



Food Safety

**Good food handling can reduce
the chance of food poisoning**



**KEEP cold food in
the fridge**

**REFRIGERATE
leftovers**



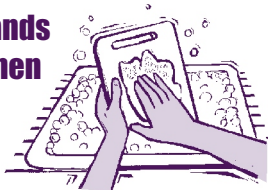
**SEPARATE cooked
and raw foods**

When cooking for large groups:

- **refrigerate in small containers**
- **reheat thoroughly**



**WASH hands
and kitchen
utensils
often**



COOK food well
Reheat thoroughly



Queensland Government
Queensland Health

It's all in the handling!

食物安全

處理食物方法恰當 可預防食物中毒



將冷凍的食物存
放冰箱內

吃剩的食物要
放進冰箱

分開熟食及未煮
熟的食物



烹調大量食物時：

- 分載於個別小容器內冷藏
- 再熱時要確保熱透



經常洗手及
清潔廚房用具



食物要煮熟至全熟
再熱時要確保熱透



請注意處理方法！

Igiene degli alimenti

**Maneggiare gli alimenti in modo corretto
riduce il rischio di avvelenamento da cibo**



**CONSERVATE il cibo
freddo in frigo**

**REFRIGERATE
gli avanzi**

**TENETE SEPARATO
il cibo cotto da
quello crudo**



**Quando cucinate per gruppi
numerosi:**

- refrigerate in contenitori piccoli
- riscaldate bene



**LAVATE spesso
le mani e gli
utensili di
cucina**



**CUCINATE bene
Riscaldare con
cura**



Dipende tutto da come si maneggia!

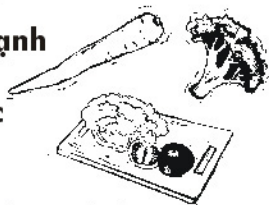


AN TOÀN THỰC PHẨM

Sửa soạn thực phẩm tươi chu đáo có thể giảm thiểu sự ngộ độc thực phẩm



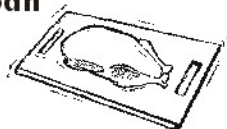
Giữ thực phẩm lạnh trong tủ lạnh
Uớp lạnh thực phẩm không dùng đến



Phân chia thực phẩm tươi và đã nấu nướng riêng biệt

Khi nấu nướng cho một hội đoàn

- Uớp lạnh thực phẩm trong những hộp đựng riêng
- Hâm nóng cẩn thận



Rửa tay và dụng cụ nấu nướng thường xuyên



Nấu nướng thực phẩm kỹ lưỡng
Hâm nóng cẩn thận



Mọi việc tùy thuộc trong sự sửa soạn thực phẩm.