

# 吃得安全 禽流感絕緣

禽流感病毒於常溫（37℃）下，可在禽肉存活約6天，為了您及家人的健康，請注意食品安全及個人衛生，別把病毒吃下肚囉！！



**烹調食物要煮熟。**  
禽肉及蛋類相關產品要煮熟才能食用，烹調食物最少需加熱至攝氏70度。



**處理食材要洗手。**  
處理生鮮禽肉及蛋類後應立即洗手。



**料理用具要衛生。**  
處理生食與熟食應使用不同的刀具及砧板，且要澈底清洗後才能再度使用。



**選購產品要合格。**  
不要購買來源不明或走私的禽類製品，宜選購具有合格屠宰證明之產品。

健康上菜 食在安全

行政院  
Executive Yuan

衛生署疾病管制局  
TAIWAN CDC

疫情通報及諮詢專線：1922  
<http://www.cdc.gov.tw>

疾管局小叮嚀：

合格標章	清洗用具	勤洗手	要熟食
------	------	-----	-----

廣告



台中市新社區大南里興中街46號  
電話：04-25811311  
網址：www.tss.gov.tw



每期定價：40元