

## 食品安全系列宣传（2023年第二十九期）：

### get 这些小技巧，帮你远离食源性疾病

2023-06-07 来源：科普中国

6月7日

世界食品安全日

远离食源性疾病

从这些点滴小事做起



get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 保持清洁



餐前便后要洗手，做饭的过程中也要注意洗手。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 避免生熟食品交叉感染



使用两套刀具、器皿、案板等分别处理生、熟食品。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 烧熟煮透



烧熟煮透可杀死食品中可能污染的大部分致病微生物。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 保持食物的安全温度



熟食和易腐烂的食物应及时冷藏。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 从正规渠道购买食材

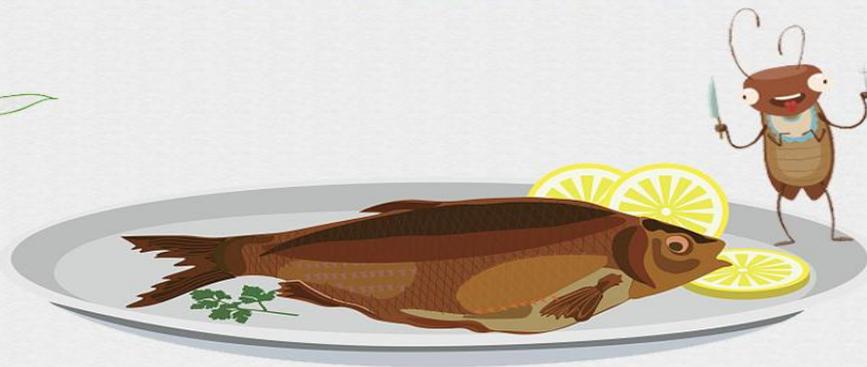


不要购买和食用来源不明及色、香、味、形等感官性状异常的食品。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 妥善贮存食品



将食品贮存在密闭容器里，注意生和熟的食物、新鲜与剩余食物要分开贮存。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 熟食要尽快食用



熟食需尽快食用，  
夏秋季节在常温下存放不应超过2小时。

get这些小技巧，帮你远离食源性疾病

www.news.cn  
新华网  
NEWS  
www.xinhuanet.com

## 外出就餐有选择



外出就餐选择有卫生许可证的正规饭店，  
尽量避免在街边流动摊点购买食物。