

保持雙手 乾淨!



清潔是預防食源性疾病的主要方法。用肥皂和溫水洗手 20 秒鐘：

- 處理食品前後
- 處理未經烹調的雞蛋或生肉、家禽或魚及其汁液之後
- 上廁所之後
- 換尿布之後
- 觸摸寵物之後
- 照料病人之後
- 擤鼻子、咳嗽或打噴嚏之後

有任何食品安全問題？

AskKaren.gov



請瀏覽 AskKaren.gov，然後點擊“Ask Karen”，詢問關於食品安全的問題。

撥打 **USDA** 肉類及家禽熱線：
1-888-MPHOTLINE
(1-888-674-6854)

MPHotline



USDA 美國農業部
食品安全與檢查署

www.fsis.usda.gov

USDA 是提供平等機會的服務提供者及僱主

2011 年 12 月