

選購屠檢合格禽肉

保障食用禽肉安全



對抗禽流感病毒，遵守二不三要

不接觸、**不**食用病禽肉類及生水

要洗手：遵守濕、搓、沖、捧、擦5步驟正確洗手，保持手部衛生

要生熟食分開：生熟食器具應分開，避免交叉汙染

要徹底加熱：禽肉類及蛋類一定要煮熟後才食用

請認明 防檢局屠宰 衛生合格標誌



丙式：張貼於家禽(雞鴨鵝)屠體包裝



丁式：使用於家禽(雞鴨鵝)屠體包裝束口袋



戊式：環繞黏貼於家禽(雞鴨鵝)屠體頸部、翅部及腿部

