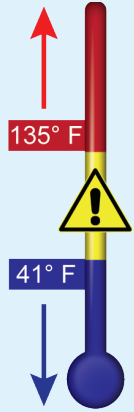


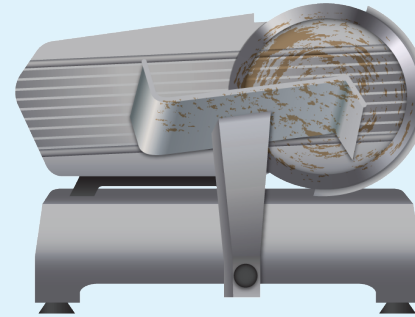
源性疾病的诱导原因



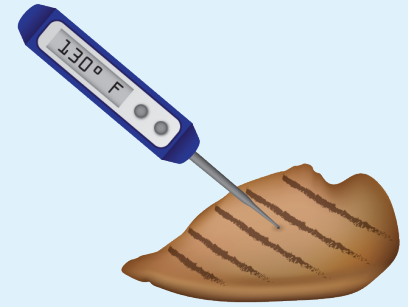
食物未保存在高温
(135°F 或以上) 或冷藏
(41°F 或以下) 环境下。



食品工人生病。



制作设备不干净
或不卫生。



未充分煮熟食物。



未使用安全的
(商用) 食品源。



食物冷却方法错误。



徒手接触即食食品。



洗手不彻底。