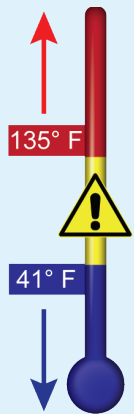


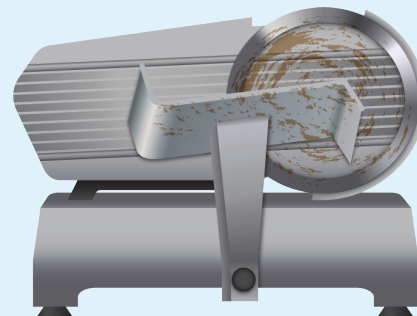
食源性疾病的誘發原因



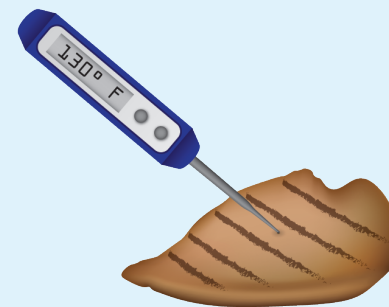
未儲存於高溫 (135°F 或以上) 或冷藏 (41°F 或以下) 條件下。



生病的食品工人。



未清潔或消毒加工設備。



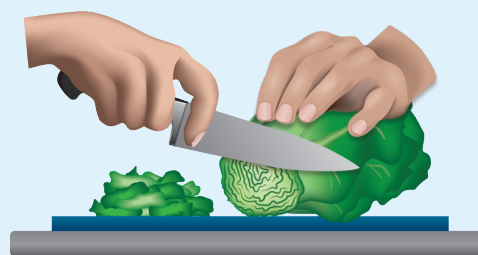
未徹底煮熟食物。



未使用安全的 (商業) 食品來源。



冷卻方式不當。



手部直接接觸即食食物。



洗手方式不當。

