

🔍 餐飲業如何預防邦克列酸 (Bongkreikic Acid) 食品中毒？

從業人員

1. 正確穿戴工作衣帽。
2. 保持手部清潔。
3. 手部有傷口時，應適當包紮。

作業場所

1. 販賣櫃台應與調理場所有效區隔。
2. 製造食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗。
3. 已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。

品保制度

1. 進貨時確實驗收，並遵行先進先出之原則。
2. 留意食品之保存期限。
3. 低溫、短期保存及酸性環境，可有效預防邦克列酸。
4. 若食品有變質、腐敗或異味，應立刻丟棄。
5. 食材處理後，應儘速烹煮。