

· 在 · 外 · 飲 · 食 ·

注意清潔衛生



小心美食背後的陷阱哦！(阿毛)

由於食品衛生問題很多，因此如何選購安全衛生食品及在外飲食應如何注意衛生問題，成為消費者保護自己必備知識。現就一般飲食衛生注意事項，提供參考：

(一)儘量不吃攤販食品：飲食首重清潔衛生，攤販用水無法改善，除非採用免洗餐具、衛生筷、免洗紙杯，否則仍無法達到清潔的目的，則飲食衛生安全無保障。

(二)購食餐盒，應趁熱食用，不應放置過久，否則細菌在高營養狀態下，生長快速，容易造成食物中毒。

(三)餐廳進食應注意事項：由於餐飲業普遍缺乏衛生專業人員，且只注重營業場所裝潢，不注意廚房及工作人員衛生，因此至餐廳進食時不妨先至廚房了解衛生，以為是否進食的參考，如是否使用食品用洗潔劑洗滌水果、蔬菜及餐具（不得用洗衣粉洗滌，因含有螢光劑等有害物質，殘留其上，食後易致肝癌），同時拒絕採用重複使用的竹、木筷子、塑膠筷子及毛巾（經抽驗結果均相當不衛生），應採用衛生筷子、衛生紙巾或布餐巾，以保持飲食衛生的安全。

(四)食而不化，食多何益：隨着

世界名牌，蘭花、果菜用營養劑，藥品總匯：

培綠素®

「毒藥病、拜拉斯」
預防、治療劑

速必達劑®

蘭花用發根
發芽、開花活性劑

活力源®

植物成長調整劑
發根發芽活力素

催芽劑®

蘭花等植物
無性繁殖的妙方

催根素®

高單位植物微量要素
促進開根成長

綠源精®

有機質綠藻精
改進土壤活性

ビーエー 液劑®
B, A

側芽發生促進
促進提早開花

ホリゲン 螢光亮光劑®

維他命配合
持續型活力劑

註：本公司另進口其他6-N、乙炔ETHYIENE, a-N.A.A綜合微量元素等

總代理 廣成園藝股份有限公司

台北市新生南路一段160巷1-1號 電話(02)3063051

郵政劃撥00127790號張萬力帳戶●精美說明書函索即寄

經濟繁榮，應酬增多，生活水準提高，日常吃喝往往過量。也有許多人平時省吃儉用，拜拜過節時却大魚大肉，一頓吃去三頓的份量，這些都會造成營養失調。飲食過量，非但營養上沒有好處，吃下去多餘的食物，身體無法吸收，暴殄天物，

造成浪費，還容易引起消化不良，體重過重，罹患種種疾病如血管硬化、心臟病、高血壓等，所以飲食攝取須講求均衡，不偏食，也不過量。

(iv)食物生吃，危險性大：食物生吃容易引起的疾病有：

1.腸胃道傳染病：痢疾、傷寒、小兒麻痺。

2.食物中毒：腸炎弧菌食物中毒、肉毒梭菌食物中毒、旋毛虫、肝吸虫、廣東住血線虫病。

3.腸道寄生虫病：蛔虫、鞭虫等。(宋丹誠)

購買食品 注重廠牌信譽

宋丹誠

(i)購買食品、食品用洗潔劑、食物添加物，應以信譽良好廠商為主，不宜購買標示不全者，因這些食品或許就是不法廠商所產製的。

食品的標示應有：1.品名，2.內容物成份、重量或容量，3.食品添加物名稱，4.製造廠商名稱、地址（輸入者加註輸入廠商名稱、地址），5.製造日期（乳品應加註保存期限），6.食品添加物加註衛生署許可字號。

(ii)所謂「健康食品」或「保健食品」，如花粉、強壯藥、美容、治療疾病等，均以類似藥品的誇大廣告促銷，由於其效能未能證實，價格偏高，而被美、日的專家譏為「傻瓜的食品」，又消費者宜就其價格及廣告自行判斷，以免花錢又



炒雞肉加點九層塔風味真好 (郎)

被譏為傻瓜。

依據食品衛生管理法第十九條「食品、食品添加物之標示，不得

有虛偽、誇張或易使人誤認有醫藥之效能」。

同法第二十條食品、食品添加

翠綠色的果肉—

獼猴桃

Kiwi Fruit

高經濟果樹，富含維他命C，味美香甜，中海拔以上即可栽培，現貨供應一、二年生優良苗木，歡迎蒞臨台北門市部參觀選購。



新的果樹—

鳳石榴

Feijoa

水分含量高，具有草莓及鳳梨的獨特風味，土壤適應性廣，栽培容易，現貨供應。



■進口經驗豐富，值得信賴。 ※備有栽培手冊，函索煩附工本費20元。

玫瑰花推廣中心

台北市士林區中正路104巷1弄2號 (02)831-3086 員林鎮崙雅里崙雅巷105號 (048)320930
郵政劃撥：0113090-3玫瑰花推廣中心台北分園