





## 安全和经批准的食物来源

### Food from safe sources

预防食源性疾病的第一道防线是从安全和经批准的来源获得食物、水和冰。安全和经批准的来源是遵守相关法律和法规的供应商。肉类加工厂、养鸡场和奶牛场等机构是提供可被批准使用的食物来源的例子。这些设施必须得到 **fda 和美国农业部** 等监管机构的批准。唯一的例外是, 新鲜的、整体的、未切割的农产品可以来自任何来源, 包括路边摊贩、农贸市场和当地花园。千万不要在你的餐厅里使用家里准备的或家里的罐头食品, 因为不知道它是否安全准备。

### 不安全的食物源头:

-  在河流或任何其他不受管制的水源中捕获的鱼
-  夜间供应商
-  野生的 动物
-  在私人家中准备的食物