

4 要使用乾淨的水與新鮮食材

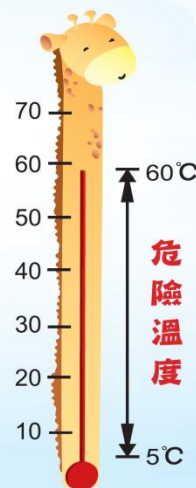
- ➡ 飲水需煮沸至少1分鐘，或喝市售包裝飲用水。
- ➡ 使用新鮮的食材與乾淨的水烹調食物。



5 要注意保存溫度

- ➡ 煮好的食物在室溫下放置不超過2小時。
- ➡ 熟食與易腐敗的食品應冷藏。

當冰箱失去電力時，應盡量不要打開冰箱門，以避免溫度升高。如果不打開冰箱門，裡面的食物可保持4小時，冷凍庫可保持24小時。



食品藥物管理署關心您



藥求安全 · 食在安心

天然災害後
請注意
食品安全

衛生福利部食品藥物管理署
115-61 台北市南港區昆陽街161-2號
服務專線 (02) 2653-1318

 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

颱風和地震是台灣常見的天然災害，當這些災害發生時，很可能引起水災或導致停電，進而引發食品衛生安全問題。

為了您和家人（尤其是嬰兒、孕婦及老年人）的健康，請特別留意食品安全問題：

食物保存與環境

當發生水災時，食物或烹調器皿可能會被染有病原菌或含有有害物質的污水浸泡或污染。

水災過後病原菌或有害物質更可能污染您的食物，部分食物已無法再食用。

必須丟棄的食物

- ➡ 浸泡或接觸過污水的食物。
- ➡ 不明來源的食物。
- ➡ 已開封、膨罐或凹陷的罐頭。



必須丟棄浸泡過污水的物品

- ➡ 木製筷子、湯匙和砧板。
- ➡ 嬰兒的餵食奶嘴及安撫奶嘴。

清潔廚具與廚房

- ➡ 勿赤足整理環境，也不要直接接觸污泥與污水，應穿著膠靴，穿戴橡膠手套。



- ➡ 以清潔劑和清水清洗桌面和廚具表面，再使用無香味的漂白劑擦拭。
注意漂白劑和水的比例要按照商品說明去調配。
- ➡ 不要在漂白劑中加入氨水及其他洗潔劑。

FDA 食品藥物管理署
關心您

食物操作與烹調

牢記食品安全五要原則

1 要清潔

- ➡ 調理食物前徹底以肥皂洗淨雙手。
- ➡ 用於製備食物的場所及設備需徹底清洗和消毒。



2 要生熟食分開

- ➡ 嚴禁生熟食交互污染。
- ➡ 處理生肉及海鮮應與其他食品分開。



3 要徹底煮熟

- ➡ 食物要徹底煮熟，並儘快食用。
- ➡ 避免生食。

