

4 要使用乾淨的水與新鮮食材

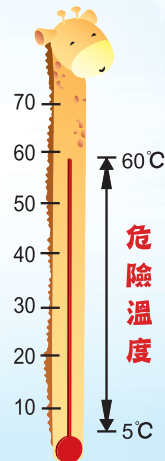
- ➡ 飲水需煮沸至少1分鐘，或喝市售包裝飲用水。
- ➡ 使用新鮮的食材與乾淨的水烹調食物。



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。



食品藥物管理局關心您



藥求安全 · 食在安心

天然災害後
請注意
食品安全

行政院衛生署食品藥物管理局
115-61 台北市南港區昆陽街161-2號
服務專線 (02) 2653-1318



食品藥物管理局
Food and Drug Administration