

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。

垃圾桶

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。

食品藥物管理局
FDA 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。

