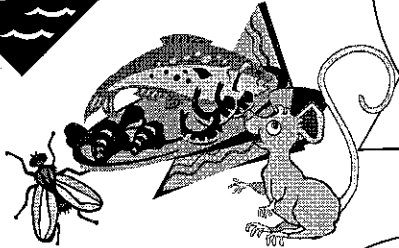
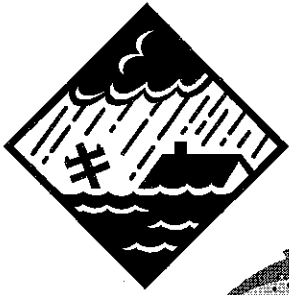
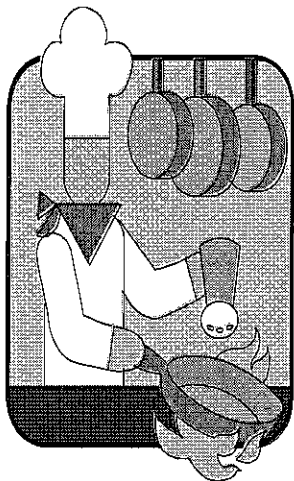


【附件1】

臺北市府衛生局宣導災後食品衛生應注意事項（一）



天然災害（如地震、火災、水災）過後，災害地區常造成停水、停電、環境淆亂與污染，導致蚊、蠅、蟑螂等病媒滋生，易引發食品衛生問題，影響人體健康。請民眾注意配合下列事項：



一、家戶飲食衛生：

- 1、遭受污染或損壞之食物應予廢棄。
- 2、冰箱因停電或貯存過久之食物，應注意是否有腐敗或變質。
- 3、食物應煮熟並儘早食用，隔夜食物如無冷藏請勿食用。
- 4、飲用水須充分煮沸，才可飲用或飲用市售之包裝水。
- 5、食物應徹底洗滌乾淨，調理時應煮熟，以求安全。
- 6、廚房用具、器具應清洗乾淨並注意環境衛生，器皿及環境可以有效消毒方法處理。

二、個人衛生方面：

- （一）飲食前必須用肥皂洗淨雙手，保持良好個人衛生。
- （二）操作飲食必須注意個人衛生，避免污染食物菜餚，以防止中毒發生。
- （三）食用蔬果類，應以清水充分清洗乾淨。

※疑似食品中毒發生時（1）請立即就醫。

- （2）通知衛生單位人員（3）剩餘食物留存，等待衛生人員採樣及送檢。

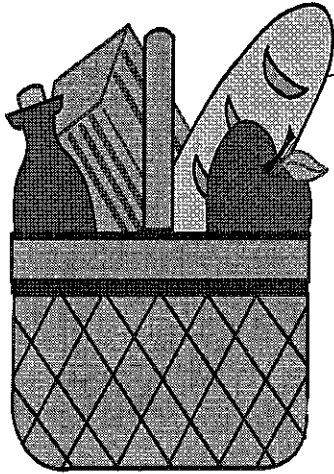


臺北市府衛生局關心您

食品衛生違規檢舉專線：2720-8777

【附件2】

臺北市衛生局宣導災後食品衛生應注意事項（二）



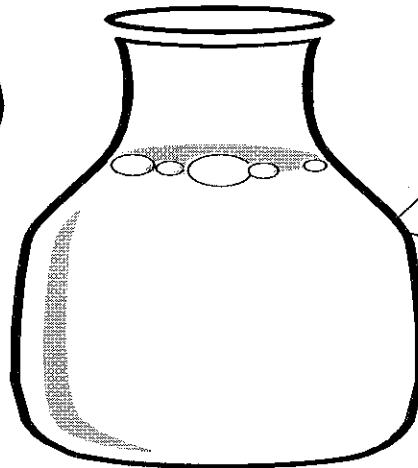
三、食品販售場所方面：

- (一) 受災害損害或污染之食品應予廢棄，不得食用及銷售（轉贈），流於市面。
- (二) 加強整理環境，避免陳列食品之污染，確保食品之衛生與安全。
- (三) 食品販賣從業人員應注意個人衛生，避免污染食品，以保持食品原有品質。
- (四) 凡使用之食品容器用具須清潔與消毒，以防止汙染販賣食品。

※食品業者如違反上述事項者，將依食品安全衛生管理法規予以處分

※附註：

- (1) 煮沸殺菌法：以100°C之沸水將毛巾、抹布等煮沸時間5分以上，餐具煮1分鐘以上。
- (2) 蒸氣殺菌法：以100°C蒸汽加熱，將毛巾、抹布等加熱10分鐘以上，餐具加熱2分鐘以上。
- (3) 熱水殺菌法：以80°C以上之熱水，將餐具加熱2分鐘以上。
- (4) 氯液殺菌法：將餐具浸入餘氯量不低於200ppm之氯液中2分鐘以上。
- (5) 乾熱殺菌法：以110°C以上之乾熱，將餐具加熱30分鐘以上。



本水可用於地板、門窗、家具、牆壁、桌椅等清理

臺北市衛生局關心您

食品衛生違規檢舉專線：2720-8777