

# 颱風過後要特別注意

## 飲食衛生



每年夏秋之際，颱風肆虐，而水災多伴隨著風災而來，食品或烹調器皿容易被病原性微生物或含有害物質的汗水污染。衛生福利部食品藥物管理署提醒民眾此時更要加強注意飲水衛生與食材保存狀況，以確保飲食安全。

### ●餐飲衛生

1. **徹底清潔**：使用清潔劑、漂白水、清水徹底清潔廚房、廚具與廁所，並確實清洗刀、砧板、容器、鍋、盤，必要時用沸水沖洗後再使用。
2. **不食用浸泡汗水的食物**：浸泡或接觸過汗水的食物必須丟棄，不可食用。
3. **勤洗手**：調理食物前，雙手要洗乾淨，勤洗手是杜絕疾病傳染的良方。
4. **食物要煮熟**：食物應充分煮熟，避免生食。
5. **不吃保存不當的食物**：停電後，冰箱內的食物未經適當條件保存，容易腐敗，超過保持冷藏或冷凍食品時間的食物必須丟棄，不可食用。

6. **疑似中毒，趕快就醫**：一旦發生疑似食物中毒事件，民眾應迅速就醫並保留剩餘食物，以及患者嘔吐物或排泄物，以利追查中毒原因，醫療院所並應於24小時內通知衛生單位進行調查。

### ●用水衛生

1. **飲用水要煮沸**：飲用水一定要煮沸後才能飲用。
2. **購買市售包裝水應注意有效期限**：限水期間購買市售包裝水，請選擇有GMP標誌的產品，並應在有效日期內使用。
3. **不飲用不合格的地下水**：地下水源水質未經檢驗合格前，請勿飲用。
4. **地下水過濾後再使用**：如一定要使用地下水，應經過濾設備（如：逆滲透、超薄膜過濾等）處理後才能使用，且要經常更換濾心。
5. **關閉抽水馬達**：停水期間應關閉抽水馬達，以免造成管路負壓，使輸水系統受到污染。（摘錄自藥物食品管理署「藥物食品安全週報」第462期）