

【政風宣導-消費者保護宣導】酷暑天氣變化大 須預防食物中毒！

廉政檢舉專線：0800-286-586；全國消費者服務專線：1950

台灣氣候炎熱潮溼，每年 5 月至 10 月，是食物中毒最常發生的高峰期。夏天最受歡迎的食材包含生魚片、海產類等食材，烹調前應注意雙手清洗乾淨，不宜有傷口，生食與熟食的刀具、砧板應分開，不要追求口感，忽略衛生安全條件。食材與食物未妥善存放，容易滋生細菌，引起食物中毒事件。購買食材應注意保存條件，盡速放入低於 7°C 冰箱冷藏，減緩細菌繁殖速度，應完全煮熟後才食用。適量烹煮後盡速吃完，以免造成食物中毒及食物的浪費。吃不完的食物也應加蓋後，存放在生食材的上層，以免發生交叉汙染。民眾用餐後如果發生噁心、嘔吐、腹瀉等腸胃不適症狀，請盡速就醫，本局也將協助調查，了解用餐菜餚情形、共同用餐者的健康狀態等，協助釐清食物中毒發生的原因。民眾如有任何相關疑慮或疑問，請主動就近洽詢衛生所，或衛生局。

八里區公所政風室關心您
承辦人鄭芬慈分機 814