

風災水災停水期間餐飲業及民眾飲食注意事項

一、餐飲業輔導重點：

1. 無良好水源及廁所無法經常性保持清潔之餐飲業者應暫停營業，以避免交叉汙染造成食品中毒發生。
2. 不抽取地下水做為飲用水、不買來路不明的水。
3. 水災過後大家忙著清掃家園之際，製作食物之前應將手部洗乾淨。勤洗手，是杜絕傳染的不二法門。
4. 若新鮮的食品遭到水淹，為確保安全，最好丟棄，不要食用。若為避免浪費，可以再使用者，請於洗淨之後再用沸水燙過才使用。
5. 不供應生食，食物應充分煮熟，未洗淨之食物不供應予消費者。
6. 購買包裝食品應注意包裝標示是否完整？有無過期？有無泡水痕跡等狀況？
7. 宣導輔導餐飲業者除應依食品良好衛生規範準則製作食物外，尤應加強對食材供應者之管制，包含是否可追溯來源（尤應注意死後屠宰之雞隻）及食材符合衛生，另對保存與使用、烹煮過程、使用器具容器消毒與飲用水衛生等，均應加強宣導，避免民眾健康損害。
8. 魚貝類食材若未經適當條件保存，易造成腐敗而引起組織胺中毒，不可以供人食用。
9. 停電地區，為確保飲食安全，冰箱應減少開啟次數，並應將冰箱內食品煮熟後再食用。
10. 處理食物的過程中，要特別注意注意刀、砧板、容器、鍋、盤的清潔與衛生，以防汙染，必要時可以用沸水沖洗後使用。

二、用水輔導重點方面：

1. 水災水源易受汙染，飲用水一定要煮沸後才能飲用，切記不可生飲自來水、井水或天然水源的水（如溪水）。同時要注意垃圾和糞便的處理，若家中的儲水設備（如水塔、水池）已遭汙染，一定要在徹底的清潔消毒後才能使用。
2. 限水期間仍請盡量使用自來水或飲用包裝飲用水。如須購買包裝飲用水，請留意其食品衛生標示與有效日期。
3. 飲用水應煮沸後盛裝於乾淨容器後再喝。

4. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
5. 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
6. 地下水源水質如未經檢驗請勿飲用，但仍可作為其他用途（如衛生清潔等）使用。
7. 如為非常情況，確需使用地下水源為飲水者，其水應有簡易過濾系統（如逆滲透、超薄膜過濾等），濾心並應經常更換。且水務必先經過消毒、煮沸才能使用（詳如消毒殺菌方法）。
8. 如需儲水，在儲水時應加蓋，儲水時不要超過3天，以免孳生細菌，造成二次污染。
9. 稀釋過後之漂白水澄清似水，若以廢棄之包裝飲用水寶特瓶盛裝，瓶上應黏貼或以不褪色筆書寫警語標示，以避免民眾誤食。

三、民眾日常工作與生活之輔導重點：

1. 不飲用未經煮熟的食物或煮沸的水。
2. 洗滌食物及碗盤時，要用乾淨的自來水。
3. 保持良好衛生習慣，除正確洗手並注意環境衛生外，廁所及廚房的清潔要特別加強。
4. 停水期間應關閉抽水馬達，以免造成管網負壓，致使污水從管網裂縫中滲入，產生恢復供水時水壓太大，把滲入管線的雜質「沖」到大廈的貯水塔，導致輸水系統受到污染之情形。
5. 注意工作環境、廚房、居家環境衛生，最好使用有蓋垃圾桶，以免滋生蒼蠅等病媒昆蟲散播病菌。
6. 食餘應放入冰箱並加蓋保存（冷藏7°C以下至凍結點以上或冷凍-18°C以下），以免受蒼蠅等病媒昆蟲污染。
7. 避免生食與冷飲，以包裝飲用水及飲料替代。
8. 在此期間在外飲食者，請儘量選購熱食。
9. 盡量不要在外面進食，因為他們也和我們一樣遭受水淹，在不確定他們的食物是否安全衛生的狀況下，還是自行烹調較佳。若是必須在外進食，要選擇有信譽的餐廳，同時只點熟食，不要吃涼拌菜、沙拉、生魚片等易受汙染的食物。
10. 發生食物中毒事件，除立即就醫外，應立即通知衛生單位前往調查處理。