

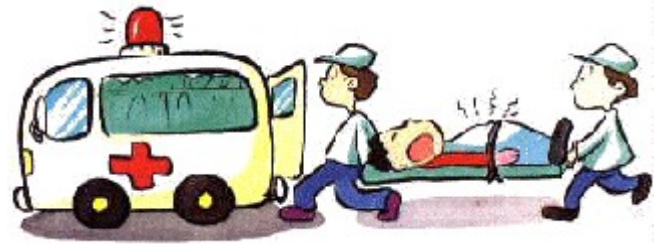
# 食品中毒的預防

## 遵守食品處理之原則：

1. 新鮮：所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。
2. 清潔：食物應徹底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔，工作人員衛生習慣良好。
3. 避免交互污染：生、熟食要分開處理，廚房應備兩套刀和砧板，分開處理生、熟食。
4. 加熱和冷藏：保持熱食恆熱、冷食恆冷原則，超過  $70^{\circ}\text{C}$  以上細菌易被殺滅， $7^{\circ}\text{C}$  以下可抑制細菌生長， $-18^{\circ}\text{C}$  以下不能繁殖，所以食物調理及保存應特別注意溫度的控制。
5. 養成個人衛生習慣：
  - (1) 養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。
  - (2) 手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物(傷口勿直接接觸食品)。
6. 避免疏忽：餐食調理，應確實遵守衛生安全原則，按步就班謹慎工作，切忌因忙亂造成遺憾。

## 發生食品中毒之處理

1. 迅速送醫急救。
2. 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。



3. 醫療院(所)發現食品中毒病患，應在二十四小時內通知衛生單位。

