

炎熱氣候避免食品中毒，食物調理應遵守五要原則 104年6月

炎熱的氣候將近，由食物操作或保存不當引起的疑似食物中毒情形將會增加，食品中毒常見的細菌包含：腸炎弧菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌..等。腸炎弧菌常見於水產品，沙門氏桿菌常見於禽畜產品，尤其以未清洗過的蛋最易汙染，金黃色葡萄球菌常見於廚師個人衛生習慣不良及有傷口而引起汙染，仙人掌桿菌常見於未洗乾淨的蔬果米飯等或熟食未覆蓋被灰塵汙染。衛生局呼籲餐飲業者，炎炎夏日應注意冷藏及加熱處理、食品調製後在室溫下不宜放置過久、生食與熟食要分開、加強烹調人員衛生習慣、調理食品的器具或設備應清洗乾淨及水源清潔等，並掌握預防食品中毒「五要」原則：「要洗手」、「要新鮮」、「要生熟食分開」、「要澈底加熱」、「要注意保存溫度」，才能有效防止食品中毒的發生。另建議婆婆媽媽每日新鮮選購，注意有效期限，不要吃過期食品，以「冷藏」或「冷凍」儲存，可避免食品腐敗。除此之外，提醒民眾一旦發生疑似食品中毒事件，應迅速就醫並冷藏保留剩餘食品及患者嘔吐物或排泄物，以利追查中毒原因；醫療院所如發現食品中毒病患，應於24小時內通知衛生單位處理。針對造成食品中毒之業者將依違反食品安全衛生管理法第15條規定，依同法第44條規定處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

~~以上資料摘錄自行政院消費者保護會~~