

防災善後 食水及食品



安全

手冊



W
A
T



E
R



F
O
O
D

O
O
D



目錄

<u>01</u>	引言
<u>02</u>	第一章 食水安全
<u>04</u>	第二章 食品安全
<u>10</u>	第三章 清理消毒、善後與維護
<u>14</u>	備註一 正確清洗曾被水淹浸但未損壞的罐頭及蒸煮袋食品
<u>15</u>	備註二 對餐飲用具及設備的消毒
<u>16</u>	食品處理人員正確洗手方法指引



當城市基礎設施受到嚴重災害破壞時，水電已無法供應，環境衛生會隨之而惡化，人類一旦飲用和進食不潔的水源和食品，會容易受到細菌或病毒感染，食源性疾病有機會在社區爆發和蔓延，以致危害公共衛生及安全。因此，市民更須注意個人衛生、飲用水及食品安全；同時，應遵守食品安全和衛生的原則處理食品及煮食用具，以減低食源性疾病爆發的風險。



第一章 食水安全

災害發生時，可能會導致供應食水的系統受損、被污染，或者因電力供應不足及故障，水泵無法正常運作而引起大規模停水等，因應這種突發狀況，我們可以這樣做。

停水期間：

- ◆ 食水飲用前，必須煮至沸騰，或飲用沒有被水浸污染的瓶裝水。
- ◆ 必須飲用和使用安全可靠的水源去清洗用具和配製食品。
 - 按照民防單位、自來水公司指示，於指定的供水點取用食水；
 - 可以使用沒有被污水浸泡的瓶裝水來煮食。
- ◆ 切勿飲用水質不明或已受污染的水源。
 - 切勿使用雨水、井水、溪澗水、泳池水、消防喉的水來煮食或直接飲用，上述水源當中可能含有雜質、致病菌和病毒，食用安全沒有保障；
 - 浸泡過海水或雨水後的瓶裝飲品或食水，縱使外觀未見異樣，但污水可從螺旋蓋或拉環的空隙滲入瓶內，故不宜飲用；
 - 馬桶儲水箱的水可能含有清潔和消毒劑，勿用於煮食，但可作個人及環境衛生用途；
 - 切勿飲用冰箱內已融化霜雪所得的水。



！特別注意！

消防喉及消防池的水僅用作消防救災用途，長期處於靜止狀態，沒有足夠餘氯維持水質潔淨，不適宜飲用。

◆ 使用已清潔和消毒的器皿或水桶來儲存飲用水。

- 臨時儲水設備應儘量蓋上蓋子，以防蚊蟲孳生和防止受污染；
- 切勿使用不潔的垃圾桶來運送和貯存食水，會增加感染水源性疾病的風險；
- 關於器皿或設備消毒可參閱第三章。



恢復供水後：

- ◆ 自來水復供後，可能帶有異常的色澤和氣味，必須先讓管道內積水完全排出，直至自來水回復清澈且無異味，方能使用。
- ◆ 排出食水管道積水時，如發現水質過於異常（例如：有汽油味、表面有油膜、過多泥沙或有排洩物的氣味），應停止使用及通知水公司查明原因。
- ◆ 復供後的自來水應加熱至沸騰後再飲用。



第二章 食品安全

災害發生後，部份食品可能因設施停電、水浸而受到不同程度的損壞或污染，為防止這些存有食用風險的食物被誤食，或因缺乏良好衛生條件處理食物，繼而引起更大的公共衛生問題，我們可以這樣做以降低災後引發胃腸不適的風險。

- ◆ 救災及善後工作進行期間，應進食經徹底煮熟的食品或沒有受損的乾糧，切勿進食或供應生冷、易變壞的高風險食品。
- ◆ 分發用於救災之食品應確保其安全及衛生。
 - 不宜同時大量烹煮，須注意食材、食水、食具的安全、運輸及貯存時間與條件；
 - 由完成徹底烹煮至供人食用之間的時間，最好控制在2小時內。
- ◆ 切勿進食已浸泡過污水的非預包裝食品，並應立即丟掉及銷毀。
 - 商戶不應烹煮、供應及售賣已被污染的食品。若懷疑食品的安全性，請立即丟掉，以預防食物中毒。



◆ 可依以下方法處理受水浸影響的預包裝食品及飲料。

- 下列產品在封口沒有受損、外觀且標籤完整的前提下，必須以正確清洗方法去除外包裝表面污垢及適當消毒處理後（見備註一），**檢查品質是否變壞，倘若食品的質量沒有異常，應賦予「先用」標記，並儘快食用。**

外包裝	參考圖片
罐頭食品：頂部和底部為雙接縫 (Top and Bottom Double Seamed Cans)	 #並非所有罐頭食品經適當處理後可再使用，僅頂部和底部為雙接縫的罐頭適用。如罐頭的封口受損、罐身突起或有跡象顯示食物滲漏，便應把罐頭棄掉。
殺菌袋包裝 (Retort Pouches)	 #如包裝袋的封口受損或有跡象顯示食物滲漏，便應棄掉。

- 下列不屬於防水密封包裝的預包裝產品：紙包裝、膠袋包裝、麻包裝、尼龍袋、自製罐裝及瓶裝食品、樽裝牛奶和醬油、盒裝的嬰兒配方奶粉、以拉蓋式打開的金屬罐頭食品等**應直接棄掉，切勿清抹後再作供應。**

外包裝	參考圖片
螺旋蓋 (Screw-Caps)	
卡扣蓋 (Snap Lids)	
易拉罐 (Pull Tops)	

卷邊蓋
(Crimped Caps)



塑膠、紙張、紙盒、
布和類似的容器包裝
的食品
(Food Packed in
Plastic, Paper,
Cardboard, Cloth, and
Similar Containers)



自家製瓶裝食品
(Home Canned Foods)



◆ **停電後至電力恢復前，儘量保持冷藏設備的門緊閉。**

- 在停電後，一般5°C以下的冷藏櫃，其在4小時內食品可維持安全衛生；而-20°C以下的急凍櫃，則最多可達48小時；
- 但溫度會隨時間而上升，食品變質及變壞風險隨即增加。

◆ **倘若電力在短時間內恢復，經檢查後冷藏設備內的食物如沒有變壞，應賦予「先用」標記，儘快食用。**

- 如發現食品已變色、變質、腐敗發臭應立即丟掉，並對冷藏設備進行徹底清理及消毒。

◆ **貯放溫度在5°C或以上的易腐壞食品須丟棄；另外倘若停電太久，儘管食品的質量未見異常，也必須立即丟掉。**

- 無色、無味、無臭的細菌和毒素經過一段長時間有可能已經大量產生，進食後將危害健康。

◆ **將溫度貯放不當的食品應全部丟掉，包括：熱食。**

- 已煮熟的食物在室溫下不應存放超過2小時，否則應丟掉；
- 建議不要一次過處理和烹煮過量的食物，煮熟後把熱食存放於60°C以上或冷藏於5°C以下；
- 儘量縮短運送、展示和發放給市民進食的時間。

◆ **清理及丟掉受損、受污染或易腐敗食品時應分類包好，妥善報廢處理，並直接運往銷毀，防止他人撿拾，且可避免對環境衛生再度造成污染。(請遵照市政署的指示處理及銷毀垃圾)。**



！ 特別注意 ！

如繼續加工、供應及出售廢棄、腐敗或變質的食品予他人食用，會觸犯《食品安全法》，市政署食品安全廳將就此進行檢控，若構成違法最高可被罰款六十萬元或最高監禁五年。

嬰兒照護：

- ◆ 當電力和自來水供應停止時，沖調嬰兒配方奶粉必須使用潔淨、安全、可靠的水源，確保烹煮飲用的器皿、奶瓶和奶粉不曾受到污染。
- ◆ 沖調嬰兒配方奶粉用的食水必須徹底煮至100°C沸騰，再待其冷卻降溫後使用。
 - 若使用樽裝蒸餾水沖調嬰兒奶粉，亦應先把水煮沸。
- ◆ 沖配嬰兒配方奶粉時之水溫不要低於70°C，待奶液降溫至合適溫度才餵食。
- ◆ 已沖調的嬰兒配方奶，須於2小時內飲用，否則必須扔掉。



第三章 清理消毒、善後與維護

- ◆ 進行清潔消毒前，請穿著保護衣物及戴手套，以免因皮膚接觸到消毒劑或污物而受到刺激或感染，並充分考慮備有足夠的水資源供使用。
- ◆ 清理及丟掉受損、受污染或易腐敗食品時應分類包好，**妥善報廢處理，並直接運往銷毀，防止他人撿拾，且可避免對環境衛生再度造成污染。**(請遵照市政署的指示處理及銷毀垃圾)。
- ◆ 建議把以下被淹浸過的煮食用具和器皿丟掉。
 - 表面有破損 (如有裂縫、缺口等) 的餐飲用具；
 - 木質用具 (如木製砧板、木製餐具和用具等)、膠質砧板、一次性餐飲用具 (如即棄塑膠碗碟、紙質碗碟等)，因為污水已滲入材質內，表面清洗難於除去污水的異味、細菌及有害污染物。



- ◆ **使用食用級漂白水徹底清洗和消毒所有煮食用具和器皿。**
(見備註二)
 - 漂白劑和清水的比例，必須按照生產商指示來配製，否則過量餘氯會危害健康；
 - 如燃料條件許可及安全水資源的情況下，最好使用熱水沖洗，清洗後待風乾；
 - 應使用乾淨及安全的水源進行食具清潔消毒工作。
- ◆ **使用漂白水徹底清洗和消毒環境。**
 - 包括檯面、地板、牆壁、天花板、垃圾筒及廢棄物置放區，清洗後待風乾。
- ◆ **清洗儀器設備（包括：急凍櫃、冷藏櫃、溫水槽、保溫櫃、切割機、碎肉機等），必須按照說明書或生產商建議使用特定的清潔劑和方法進行清洗和消毒，處理不當會損害儀器，亦會影響食品安全。**
- ◆ **若展示及貯存食品用的器具已經損毀，必須儘快修理或購買新的器具。**
 - 不建議使用冰塊及乾冰去取代雪櫃和急凍櫃的功能。



給市民的建議

- ▲ 注意個人衛生，經常用梘液和水清洗雙手，並搓洗雙手至少20秒；
- ▲ 應把飲用水及食品徹底加熱，方能飲用及進食；
- ▲ 高危人群（如：嬰兒、孩童、孕婦、長者及長期病患者）應儘量避免外出進食，以避免進食不潔的食物；
- ▲ 如有胃腸炎徵狀，如：嘔吐、肚瀉、發燒等，應立即求醫診治。



給業界的建議

- ▲ 必須提供衛生、安全的飲料、食品、醬料和餐具給員工和顧客進食；
- ▲ 不要派發和售賣受污染或已腐爛的食品，以免違反《食品安全法》；
- ▲ 保持廚房、倉庫、用餐的環境衛生和整潔。清除店內的異味並找出原因，臭氣可能由已腐爛的食品或已死去的蟲鼠所致，故要徹底清洗及消毒店舖內每一個角落；

- ▲ 確保電器運作正常，食品儲存於正確的溫度、存放時遵守上熟下生，以防交叉污染；
- ▲ 倘若潔淨水源缺乏、冷凍保溫的設備不足、店鋪環境衛生欠佳，令食品安全得不到保障的情況下，店主應考量暫停營業或不供應某部份食品，以防止食源性疾病的發生，確保商譽；
- ▲ 受水浸影響之食品業界須在完成場所清潔消毒前暫停營業；
- ▲ 留意暴雨警告、海水倒灌或風暴潮提示。

References:

- 1) FDA (U.S.). Food and Water Safety during Power Outages and Floods.
- 2) USDA (U.S.). A Consumer's Guide to Food Safety: Sever Storms and Hurricanes.
- 3) CDC. Food, Water, Sanitation, and Hygiene Information for Use Before and After a Disaster or Emergency.
- 4) CDC. Keep Food and Water Safe After a Disaster or Emergency.
- 5) 市政署《停電或水浸期間之食品安全衛生指引》
- 6) 市政署《水浸後廚房用具和餐具、設備、食品製作區、食品貯存區及用餐區的清潔消毒》
- 7) 市政署《停電及水浸後之食品安全衛生：常見問題集》

備註一 正確清洗曾被水淹浸但未損壞的罐頭及蒸煮袋食品

1. 撕下食品標籤及可拆卸的包裝紙；
2. 擦拭沾在罐上的污垢和淤泥；
3. 用潔淨的飲用水和清潔劑徹底清洗罐頭和蒸煮袋，倘若條件許可最好以熱水進行清洗；
4. 將已清洗乾淨的罐頭和蒸煮袋放進清水中，並開始加熱至沸騰，並持續煮2分鐘；
5. 再將煮過的罐頭和蒸煮袋浸在食用級漂白水約15分鐘。而漂白劑和清水的比例，必須按照生產商指示來配製，否則過量餘氯會危害健康；
6. 風乾已清洗及消毒的罐頭和蒸煮袋大約1小時，待完全乾透後方可貯存及打開進食；
7. 使用麥克筆寫上食品的有效限期、食品種類等資料；
8. 清洗後的食物需儘快食用，不宜貯存過久。

備註二 對餐飲用具及設備的消毒

▲ 熱力消毒，加熱安全衛生的水作消毒之用。

方法	有效溫度	持續最少時間
熱水浸泡消毒	>80°C	2分鐘
蒸氣消毒	>77°C	15分鐘
	>94°C	5分鐘
洗碗機機械消毒	80 ~ 90°C	40秒

▲ 化學消毒，常用含氯藥物（如：稀釋漂白水）消毒之方法。
餐飲器具須完全浸泡入消毒液體中，化學消毒後的餐飲器具應用清水沖去表面的消毒劑殘留。

化學消毒劑	特定條件	有效濃度範圍 (ppm)	持續最少時間
氯化化合物 (Chlorine solution) (漂白粉、漂白水、 二氯異氰尿酸鈉)	水溫 $\geq 49^{\circ}\text{C}$	25 ~ 49	1分鐘
	pH ≤ 10 及水溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$	50 ~ 99	
	pH ≤ 8 及水溫 $\geq 24^{\circ}\text{C}$	50 ~ 99	
	水溫 $\geq 13^{\circ}\text{C}$	100	
帶碘化合物 (Iodine solution)	pH ≤ 5 及水溫 $\geq 24^{\circ}\text{C}$	12.5 ~ 25 或按廠方指示	
四級胺及其化合物 (Quaternary ammonium compound)	水硬度 ≤ 500 及水溫 $\geq 24^{\circ}\text{C}$	200 或按廠方指示	

食品處理人員正確洗手方法指引

目的：

正確的洗手方法是預防食源性疾病的有效方式。本指引旨在提醒業界何時和如何正確洗手，從而降低食源性疾病的風險。

適用範圍：

食品生產經營場所之所有食品處理人員。

內容：

I. 何時需要洗手：

食品處理人員必須在下列情況下清洗雙手：

- 開始處理或再度開始處理食品前；
- 處理熟食 / 即食食品前和處理生食後；
- 咳嗽或打噴嚏後；
- 觸碰頭髮、鼻子等身體外露的部位後；
- 清潔或處理垃圾後；
- 如廁後；
- 飲食後；
- 抽煙後；
- 接觸動物後。

II. 洗手步驟：

1. 弄濕雙手；
2. 加入皂液，用手擦出泡沫；
3. 最少用廿秒時間徹底搓擦手掌、手背、手指、指尖、指縫間和手腕，搓擦時切勿沖水；
4. 搓擦後，用清水將雙手徹底沖洗乾淨；
5. 雙手沖洗乾淨後，用乾淨毛巾* 或一次性抹手紙徹底抹乾雙手，或用乾手機吹乾。

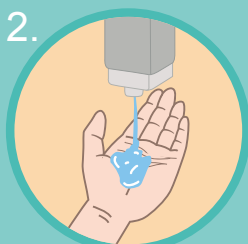
*切勿與別人共用毛巾，而毛巾亦應妥善放置，並每日至少徹底清潔和消毒一次，如能經常替換，則更為理想。

正確洗手的步驟

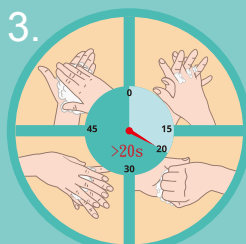
Passos para lavar correctamente as mãos



沖濕
Molhar



梘液
Sabonete líquido



20 秒
20 segundos



清洗
Lavar



抹乾
Secar



節約用水
Poupar água

「食安資訊」手機應用程式
Aplicação para telemóveis
"Informação sobre Segurança Alimentar"



Android手機版本
Google play



iOS手機版本
Apple App Store

www.foodsafety.gov.mo

2833 8181