



防災善後 食水及食品安全指南



目的

發生災害時水源與食品有機會受到污染，一旦食用這些受污染食品及食水，就有機會危害身體以至公共安全。市民大眾應掌握並遵循食品安全和衛生原則，採取應急避險措施，在災害善後及復原階段確保安全與健康，降低在社區大規模爆發食物中毒的風險。



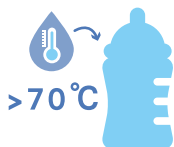
食水安全



- 食水飲用前**必須煮沸(100°C)**，或飲用沒有被水浸污染的瓶裝水



- 按民防單位指示**於供水點取用食水**，切勿飲用消防喉或水質不明的水源



- 用煮沸(100°C)過的食水沖泡奶粉及嬰幼兒副食品，沖泡時**水溫不低於70°C**。待冷卻至合適溫度才餵食，並須於2小時內飲用完



食品安全



- 只進食經徹底煮熟的食品或沒有受污染的乾糧，**不應進食生冷易壞的高風險食品**

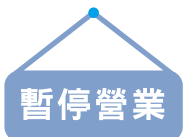


<2小時

- 用於分發賑災之熟食不宜同時間大量烹煮，**由煮熟到進食控制在2小時內**



食品業界要遵守



- 當設備受損、衛生狀況欠佳或完成清理消毒之前，商戶應考量暫停營業



- 一旦停電，**不符保存溫度條件**的生鮮及熟食都應該立即銷毀



- 銷毀水浸食品時按變壞緩急程度處理，先處理易腐爛、鮮活食品及水產乾貨，再處理預包裝食品



- 丟棄受污染食品時要分類包好並灑上漂白水，並**直接運往銷毀**，防止他人撿拾，避免蚊蟲滋生



- **絕對不應烹煮、供應或售賣已被水浸過的食物**，否則會觸反《食安法》而被起訴



預防傳染病



- 用梘液洗手預防食物中毒與傳染病。如水源短缺可暫時用酒精搓手液清潔雙手



- 按照當局指定地點棄置受污染食品，切勿撿拾已報廢的受污染食品



- 按比例稀釋使用食品級漂白水或消毒劑，清洗受水浸影響的煮食用具、設備及環境

◀◀ 防災善後食水及食品安全教學影片 ▶▶▶

食水安全篇



食品安全篇



清理消毒及善後維護篇



請掃描觀看