

食在安心 不分城市或部落！



食品安全
從你我做起！

1 要洗手



調理前要洗手，
如果有傷口應該
先包紮好。

2 要新鮮



食材要新鮮，避
免食用腐敗或過
期食品。

3 要生熟食 分開



處理生熟食應使用
不同器具，避免交叉
污染。

4 要澈底 加熱



食品中心溫度應超過
70°C，澈底加熱
再食用。

5 要注意 保存溫度



存放溫度需低於7°C，經
烹調或易腐敗食品，建議
存放於5°C以下，室溫下
不宜久置。

1 不飲用 山泉水



山泉水可能受污染，
不飲用。

2 不採、不食、 不贈予、不收受 不明動植物



不明野生動植物可能
含有毒成分，避免中毒
風險。

小心誤食！

常見有毒野生植物

不採、不食、不贈予、不收受
不明動植物，以避免中毒！



姑婆芋



【特徵】葉形為心
形，葉脈從邊緣發
散，葉面無絨毛，
無法聚集水珠。

【中毒症狀】

口腔、咽喉腫痛、
嘴唇麻木、吞嚥
困難、嘔吐等。

綠褶菇



【特徵】菌蓋中間褐
色，外緣白色；菌
褶幼體白色，成熟
灰綠。

【中毒症狀】

嘔吐、腹瀉、腹絞痛、
冒冷汗、幻覺，嚴重
時可能危及生命。

大花曼陀羅



【特徵】花大呈漏斗
狀，白色或紫色，
果實有刺。

【中毒症狀】

口乾、心跳加快、
視力模糊、幻覺、
躁動，嚴重時昏迷。

全株有毒，尤以汁液毒性強！

外觀與可食用菇類相似，勿採食！

全株有毒，勿因好奇誤食！



食品中毒防治小提醒：
如有疑似食品中毒症狀，請儘速就醫，並保留可疑食品，以利調查！



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

守護食安



全民安心

更多資訊請參考
食藥署網站

