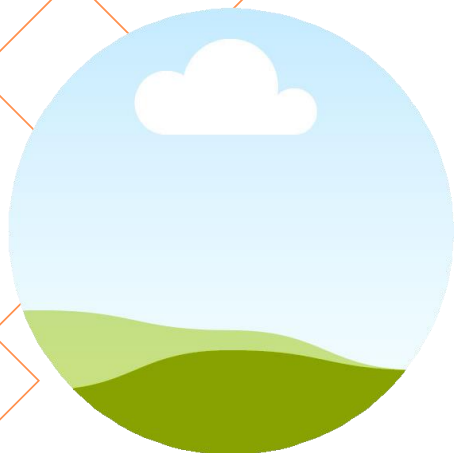




Town of Name

咨询热线: 555-555-5555,
也可访问官网:
ourwebsite@town.com

食源性疾病暴发提示

什么是食源性疾病?

食源性疾病也叫食物中毒，因食用、饮用被细菌、病毒、寄生虫等病原体污染的食物或水源引发。食物和饮品在生产、加工、制作及存放的任一环节都可能被污染。

高危食物示例：

- 生的或未彻底煮熟的肉类、禽肉、海鲜
- 未经巴氏杀菌的生鲜奶、乳制品及果汁
- 生的或未彻底煮熟的鸡蛋
- 生鲜果蔬
- 生面粉

安全防范要点

- 处理食物前、过程中以及结束后及时洗手。
- 用热肥皂水清洗厨具和操作台。
- 生熟食物分开存放、处理。
- 使用食品温度计，确保食物烹煮至安全温度。
- 避开食物危险温度区间（40 华氏度 —140 华氏度）。
- 食物常温放置请勿超过 2 小时；环境温度高于 90 华氏度时，存放时长不超过 1 小时。

食用受污染食物后，数小时至数天内可能出现腹泻、呕吐、腹痛等症状。若出现感染相关不适，请及时联系医生、护士或社区诊所。



本出版物得到以下合作协议的支持：来自美国疾病控制与预防中心 (CDC) 和/或战略准备与响应管理局 (ASPR) 的公共卫生应急准备 (PHEP) 合作协议以及医院应急准备计划 (HPP) 合作协议。本出版物的内容完全由作者负责，并非必然代表 CDC 和/或 ASPR 的官方观点。

信息来源：Massachusetts 公共卫生部