

# 北少觀 點點風情

壹、安全維護宣導—

食物中毒

貳、保密園地—

病毒竊密碼

網路報稅要

小心

參、宣導海報

安定力量，始終源於正確的觀念

# 食物中毒

## 一、案例

肉毒桿菌中毒事件接二連三，目前衛生單位共回收兩千兩百七十包豆干、素料。衛生機關特別提醒大家，每年5月到10月是食物中毒高峰期，氣溫上升，微生物易繁殖，食品易腐壞，必須注意衛生，避免中毒事件的發生，衛生單位指出，國內僅有「得意中華食品」與「福記冷凍食品」兩家業者，產製的真空包豆製品，因經專業殺菌技術處理，不需冷藏，可在室溫下販售。其餘多數真空包豆製品，不僅外包裝必須標示須冷藏，製造、配送等環節一律須冷藏，否則就有孳生毒素的風險。

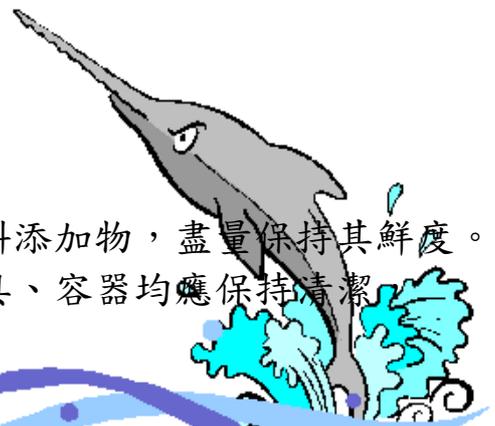
## 二、常見引起食品中毒的原因：

1. **細菌為引發食品中毒的主因**：食用放在4-6°C之間，超過4小時以上的食物，只要食物曾經細菌污染，均可能發生食品中。而台灣地處亞熱帶，一年四季從早到晚的溫度均適合細菌繁殖，民眾需特別注意。
- 2、冷藏及加熱處理不足。
- 3、生、熟食交互污染。
- 4、工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染。
- 5、調理食物的器具或設備未清洗乾淨。
- 6、水源被污染。
- 7、誤食含有天然毒素的食物。

## 三、食品中毒的預防：

遵守食品處理之原則：

1. 新鮮:所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。
2. 清潔:食物應澈底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔，工作人員衛生習慣良好。





3. 避免交互污染：生、熟食要分開處理，廚房應備兩套刀和砧板，  
分開處理生、熟食。

4. 加熱和冷藏：保持熟食恆熱、冷食恆冷原則，  
超過 70°C 以上細菌易被殺滅，7°C 以下可抑制細菌生長，-18°C 以下不能繁殖，  
所以食物調理及保存應特別注意溫度的控制。

5. 養成個人衛生習慣：

(1) 養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。

(2) 手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物(傷口勿直接接觸食品)。

6. 避免疏忽：餐中調理，應確實遵守衛生安全原則，按步就班謹慎工作，  
忌因忙亂造成遺憾。

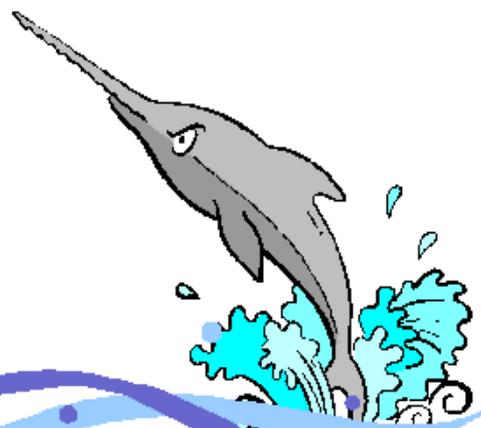
#### 四、發生食品中毒之處理：

1、迅速送醫急救。

2、保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。

#### 五、結語：

避免食物中毒之發生對機關安全之維護可謂非常重要，如發生時應注意患人之保暖且置患人於安靜之環境中；可使其飲用少量的淡茶或運動飲料；下痢者，可使用熱敷於腹部，以使其舒適；並且在噁心、嘔吐減輕後，可供其食用清淡飲食。



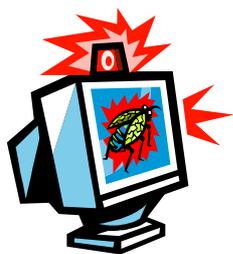
# 病毒竊密碼 網路報稅要小心

## 一、彈指之間，已不幸中毒？！

網路報稅是忙碌現代人的首選，但電腦惡意程式「盜密木馬」也隨著報稅季節出沒，隱身於垃圾郵件的內嵌網址，一旦進入民眾電腦後，將會自動蒐集電腦中帳號密碼回傳給遠端駭客，如何防堵類似駭客的攻擊手法現成為網路安全時效性的新課題。

## 二、預防措施

- (一) 台灣賽門鐵克個人消費性產品事業部系統工程師王世煜提醒，民眾如何防止「盜密木馬」入侵，使用者在上網前應先徹底掃毒，利用安全軟體協助鑑定網頁安全性，並且將申報檔案儲存在安全的雲端備份空間，確保資料安全無虞，以降低個資外洩風險。





(二) 對於企業用戶及政府單位來說，不僅需要在企業端伺服器設立防火牆，公司裡的每台電腦也應裝設個人防火牆，以防範從用戶端入侵的駭蟲或駭客。個人用戶也不能掉以輕心，電腦裡應裝設具有防駭功能的軟體，或裝設個人防火牆，以預防駭蟲或駭客造成的危害。

臺灣台北少年觀護所編製





行政效率好，服務要周到，法令做依據，便民沒問題。臺灣台北少年觀護所政風室



Photo by Hiroshi A

遠離酒色與賭博，勿使自己陷入無底深淵。臺灣台北少年觀護所政風室