

學校及業者除了要隨時注意環境清潔與衛生，避免食品受到灰塵或病媒等污染之外，也要注意食品是否有澈底加熱煮熟，且在餐點製備完畢後，儘速食用，避免放置在室溫下太久。

師生在學校飲食或課程中自行烹調時，應注意預防食品中毒五要原則：「要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度」，才能吃得健康又安心。

## 3 「聽說○○是真的嗎？」 上食藥防騙專區找答案！

「聽說○○是真的嗎？」經常在網路上看到讓人產生疑惑的說法或廣告，只要與食品、藥品、醫材或化粧品相關者，都歡迎上食藥署官方網站，點進「消費者食藥防騙專區」，就可看到最新相關訊息。為提升民眾對食品藥物化粧品防詐騙的知能，「消費者食藥防騙專區」以即時發布相關訊息的方式，提醒民眾注意並維護自身權益。

### 消費者食藥防騙專區，四大面向供查詢

#### (1) 違規廣告查詢：

主要提供整合性食品、藥物等相關違規廣告查詢服務，並設置「食藥膨風廣告專區」，揭露刊登違規食藥廣告之國外網站，做為民眾選購產品之參考，以維護自身健康及消費權益。

#### (2) 不法藥物查詢：

提供打擊不法藥物的相關成果，讓民眾在第一時間了解相關資訊。

#### (3) 食藥關謠專區：

針對各種常見的網路訊息，提供正確的官方解答，無論是食品、藥品、醫療器材或化粧品等相關的常見問題都能在這裡找到答案。

#### (4) 檢舉陳情資訊：

包含1919全國食安專線、為民服務信箱、食品安全衛生檢舉案件處理及獎勵辦法、化粧品衛生安全案件檢舉獎勵辦法及不法藥物檢舉獎金發放規定等，提供民眾有關食藥粧檢舉陳情相關資訊及管道。

食藥署也會持續提供並隨時更新「消費者食藥防騙專區」的整合性資訊，並以宣導正確食品及用藥資訊為目標，讓民眾安心消費。

