

「提醒餐飲業者應注意營業場所之通風及排氣，預防一氧化碳中毒」

隨著寒流到來，天氣變冷，民衆有吃熱騰騰的火鍋祛寒的習慣。然而，如果在空氣不流通的空間使用燃燒器具，容易發生一氧化碳中毒，一氧化碳中毒會使人產生頭暈、噁心，甚至造成死亡。

食品藥物管理署提醒餐飲業者，如果供應火鍋、熱湯等菜餚需使用燃燒器具，應注意營業場所之通風及排氣，以避免因營業場所通風不良而造成一氧化碳中毒事件。

一氧化碳是一種無色無味的氣體，中毒後的症狀不易被察覺，因而成為潛藏於居家環境中的隱形殺手。一般人在吸入過多一氧化碳後，經常只有疲倦、昏眩等輕微不適症狀，往往在中毒而不自覺的狀況下，在昏睡中死亡。為防範一氧化碳中毒，內政部已有「加強防範一氧化碳中毒宣導計畫」，有關防範一氧化碳中毒之宣導影片、海報等，均公布於內政部消防署防災知識網之下載專區內（網址 <http://www.nfa.gov.tw/main/Unit.aspx?ID=&MenuID=500&ListID=315>）。（本資料摘錄自「衛福部食品藥物管理署」網站）