

教育部國民及學前教育署 函

地址：413415 臺中市霧峰區中正路738之4
號

承辦人：張雅筑

電話：04-37061701

電子信箱：e-3409@mail.kl2ea.gov.tw

受文者：桃園市政府教育局

發文日期：中華民國115年3月9日

發文字號：臺教國署體字第1150022442號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明一 (A09030000E_1150022442_senddoc1_Attach1.pdf)

主旨：有關向供應校園餐食者加強宣導防範食用貝類食品致食品
中毒之措施，以降低食品中毒風險，請查照。

說明：

- 一、依據教育部115年3月6日臺教綜（五）字第1150023607號函轉衛生福利部食品藥物管理署115年3月4日FDA食字第1151300537號函副本辦理。
- 二、衛生福利部食品藥物管理署近期接獲民眾食用貝類食品致食品中毒案件呈增加趨勢，以及諾羅病毒除人與人之間傳播，受污染之飲水及食品亦為主要感染來源之一，尤其蚶類、牡蠣、蛤蜊等濾食性貝類，倘養殖/捕撈水域受污染，則容易蓄積濃縮諾羅病毒等病原體，進而引發食品中毒，影響消費者健康。
- 三、為降低食品中毒風險，請向供應校園餐食者宣導，應遵守食品衛生良好規範（GHP）準則，落實自主衛生管理，並注意以下事項：

（一）避免生食：應避免供應生食牡蠣或其他未經充分加熱之

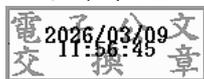


貝類產品，並主動向消費者說明生食風險。

- (二) 避免交叉污染：生鮮水產品與即食食品應分開處理、分區存放；刀具、砧板及容器應確實區隔並落實清潔消毒，避免交叉污染。
- (三) 澈底加熱：蛤蜊、牡蠣等貝類經加熱烹調時，於外殼張開後，仍應持續加熱3至5分鐘，確認食材已完全熟透後始可供應。

正本：各直轄市政府教育局及各縣市政府、國立暨私立(不含北高新北臺中桃園五市)高級中等學校、各國立國民小學、國立臺灣戲曲學院高職部

副本：



裝

訂

線

