

檔 號 : 115/
保存年限 :
電子簽核

收發文號 : 1150002276
收發日期 : 115年03月06日
創稿文號 : 1151291808
1151291808

教育部 函

機關地址 : 100217 臺北市中正區中山南路5號
承辦人 : 柳雅云
聯絡電話 : 02-7736-5612
電子郵件 : f32321645@mail.moe.gov.tw

受文者 : 台南家專學校財團法人台南應用科技大學

發文日期 : 中華民國115年03月06日

發文字號 : 臺教綜(五)字第1150023607號

速 別 : 普通件

密等及解密條件或保密期限 :

附 件 : (1件) 衛生福利部食品藥物管理署原函影本(A09000000E_1150023607_senddocl_Attach1.PDF, 共一個電子檔案) [1151291808_1_A09000000E_1150023607_senddocl_Attach1.PDF](#) (附件一)

主旨 : 請向供應校園餐食者宣導, 加強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、前揭函文指出, 該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。
- 四、副本抄請本部國民及學前教育署, 督導高級中等以下學校及幼兒園配合辦理。

正本：各公私立大專校院

副本：教育部國民及學前教育署