

## 教育部 函

地址：100217 臺北市中正區中山南路5號  
承辦人：柳雅云  
電話：02-7736-5612  
電子信箱：f32321645@mail.moe.gov.tw

受文者：長庚大學

發文日期：中華民國115年3月6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：衛生福利部食品藥物管理署原函影本  
(A09000000E\_1150023607\_senddoc1\_Attach1.PDF)

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。



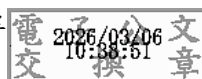
(二)避免交叉污染：生鮮水產品與即食食品應分開處理、分區存放；刀具、砧板及容器應確實區隔並落實清潔消毒，避免交叉污染。

(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



裝

訂

線

