

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：白修安

職稱：專案助理

電話：04-37061366

電子信箱：e-3341@mail.k12ea.gov.tw

受文者：屏東縣私立民生高級家事商業職業學校

發文日期：中華民國113年6月7日

發文字號：臺教國署學字第1130068769號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：衛福部食藥署FDA食字第1131301654號函

(A09030000E_1130068769_senddoc1_1_Attach1.pdf)

主旨：請向供應校園餐食業者加強宣導「漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至全熟供應」等相關資訊，請查照。

說明：

- 一、依據衛生福利部食品藥物管理署113年6月3日FDA食字第1131301654號函辦理。
- 二、前揭函文指出，國際間偶有民眾食用未全熟之重組肉、絞肉、漢堡肉等食品，致引起腸胃道感染、腎臟衰竭等嚴重症狀，並出現死亡個案之食品中毒事件，為確保民眾飲食衛生安全，餐飲業者應遵循預防食品中毒五要二不原則，且「漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至全熟供應」，並避免生食肉品，預防食品中毒案件發生。
- 三、有關肉類及肉製品應注意以下事項：
 - (一)生及未經煮熟的肉類可能存在有害病原菌，如腸出血性大腸桿菌(大腸桿菌0157:H7)可引起急性腎衰竭甚至死亡。

(二)當肉類絞碎時，生肉表面的病原菌會散布至整塊肉餅，增加食品中毒風險。

(三)應將肉類、漢堡肉及其他重組肉產品澈底煮熟，再供應餐食。

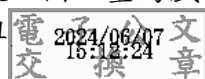
四、相關預防食品中毒防治單張、手冊及海報等宣導品，可於衛生福利部食品藥物管理署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)逕行下載利用。

五、另請督導供應校園餐飲之業者，應遵守食品良好衛生規範準則(GHP)，落實自主衛生管理，預防食品中毒事件之發生，衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障消費者權益。

六、請各直轄市政府教育局及各縣市政府轉知所主管學校配合辦理。

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、國立臺灣戲曲學院高職部、臺北美國學校

副本：本署學安組



依分層負責規定授權單位主管決行