

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：東海大學

發文日期：中華民國113年6月5日
發文字號：臺教綜(五)字第1130058333號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：衛生福利部來函 (A09000000E_1130058333_senddoc1_Attach1.PDF)

主旨：請向供應校園餐食者加強宣導「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號函副本辦理。
- 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。

東海大學



(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，應遵守食品衛生良好規範(GHP)準則，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、請本部國民及學前教育署轉知高級中等以下學校配合辦理。

正本：各公私立大專校院、教育部國民及學前教育署

副本：電子公文
2024/06/05
10:18:17
交換章