

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：教育部國民及學前教育署

發文日期：中華民國114年8月8日
發文字號：臺教綜(五)字第1140082674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_1140082674_senddoc3_Attach1.PDF)

主旨：請貴校督導校內餐飲業者，加強食材品質控管與製備作業衛生，以預防食品中毒，請查照。

說明：

- 一、依衛生福利部食品藥物管理署114年8月4日FDA食字第1149054219號函副本辦理。
- 二、前揭函文指出，因夏季氣溫偏高，環境條件有利細菌孳生，如食材未適當保存或判別是否變質不確實，抑或製備過程加熱不完全，均易造成致病菌殘留或生長，進而導致食品中毒事件發生，爰請貴校加強輔導校內餐飲業者，落實以下事項：
 - (一)即使使用當日配送食材，亦應確認食材外觀、氣味與保存溫度，確保未腐壞變質，尤其為高水活性、易腐敗之產品。
 - (二)食材應充分加熱煮熟，並依大量製備需求調整製程，避免加熱不足，降低病原菌殘留風險。
 - (三)學校及團膳供應場所應設置常溫食品存放設備，並避免

總收文 114.08.11



1140078507

食品於高溫潮濕環境下長時間放置，以防病原菌孳生。

- 三、相關預防食品中毒之宣導品，該署已公布於網站（路徑：衛生福利部食品藥物管理署首頁＞業務專區＞食品＞餐飲衛生＞2. 防治食品中毒專區＞提升防治食品中毒知能專區《宣傳單張、海報、動畫、年報及懶人包》），請貴校加強宣導及推廣運用，並請持續落實食安相關規定及食品衛生之自主管理，以維護教職員工生餐飲衛生安全權益。
- 四、另請本部國民及學前教育署函轉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：

