

屏東縣政府 函

地址：900219屏東縣屏東市自由路527號
聯絡人：林雅莉
聯絡電話：087320415#3677
傳真：08-7323291
電子信箱：a002437@oa.pthg.gov.tw

受文者：屏東縣立里港國民中學

發文日期：中華民國113年6月19日
發文字號：屏府教前字第1135011786號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：請學校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、依據教育部國民及學前教育署113年6月7日臺教國署學字第1130068769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，本府及衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障消費者權益。

正本：各國小、各高國中、大聚便當有限公司、庠懋食品企業社、天青合食品股份有限公司、大同商號、鮮大師食品有限公司、永圓企業、西台餐廳、福晟有限公司、景福商號、日新便當社、益隆行、笙勃商行、晶品食品有限公司、世敏便當、芳味香食品企業有限公司、嘉軒美食有限公司、味帝企業股份有限公司、銘家商號

副本：本府教育處學前教育科

