

臺南市政府教育局 函

地址：73001臺南市新營區民治路36號

承辦人：楊蕙菁

電話：06-6356638

傳真：06-6350758

電子信箱：edub42@tn.edu.tw

受文者：臺南市新化區那拔國民小學

發文日期：中華民國114年2月4日

發文字號：南市教安(二)字第1140203922號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為確保學童餐飲衛生安全，請學校務必遵循食品安全衛生管理法及其相關規定，並妥適保存餐點留樣檢體，避免違法受罰，請查照。

說明：

一、依據本府衛生局114年1月24日南市衛食藥字第1140018102號函辦理。

二、上開函文說明略以：

(一)按食品安全衛生管理法第15條第1項第4款規定：「食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：一、變質或腐敗。……四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。……。」違反者，將依同法第44條第1項第2款規定，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

(二)另按「疑似食品中毒事件處理要點」第6點規定：「疑似食品中毒事件經調查、採樣及檢驗後，應予適當處理：……(五)致危害人體健康者，應檢具案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關資料)，移送司法機關。……(七)食品中毒事件，若未進行



病原性生物之檢驗或經檢驗而未能檢驗出病原性生物時，仍可依患者之訪談紀錄及合格醫師之診斷，就具體事件應用流行病學之科學原理進行研判，結果明顯與某食品有因果關係且涉有嫌疑時，即應移送司法機關。……」。

- 三、請貴校依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法等規定妥適保存餐點留樣檢體，採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份，採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份；保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏7度以下，冷藏保存48小時，餐點留樣檢體應採集200至450公克，留供衛生機關依法定程序採樣，並配合衛生機關調查。並請注意出餐前菜餚成品之品質確認（含正確出餐及菜餚品質）、午餐剩餘之廚餘回收及廢棄物處理等流向與相關文件紀錄，避免廚房於供餐過程誤將隔日食品配送予學童等情事發生。
- 四、為防範食品中毒發生，請依據衛生福利部食品藥物管理署宣導預防食品中毒「五要」原則：要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱及要低溫保存；遵守食品衛生安全管理法相關法規，係維護飲食衛生安全之基礎，並請確實遵守食品良好衛生規範(GHP)準則等相關規定，手部應時常保持清潔，調理食品前、如廁後或手部污染時應依正確方式洗手或(及)消毒；每年應接受健康檢查，並保有紀錄，罹患或感染可能造成食品汙染之疾病期間，不從事與食品接觸之工作等，以避免食品中毒案件發生。有關預防食品中毒防治單張、手冊、動畫、懶人包及海報等宣導資訊，均可於衛生福利部食品藥物管理署官網>便民服務>文宣品 下 載 專 區 自 行 下 載 使 用 (<https://www.fda.gov.tw/TC/Promotional.aspx>)。
- 五、預防諾羅病毒食品中毒，應遵守不生食、不生飲、勤洗手之原則，保持良好衛生習慣，留意個人健康管理，有疑似



感染症狀勿從事接觸食品之工作，症狀解除後至少48小時才可復工，並注意環境衛生消毒清潔等預防措施；食品藥物管理署已製作預防諾羅病毒食品中毒宣導單張、海報、動畫與懶人包等文宣品，放置於該署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)，相關資源可多加下載利用。

正本：臺南市政府所屬各國民中學、臺南市政府所屬各國民小學、臺南市政府所屬各專設幼兒園

副本：本局特幼教育科、本局學輔校安科

