

新竹市政府 函

地址：300191新竹市中正路120號
承辦人：翁雯亭
電話：03-5216121 分機276
電子信箱：05433@ems.hccg.gov.tw

受文者：新竹市香山區頂埔國民小學

發文日期：中華民國115年3月17日
發文字號：府教體字第1150045912號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：請各校加強宣導食用貝類食品注意事項，以降低食品中毒
風險，請查照。

說明：

- 一、依據教育部國民及學前教育署115年3月9日臺教國署體字第1150022442號函辦理。
- 二、衛生福利部食品藥物管理署近期接獲民眾食用貝類食品致食品中毒案件呈增加趨勢，以及諾羅病毒除人與人之間傳播，受污染之飲水及食品亦為主要感染來源之一，尤其蚶類、牡蠣、蛤蜊等濾食性貝類，倘養殖/捕撈水域受污染，則容易蓄積濃縮諾羅病毒等病原體，進而引發食品中毒，影響消費者健康。
- 三、為降低食品中毒風險，請依據食品衛生良好規範（GHP）準則，落實自主衛生管理，並注意以下事項：
 - （一）避免生食：應避免供應生食牡蠣或其他未經充分加熱之貝類產品，並加強宣導生食風險。
 - （二）避免交叉污染：生鮮水產品與即食食品應分開處理、分區存放；刀具、砧板及容器應確實區隔並落實清潔消

學務處 115/03/17 10:57



1150001117

無附件

毒，避免交叉污染。

(三)澈底加熱：蛤蜊、牡蠣等貝類經加熱烹調時，於外殼張開後，仍應持續加熱3至5分鐘，確認食材已完全熟透後始可供應。

正本：新竹市立小學、新竹市立中學

副本：本府教育處



裝



訂

線