

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：03-5268543 分機21
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7月14日
發文字號：府教體字第1150119046號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：轉知教育部國民及學前教育署宣導花生、堅果及其相關製品之衛生安全管理，以防治黃麴毒素之污染發生，請查照。

說明：

- 一、依據教育部國民及學前教育署115年7月7日臺教國署體字第1150061975號辦理。
- 二、旨揭函文指出，黃麴毒素已知為致肝癌發生的主要原因之一，國際癌症研究機構（IARC）已將黃麴毒素B1列為一級致癌物，其具有極高熱安定性，一般烹煮方式或加工製程難以去除。臺灣屬高溫潮濕氣候，花生、堅果或其相關製品若未妥善保存，容易孳長黴菌，進而受黃麴毒素污染。
- 三、請確實落實下列防治黃麴毒素中毒之衛生管理重點，以確保花生、堅果及其相關製品之衛生安全：
 - （一）原料、半成品、成品溫溼度控制：花生、堅果、穀類原料及其製品應以低溫乾燥保存，避免溫溼度波動，相對濕度宜維持在55～65%，並設置溫、濕度計定期記錄。
 - （二）確認原料、半成品、成品性狀：應確保無異常顏色、不

學務處

115/07/15 09:26



1150003127

無附件

電子文
騎

7

良氣味、異物或有害生物活體等，如有發霉、變質或腐敗之虞，應銷毀處理。

(三)包裝包覆離地管理：原料、半成品、成品應完整包裝或覆蓋，並離地擺放或處理，建議使用不鏽鋼架或塑膠棧板，保持環境清潔，避免潮濕、蟲害、交叉污染。

(四)先到期先出或先進先出：優先使用或販賣效期短之原料或成品，絕不逾有效日期。

(五)分裝與標示管理：分裝產品應標示分裝日期、有效日期或可辨識之記號，並依食品標示規範完整標示。

四、食藥署已訂定「花生及其製品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」，並製作「防治黃麴毒素中毒貯存及販賣管理重點懶人包」，相關資料已公布於食藥署官方網站（路徑：首頁＞業務專區＞食品＞食品製造業＞09食品製造業者指引；首頁＞業務專區＞食品＞餐飲衛生＞8. 出版品及宣導品專區＞單張宣導品），請確實落實食安相關規定及食品衛生之自主管理，以維護校園餐食衛生安全。

正本：協呈食品股份有限公司、泳翔食品股份有限公司、藝慶企業有限公司、新竹市立小學(新竹市華德福實驗學校除外)、新竹市立中學、新竹美國學校、新竹荷蘭國際學校、新竹市世界高級中學、新竹市私立曙光國民小學

副本：本府教育處

