

教育部國民及學前教育署 函

地址：413415 臺中市霧峰區中正路738之4
號

承辦人：藍士欽

電話：04-37061367

電子信箱：e-3371@mail.kl2ea.gov.tw

受文者：臺北市政府教育局

發文日期：中華民國115年7月9日

發文字號：臺教國署體字第1150064665號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明一 (A09030000E_1150064665_senddoc1_1_Attach1.PDF)

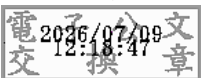
主旨：請向供應校園餐食業者宣導，應落實食材衛生管理及澈底加熱後供食，以降低食用牡蠣等雙殼貝類引起諾羅病毒食品中毒之風險，請查照。

說明：

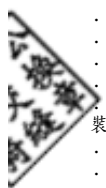
- 一、依據教育部115年7月8日臺教綜（五）字第1150068508號函（副本）轉衛生福利部食品藥物管理署115年7月3日FDA食字第1151301674號函（副本）辦理（如附件）。
- 二、牡蠣等雙殼貝類因具有濾食特性，倘養殖或捕撈水域受污染，可能蓄積諾羅病毒等病原；另諾羅病毒感染劑量極低，且可經由人與人接觸迅速傳播，民眾如食用未經充分加熱之雙殼貝類，將增加感染及食品中毒風險。
- 三、為降低食品中毒風險，請向供應校園餐食業者宣導，供應牡蠣等雙殼貝類時，應避免提供生食，並主動提醒消費者務必澈底加熱後再食用；另可於菜單、點餐介面、桌面立牌、產品標示或其他適當方式揭示食用注意事項，避免消費者因追求生嫩或半熟口感，而忽略食品中毒風險。



正本：各直轄市政府教育局及各縣市政府、國立暨私立(不含北高新北臺中桃園五市)高級中等學校、國立臺灣戲曲學院高職部、各國立國民小學、臺北美國學校

副本： 

依分層負責規定授權單位主管決行



裝

訂

線



25