

檔 號：
保存年限：

教育部 書函

地址：10051臺北市中山南路5號
傳 真：(02)2397-6915
聯絡人：呂賴艷
電 話：(02)7736-5610

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年4月20日

發文字號：臺教綜(五)字第1040051101A號

速別：普通件

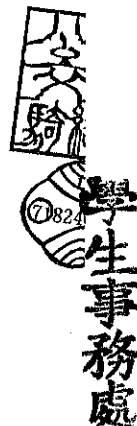
密等及解密條件或保密期限：

附件：無附件

主旨：請加強校園飲食營養教育，以建立教職員工生良好飲食習慣，維護其身體健康，請查照。

說明：

- 一、依立法院第8屆第7會期社會福利及衛生環境委員會「薯條與洋芋片等油炸食品致癌!?含毒性化學物質『丙烯醯胺』之高溫油炸食品管理」公聽會會議紀錄辦理。
- 二、依衛生福利部於前述公聽會提供資料顯示，有研究指出，丙烯醯胺會造成DNA、神經與生殖系統之損傷；世界衛生組織（WHO）國際癌症研究中心（IARC）將丙烯醯胺歸類為Group2A的物質，指該物質在有限的證據下可能會對人類具有致癌性。
- 三、依學校衛生法第23條第1項規定，學校供應膳食者，應依據中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及中央衛生主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施營養教育，並由營養師督導及執行。
- 四、請各校加強辦理以下措施：
(一)落實飲食營養教育：使教職員工生瞭解健康、均衡飲食和好的生活習慣，譬如：少油、少鹽、少糖、多吃蔬



果等。

- (二)減少供應高含量丙烯醯胺之食品：學校供餐應減少含有較高量丙烯醯胺的食物，並注意烹調方式，食品烹調應避免高溫油炸處理。
- (三)針對學校營養師或午餐秘書進行宣導教育：請增進相關人員辨識高含量丙烯醯胺食品之知能，列入學校餐飲從業人員衛生講習，並提醒廠商注意。
- (四)確實登錄校園食品資訊：為提供透明化的菜單資訊，請督導廠商依本辦法第9條規定，至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊。

五、衛生福利部食品藥物管理署已出版「降低食品中丙烯醯胺含量加工參考手冊」，請逕至該署網站

(<http://www.fda.gov.tw/tc/index.aspx>) / 出版品/圖書，輸入關鍵字查詢，並請逕行下載參考運用。

正本：各公私立大專校院、教育部國民及學前教育署

副本：本部綜合規劃司

104/04/20
12:57:49