

正本

檔 號：

保存年限：

教育部 函

54561
南投縣埔里鎮大學路1號

地 址：10051臺北市中山南路5號
傳 真：02-2397-6915
聯絡人：林若涵
電 話：02-7736-5612

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國106年12月29日
發文字號：臺教綜(五)字第1060190309號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：旨述手冊

主旨：檢送衛生福利部食品藥物管理署製作「食品中毒發生與防治年報(105年)」手冊(含分校、分部或各校區)，請查照。

說明：

- 一、依衛生福利部食品藥物管理署106年12月26日FDA食字第1061303941號函辦理。
- 二、該署為提供民眾及相關單位瞭解105年食品中毒發生狀況及各種食品中毒發生之原因，製作旨揭手冊，請惠予協助宣導防治食品中毒。
- 三、旨揭手冊電子檔已置於該署網站(<https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>)出版品/圖書/105年食品中毒發生與防治年報項下，請逕自下載參閱。
- 四、旨揭手冊內容提及，「105年學校發生食品中毒較高月份為9月和11月，9月主因為學生結束假期返校上課，氣候炎熱，食品只要於室溫下放置過久就容易發生中毒案件；11月為季節交替時節，學生免疫力常因此下降，若製備餐點過程稍有疏失，亦會造成食品中毒事件頻傳。」以及「105年食品中毒案件細菌性病因以仙人掌桿菌引起之案件數為最多」，爰請各校協助宣導事項如下：

國立暨南國際大學

總收文 107/01/03

第1頁，共2頁

第1頁 共2頁



1070000097

- (一)仙人掌桿菌易由環境中的灰塵、蚊蟲污染食品，若保存不當、製備好的餐食貯存於危險溫度帶時間過久，或是運輸過程、製造場所遭受汙染，皆有可能汙染食品，繼而於適當的溫度及時間下芽孢萌芽產生毒素，造成食用後發生食品中毒。
- (二)為預防仙人掌桿菌食品中毒，餐飲環境應定期清潔及消毒，以避免食品受灰塵及病媒等污染；食品容器具應生熟食分開及澈底清洗消毒；食品烹調時應充分加熱，烹調後應儘速食用，避免長時間存放於室溫下，若未立即食用，應有熱貯存設施良好之設備，使食品保溫在65℃以上。

正本：各公私立大專校院
副本：



部長潘文忠請假

政務次長 蔡 清 華 代 行

依分層負責規定授權單位主管決行