

正本

檔 號：

保存年限：

教育部 函

115. 1. 19

地址：100217 臺北市中正區中山南路5號

承辦人：柳雅云

電話：02-7736-5612

電子信箱：f32321645@mail.moe.gov.tw

360301

苗栗縣苗栗市恭敬里12鄰聯大1號

受文者：國立聯合大學

發文日期：中華民國115年1月14日

發文字號：臺教綜(五)字第1152100045號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：113年食品中毒發生與防治年報

附件送承辦單位

主旨：檢送衛生福利部食品藥物管理署出版之「113年食品中毒發生與防治年報」1冊，請善加運用，並加強向校內供膳廠商宣導，請查照。

說明：

一、依衛生福利部食品藥物管理署114年12月23日FDA食字第1141303444號函辦理。

二、該署為提供民眾及相關單位瞭解113年食品中毒發生狀況及各種食品中毒發生原因，以增進預防食品中毒的知識和建議，爰出版旨揭手冊，並提供予各級學校協助宣導。

三、查旨揭手冊內容，依據113年各攝食場所發生食品中毒案件分析，「學校」為發生食品中毒案件數第三高之場所；另依病因物質分類狀況，以病毒類占比最高，其次為細菌性食物中毒，致病原因分別摘要如下：

(一)病毒性食品中毒：以「諾羅病毒」為主，通報數以4月及2月最高，患者人數則集中於2月、4月及3月，顯示部分群聚事件可能造成大量感染。12月案件與患者數亦有提升，顯示病毒性中毒與氣溫較低之季節密切相關，且該病毒具高度傳染性，常透過飛沫、受污染食品、飲水或不潔手部傳播。

(二)細菌性食品中毒：以春夏之交至初秋為高發期，案件數以

5月、7月至9月最多，顯示氣溫升高有利細菌滋生與傳播，常見致病菌如沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌及腸炎弧菌等，可能存在於未煮熟之肉類、蛋類、乳品、水產品或受污染的食材中。

四、據上，請貴校加強向校內供膳廠商宣導下列事項：

- (一)預防病毒性食品中毒：應落實餐飲業者之員工衛生管理與環境清潔，定期消毒設備與餐具，並要求勤洗手、配戴口罩與定時更換手套。
- (二)預防細菌性食品中毒：應嚴格控管餐飲業者之食材保存溫度，避免長時間於室溫下放置，並確實執行生熟食分開處理與器具清洗消毒作業。

正本：各公私立大專校院
副本：



部長鄭英耀