

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115209 臺北市南港區昆陽街161-2
號

聯絡人：莊沛樺 技正

聯絡電話：(02)2787-7365

傳真：(02)2653-1062

電子郵件：cph@fda.gov.tw

受文者：南投縣政府衛生局

發文日期：中華民國115年9月8日

發文字號：FDA食字第1151302435號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：中秋佳節將至，民眾聚餐及烤肉活動增加，為降低食品中毒風險，惠請貴單位轉知所屬機關構及業者，落實食品安全衛生及食品中毒防治相關措施，請查照。

說明：

一、中秋節期間民眾聚餐、烤肉及戶外飲食活動增加，食品於備料、燒烤、食用及保存過程，如有加熱不足、生熟食交叉污染或保存不當等情形，可能增加食品中毒發生風險，爰請加強相關食品安全衛生宣導。

二、惠請各單位依權責協助辦理下列事項：

(一)地方政府衛生局：請加強向轄內餐飲業者及民眾宣導中秋聚餐及烤肉期間食品中毒預防重點。

(二)教育相關單位：請協助轉知所屬學校，利用適當管道或教材向教職員工生宣導食品中毒防治及安全飲食觀念。

(三)觀光相關單位：請協助轉知所轄旅宿業、觀光遊樂業及相關觀光休閒業者，加強中秋節期間餐飲、烤肉及團體聚餐之食品衛生自主管理，並利用相關觀光宣導管道向

食品科 收文:115/09/08



A21150031732 無附件

旅客宣導食品中毒預防措施。

- (四) 農業相關單位：請協助轉知所轄休閒農場、農漁會、農漁產品產銷及相關業者，加強農漁產品來源、保存及衛生安全管理，並協助宣導肉品、水產品及雙殼貝類應妥善保存及澈底加熱，以及避免採食來源不明之野生動植物。

三、中秋聚餐及烤肉期間，請加強宣導下列食品中毒預防重點：

- (一) 注意手部及器具衛生：調理食品及進食前應洗淨雙手；接觸生食材後，如需再接觸熟食或即食食品，應重新以肥皂洗手，並注意餐具及調理器具清潔。
- (二) 食材要新鮮、來源要明確：選購肉品、水產品及其他食材時，應選擇來源明確、新鮮且保存良好之產品，避免食用來源不明或已有異味、腐敗變質之食品。
- (三) 烤肉務必澈底烤熟：肉類、禽肉及海鮮等食材應充分加熱後再食用，尤其厚片肉品、帶骨肉品及雞肉等，應確認中心部位已熟透，避免外熟內生。
- (四) 生、熟食應確實分開：盛裝或夾取生肉、生海鮮之容器、夾子、筷子、刀具及砧板，不應直接接觸熟食或即食食品，避免交叉污染。
- (五) 雙殼貝類不宜追求生嫩口感：牡蠣、蛤蜊、淡菜等雙殼貝類容易蓄積病原，應澈底加熱，勿以開殼即認定已完全熟透，開殼後應再持續加熱，以降低病原微生物造成食品中毒之風險。
- (六) 食材應妥善低溫保存：肉品、海鮮及易腐敗食品於使用

前應妥善冷藏或保冷，避免長時間置於室溫或戶外高溫環境。

(七)熟食應儘速食用：烤熟或調理完成之食品應儘速食用，未立即食用者應妥善保存；剩餘食品再次食用前，應充分復熱並避免食物反覆置於危險溫度帶（攝氏7度以上60度以下）。

(八)不食用來源不明之野生動植物：絕不自行辨識、採摘、捕捉或食用野生菇類、路邊野菜、魚貝類或其他不明動植物；亦不以不明植物葉片盛盤，以避免天然毒素中毒風險。

(九)身體不適者避免調理食品：如有嘔吐、腹瀉等腸胃道或呼吸道症狀，均應避免從事食品調理或直接接觸供他人食用之食品，以降低病原經食品傳播之風險。

四、請各單位善運網站、社群媒體、電子看板、跑馬燈、校園宣導、聯絡簿或其他適當管道，加強宣導上開預防食品中毒重要原則，共同維護中秋節期間飲食安全。

正本：地方政府衛生局、教育部、交通部觀光署、農業部農糧署、農業部漁業署

副本：本署北區管理中心、本署北區管理中心東部辦公室、本署中區管理中心、本署南區管理中心

