

花蓮縣政府 函

地址：970270花蓮縣花蓮市府前路17號
承辦人：張韶容
電話：03-8462860#353
傳真：03-8462790
電子信箱：shaojung@hlc.edu.tw

受文者：花蓮縣花蓮市信義國民小學

發文日期：中華民國113年6月13日
發文字號：府教體字第1130112166號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：轉知「漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至全熟供應」等相關資訊，請查照。

說明：

- 一、依據教育部國民及學前教育署113年6月7日臺教國署學字第1130068769號函辦理。
- 二、因國際間偶有民眾食用未全熟之重組肉、絞肉、漢堡肉等食品，致引起腸胃道感染、腎臟衰竭等嚴重症狀，並出現死亡個案之食品中毒事件，為確保民眾飲食衛生安全，餐飲業者應遵循預防食品中毒五要二不原則，且「漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至全熟供應」，並避免生食肉品，預防食品中毒案件發生。
- 三、有關肉類及肉製品應注意以下事項：
 - (一)生肉及未經煮熟的肉類可能存在有害病原菌，如腸出血性大腸桿菌(大腸桿菌O157:H7)可引起急性腎衰竭甚至死亡。
 - (二)當肉類絞碎時，生肉表面的病原菌會散布至整塊肉餅，

113/06/13



增加食品中毒風險。

(三)應將肉類、漢堡肉及其他重組肉產品澈底煮熟，再供應餐食。

四、相關預防食品中毒防治單張、手冊及海報等宣導品，可於衛生福利部食品藥物管理署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)逕行下載利用。

五、請供應校園餐飲之業者，應遵守食品良好衛生規範準則(GHP)，落實自主衛生管理，預防食品中毒事件之發生，衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障消費者權益。

正本：尚好便當、香又香食品股份有限公司、津吉有限公司、華王御膳、德力強食品股份有限公司、馨儂快餐店、清泉商行

副本：本縣各公立國民中-小學、本縣各公立國民小學-附設幼兒園、花蓮縣私立海星國民小學、花蓮縣波斯頓國際實驗教育機構

