

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115021 臺北市南港區研究院路一段130巷
109號

聯絡人：蕭妤晴

聯絡電話：0227877366

傳真：0226531062

電子郵件：yxiao332@fda.gov.tw

40346



臺中市西區五權西一街123號

受文者：社團法人台灣食品技師協會

發文日期：中華民國115年10月13日

發文字號：FDA食字第1151302736號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：因應我國本（115）年首例本土傷寒確定病例，請貴單位加強向食品業者宣導傷寒防治及食品衛生安全相關措施，請查照。

說明：

- 一、衛生福利部疾病管制署於本（115）年10月6日公布我國本年首例本土傷寒確定病例，個案於潛伏期間曾至外縣市生食海鮮料理（生魚片、生蠔等），目前已啟動相關防治措施，並針對個案飲食等暴露史進行調查。為降低傷寒桿菌經由食品傳播之風險，爰請貴單位協助加強食品業者傷寒防治及食品衛生安全宣導。
- 二、傷寒係由傷寒桿菌（*Salmonella enterica* serovar Typhi）所引起之腸道傳染病，常見症狀包括持續性發燒、頭痛、腹痛等，潛伏期一般為8至14天，亦可能介於3至60天，主要經由食入遭患者或帶菌者糞便或尿液污染之食品或飲水而感染，貝類、水果、蔬菜等食品均可能因受污染而成為傳播媒介；另帶菌者於食品製備過程中如未落實個人及手部衛生，亦可能造成食品污染來源。
- 三、為預防傷寒桿菌污染食品及降低疾病傳播風險，請加強宣導食品業者落實下列食品衛生安全管理措施：
 - （一）落實手部及人員衛生：食品從業人員於調理食品前、如廁

後及接觸可能污染物後，應使用肥皂及清水澈底洗手；如有疑似傷寒症狀，應儘速就醫，並避免從事食品調理工作。

- (二)避免交叉污染：生食與熟食應分開處理及貯存，並使用不同之刀具、砧板及容器；食品製備場所、器具及工作檯面應保持清潔衛生。
- (三)食品澈底加熱：食品應充分加熱，中心溫度應達至少70°C以上，尤其貝類、肉品等食材應避免生食或食用未充分加熱之食品。
- (四)注意食品保存溫度：食品如未立即食用，應儘速放入冰箱冷藏，冷藏溫度需低於7°C，經烹調或易腐敗食品建議保存於5°C以下，避免於室溫下久置。
- (五)確保用水及食材衛生：食品製備應使用符合飲用水水質標準之用水，並選用來源明確、新鮮衛生之食材；蔬果應充分清洗，避免使用可能受污染之水源清洗或製備食品。
- (六)落實環境及病媒防治：食品製備及貯存場所應維持環境清潔，並落實病媒防治措施，避免蒼蠅、蟑螂、鼠類等病媒接觸或污染食品。

四、請貴單位協助向轄內所屬食品業者加強宣導前揭傷寒防治及食品衛生安全措施，督促業者落實食品良好衛生規範，共同降低食品污染及疾病傳播風險，維護民眾飲食安全。

正本：地方政府衛生局、基隆市餐飲業職業工會、基隆市廚師業職業工會、基隆市烹飪商業同業公會、社團法人台灣連鎖加盟促進協會、台北市糕餅商業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣食品安全管理協會、財團法人台灣食品產業策進會、台北市旅館業職業工會、中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會、台北市烹飪商業同業公會、國營臺灣鐵路股份有限公司、台北市中餐服務人員職業工會、台北市外燴服務工作人員職業工會、中華日式料理發展協會、台北市餐飲業職業工會、台灣婚宴文創產業發展協會、中華餐飲業產業工會、台北市廚師業職業工會、中華民國餐飲藝術推廣協會、台灣省糕餅商業同業公會聯合會、臺灣愛鮮食安保健聯盟、台灣連鎖暨加盟協會、中華民國觀光旅館商業同業公會、財團法人中華民國消費者文教基金會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、台灣餐飲業聯盟、社團法人中華民國全國中小企業總會、中華鮮食發展協會、新北市廚師業職業工會、中華中西餐飲協會、台灣速食餐飲協會、新北市中餐服務人員職業工會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、新北市餐飲業職業工會、新北市烹飪商業同業公會、台灣國際年輕廚師協會、社團法人中華美食交流協會、新北市西餐服務人員職業工

會、新北市外燴服務工作人員職業工會、中華菁英餐飲協進會、桃園縣外燴服務
工作人員職業工會、桃園市烹飪商業同業公會、桃園市餐飲業職業工會、桃園縣
廚師業職業工會、桃園縣中餐服務人員職業工會、宜蘭縣總工會、宜蘭縣中餐服
務人員職業工會、宜蘭縣廚師職業工會、宜蘭縣餐飲業職業工會、宜蘭縣外燴服
務工作人員職業工會、新竹縣餐飲業職業工會、新竹縣廚師業職業工會、新竹縣
烹飪協會、新竹市餐飲業職業工會、新竹市廚師業職業工會、苗栗縣餐飲業職業
工會、苗栗縣外燴服務工作人員職業工會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合
會、台中市餐飲業職業工會、台中市廚師職業工會、社團法人台灣食品技師協
會、臺中市糕餅商業同業公會、社團法人中華食品安全管制系統發展協會、台中
市中餐服務人員職業工會、大臺中廚師業職業工會、大台中烹飪商業同業公會、
臺中市美食烹飪商業同業公會、大臺中直轄市小吃業職業工會、臺中市外燴人員
職業工會、台中直轄市中餐服務人員職業工會、大臺中餐飲業職業工會、台灣省
日用雜貨商業同業公會聯合會、彰化縣外燴服務工作人員職業工會、彰化縣廚師
業職業工會、彰化縣複合餐飲人員職業工會、彰化縣餐飲業職業工會、台灣省烹
飪商業同業公會聯合會、南投縣烹飪商業同業公會、南投縣廚師職業工會、南投
縣餐飲業職業工會、南投縣廚師業職業工會、雲林縣外燴服務人員職業工會、雲
林縣廚師職業工會、雲林縣餐飲業職業工會、雲林縣烹飪商業同業公會、嘉義縣
烹飪商業同業公會、全國廚師職業工會聯合總會、嘉義縣廚師業職業工會、嘉義
市廚師職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、台南市餐飲
業職業工會、臺南市烹飪商業同業公會、台南市中餐服務人員職業工會、台南直
轄市中餐職業工會、台灣省百貨商業同業公會聯合會、台南市廚師職業工會、台
南市小吃業職業工會、台南市外燴服務工作人員職業工會、大台南外燴服務工作
人員職業工會、大台南餐飲業職業工會、中華烘焙餐飲創新協會、高雄市餐飲業
職業工會、高雄市西餐服務人員職業工會、高雄市外燴雜務服務人員職業工會、
高雄市廚師職業工會、中華民國國際餐飲協會、高雄市烹飪商業同業公會、社團
法人中華食品危害分析與重點管制系統學會、大高雄餐飲業職業工會、高雄市外
燴飲食職業工會、大高雄廚師職業工會、臺灣星級旅館協會、屏東縣廚師職業工
會、屏東縣烹飪商業同業公會、屏東縣中餐服務人員職業工會、屏東縣餐飲業職
業工會、花蓮縣廚師業職業工會、花蓮縣烹飪商業同業公會、花蓮縣餐飲業職業
工會、臺東縣廚師職業工會、臺東縣餐飲業職業工會、臺東縣烹飪商業同業公
會、澎湖縣餐飲業職業工會、金門縣餐飲業職業工會、金門縣飲食商業同業公
會、連江縣商業會、財團法人食品工業發展研究所、財團法人台灣食品產業策進
會

副本：教育部、交通部、本署北區管理中心、本署中區管理中心、本署南區管理中心

署長 姜至剛