

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：莊先生

聯絡電話：(02)2787-7365

傳真：(02)2653-1062

電子郵件：cph@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9月8日

發文字號：FDA食字第1151302435A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，請貴單位協助加強食品安全衛生及食品中毒防治宣導，並轉知所屬相關業者及會員，落實相關防治措施，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、請轉知所屬會員及餐飲業者，加強食品安全衛生自主管理，落實食材來源、調理、加熱及保存等相關衛生措施。
- 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、請善用網站、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：社團法人台灣食品技師協會

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

署長 姜至剛