

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號

傳 真：02-26531062

聯絡人及電話：黃郁琿 02-27877392

電子郵件信箱：ruby0621@fda.gov.tw

106

台北市復興南路二段148巷24號

受文者：社團法人台灣廚師聯盟

發文日期：中華民國105年9月23日

發文字號：FDA食字第1051303382號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：沙門氏桿菌宣導單張、沙門氏桿菌食品中毒原因介紹、預防沙門氏桿菌食品中毒簡報各1份

主旨：惠請轉知所屬業者或於持證人員衛生講習時，加強說明餐飲業者供應之產品須符合我國食品安全衛生管理法之規範，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、近日發生數起民眾食用市場販售烤鴨後，出現嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒等疑似食品中毒之症狀，人體檢體、環境檢體及食品檢體初步檢驗為沙門氏桿菌陽性。
- 二、沙門氏桿菌食品中毒原因為：食用受到污染之肉品、乳品、蛋類等動物性產品，或蛋白質含量高之植物性食品等。然此菌不耐熱，於60°C加熱20分鐘或煮沸5分鐘可被殺滅。
- 三、食品從業人員應遵守食品良好衛生規範準則之規定，手部應時常保持清潔，調理食品前、如廁後或手部污染時應依正確步驟洗手或(及)消毒；加熱後之食品應防止交叉污染，生食、熟食之器具、砧板、抹布應明確區分，使用後應清洗乾淨，勿混合使用。
- 四、本署已製作沙門氏桿菌宣導單張(附件1)、沙門氏桿菌食品中毒原因介紹(附件2)，預防沙門氏桿菌食品中毒簡報(附件3)，敬請善加利用。

正本：社團法人台灣廚師聯盟

副本：地方政府衛生局

署長 姜郁美