

教育部國民及學前教育署 函

地址：413415臺中市霧峰區中正路738之4號

承辦人：白修安

職稱：行政組員

電話：04-37061366

電子信箱：e-3341@mail.k12ea.gov.tw

受文者：花蓮縣政府

發文日期：中華民國115年7月7日

發文字號：臺教國署體字第1150061975號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：教育部原函影本、衛生福利部食品藥物管理署原函影本

(A09030000E_1150061975_senddoc1_Attach1.pdf、

A09030000E_1150061975_senddoc1_Attach2.pdf)

主旨：請向供應校園餐食業者宣導落實花生、堅果及其相關製品之衛生安全管理，以防治黃麴毒素之污染發生，請查照。

說明：

- 一、依據教育部115年7月1日臺教綜(五)字第1150066870號函轉衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）115年6月30日FDA食字第1151301587號函辦理。
- 二、前揭函文指出，黃麴毒素已知為致肝癌發生的主要原因之一，國際癌症研究機構（IARC）已將黃麴毒素B1列為一級致癌物，其具有極高熱安定性，一般烹煮方式或加工製程難以去除。臺灣屬高溫潮濕氣候，花生、堅果或其相關製品若未妥善保存，容易孳長黴菌，進而受黃麴毒素污染。
- 三、請各校加強向校內餐飲業者宣導落實下列防治黃麴毒素中毒之衛生管理重點，以確保花生、堅果及其相關製品之衛生安全：

花府

115/07/08



1150133995

(一)原料、半成品、成品溫溼度控制：花生、堅果、穀類原料及其製品應以低溫乾燥保存，避免溫溼度波動，相對濕度宜維持在55～65%，並設置溫、濕度計定期記錄。

(二)確認原料、半成品、成品性狀：應確保無異常顏色、不良氣味、異物或有害生物活體等，如有發霉、變質或腐敗之虞，應銷毀處理。

(三)包裝包覆離地管理：原料、半成品、成品應完整包裝或覆蓋，並離地擺放或處理，建議使用不鏽鋼架或塑膠棧板，保持環境清潔，避免潮濕、蟲害、交叉污染。

(四)先到期先出或先進先出：優先使用或販賣效期短之原料或成品，絕不逾有效日期。

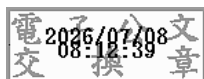
(五)分裝與標示管理：分裝產品應標示分裝日期、有效日期或可辨識之記號，並依食品標示規範完整標示。

四、食藥署已訂定「花生及其製品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」，並製作「防治黃麴毒素中毒貯存及販賣管理重點懶人包」，相關資料已公布於食藥署官方網站（路徑：首頁＞業務專區＞食品＞食品製造業＞09食品製造業者指引；首頁＞業務專區＞食品＞餐飲衛生＞8. 出版品及宣導品專區＞單張宣導品），請各校加強宣導，並落實食安相關規定及食品衛生之自主管理，以維護教職員工生餐飲衛生安全權益。

五、請各直轄市政府教育局及各縣市政府督導所主管學校及幼兒園配合辦理。

正本：各直轄市政府教育局及各縣市政府、國立暨私立(不含北高新北臺中桃園五市)高級中等學校、國立臺灣戲曲學院高職部、各國立國民小學、臺北美國學校

副本：



裝



訂

線

