

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：陳若宇

聯絡電話：02-2787-7366

傳真：02-2653-7366

電子郵件：jychen@fda.gov.tw

600



嘉義市林森東路111巷1號

受文者：嘉義市餐飲業職業工會

發文日期：中華民國113年6月3日

發文字號：FDA食字第1131301654號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為確保民眾飲食安全衛生，請加強向轄內餐飲業者或所屬會員宣導「漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至全熟供應」相關資訊，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、鑒於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，加強宣導「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。
- 二、有關肉類及肉製品應注意以下事項：
 - (一)生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，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。
- 三、相關預防食品中毒防治單張、手冊及海報等宣導品，可於本署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)逕行下載利用。
- 四、另餐飲業者應遵守食品衛生良好規範(GHP)準則，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。