檔　　號:
保存年限:

# 臺中市政府教育局 函

地址：420018臺中市豐原區陽明街36號(教育局)
承辦人：營養師 郭汶甄
電話：04-22289111轉54717
電子信箱：wenchenkuo610@taichung.gov.tw

受文者：臺中市私立育仁國民小學

發文日期：中華民國115年3月10日
發文字號：中市教體字第1150019829號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明四 (387040000E_1150019829_ATTACH1.pdf、387040000E_1150019829_ATTACH2.pdf)

主旨：轉知教育部國民及學前教育署加強宣導防範食用貝類食品致食品中毒之措施，以降低食品中毒風險案，詳如說明，請查照。

說明：

一、依據教育部國民及學前教育署115年3月9日臺教國署體字第1150022442號函辦理。

二、衛生福利部食品藥物管理署近期接獲民眾食用貝類食品致食品中毒案件呈增加趨勢，以及諾羅病毒除人與人之間傳播，受污染之飲水及食品亦為主要感染來源之一，尤其蚵類、牡蠣、蛤蜊等濾食性貝類，倘養殖/捕撈水域受污染，則容易蓄積濃縮諾羅病毒等病原體，進而引發食品中毒，影響消費者健康。

三、為降低食品中毒風險，請各校加強宣導，供應餐食時，應遵守食品衛生良好規範（GHP）準則，落實自主衛生管理，並注意以下事項：

4

臺中市私立育仁國民小學
115/03/10



1150000336

(一)避免生食：應避免供應生食牡蠣或其他未經充分加熱之貝類產品，並主動向消費者說明生食風險。

(二)避免交叉污染：生鮮水產品與即食食品應分開處理、分區存放；刀具、砧板及容器應確實區隔並落實清潔消毒，避免交叉污染。

(三)澈底加熱：蛤蜊、牡蠣等貝類經加熱烹調時，於外殼張開後，仍應持續加熱3至5分鐘，確認食材已完全熟透後始可供應。

四、檢附教育部及教育部國民及學前教育署來文各1份供參。

正本：臺中市各市立國民中小學、臺中市各市立高級中等學校、臺中市各私立國民中小學、臺中市各私立高級中等學校、臺中市各外僑學校、臺中市各私立實驗教育學校

副本：本局體育保健科、本局幼兒教育科 電子公文交換章 2026/03/10 10:16:18

裝 訂 線