

正本

收文日期	檔號： 107年 保存年限：	→月之日
檔	號	09 號

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：呂明興02-27877366

電子郵件信箱：starock13@fda.gov.tw

600

嘉義市興業東路316號2F1

受文者：嘉義縣餐飲業職業工會

發文日期：中華民國107年2月23日

發文字號：FDA食字第1071300583號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：請惠予轉知所屬會員業者，或於辦理衛生講習課程時向學員宣導：製備食品應選用衛生品質良好之殺菌液蛋，並加強注意個人及食品製備過程衛生安全，以維護民眾飲食安全，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、沙門氏桿菌廣泛存於禽畜類動物腸道中，食用受到污染之蛋類、乳品、肉品等動物性產品，易導致食品中毒。然此菌不耐熱，於60℃加熱20分鐘或煮沸5分鐘可被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。如製作非高溫烘焙之糕點(如提拉米蘇)或沙拉醬，應選用衛生品質良好之殺菌液蛋。
- 二、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。

正本：嘉義縣餐飲業職業工會(不含附件)

副本：地方政府衛生局

署長吳秀梅