檔 號: 保存年限:

花蓮縣政府 函

地址:97001花蓮縣花蓮市府前路17號

承辦人: 黃雅筠 傳真: 03-8462790 電話: 03-8462860#356

電子信箱: yayun@hlc. edu. tw

受文者:花蓮縣花蓮市中正國民小學

發文日期:中華民國108年2月13日 發文字號:府教體字第1080029887號

速別:普通件

密等及解密條件或保密期限:

附件:宣導單張。(1080029887 Attach002. jpg)

主旨:為預防李斯特菌感染,請貴校加強宣導師生食用新鮮蔬果 前應徹底洗淨並及早食用,請查照。

說明:

- 一、近年國際間發生多起因食用遭李斯特菌污染的沙拉、即食 肉品或哈密瓜等食品造成的大規模疫情,我國亦於107年起 新增「李斯特菌症」為第四類法定傳染病。
- 二、李斯特菌廣泛存於自然界中,常發現於土壤、腐生植物和哺乳動物的糞便中,易受污染之食品包括水果、生菜沙拉、即食食品、沙拉醬及未經適當殺菌的牛奶及冰淇淋等,預防感染的方法如下:
 - (一)要洗手:維持良好的衛生習慣,飯前、便後及處理食品前應澈底洗手雙手,若於國外旅遊時,更應注意飲食衛生。
 - (二)要新鮮:食材要新鮮,不生食損傷之蔬果,水果切開及產品製備後應及早食用。
 - (三)要徹底清洗:瓜果類生長或採收時可能和土壤接觸並 受污染,且表皮較粗糙的水果易藏戶分片。108/02/13 [1]





洗乾淨後再行分切。

- (四)要生熟食分開:蔬果類產品通常不經加熱食用,處理時應避免交叉污染。
- (五)要徹底加熱:肉類產品應徹底加熱,不食用未煮熟之 禽畜水產品及未經適當殺菌之乳製品。
- 三、相關資訊可至衛生福利部食品藥物管理署網站 (https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx),業務專區/防 治食品中毒專區查詢。

四、檢附李斯特菌衛教宣導單張供參。

正本:本縣各公立國民中-小學、國立東華大學附設實驗國民小學

副本:本府教育處電2019/02/13文



