

校園食品安全衛生年度重要政策



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

1

降低校園食品中毒防治措施



2

注意食品標示



3

運用多元管道 推廣正確食藥醫粧知識



降低校園食品中毒防治措施

112年食品中毒案件「攝食場所」統計

攝食場所	案件數	患者數
自宅	125	947
供膳之營業場所	397	1,973
學校	59	1,491
辦公場所	20	771
醫療場所	3	27
運輸工具	8	141
部隊	2	9
野外	2	25
攤販	22	91
外燴	4	94
監獄	2	107
其他 ¹	22	374
總計 ²	633	5,196

◆ 供膳之營業場所案件數及患者數最多

◆ 學校患者數第二多
(平均：25人/案)

¹其他包含民宿4案，患者數27人；商旅1案，患者數3人；宿舍4案，患者數18人；飯店1案，患者數54人；休息站1案，患者數215人；才藝教室1案，患者數2人；托嬰中心2案，患者數22人；職場互助教保服務中心1案，患者數2人；百貨公司1案，患者數3人；社福機構1案，患者數5人；原料食品採集場所1案，患者數6人；展覽會會場1案，患者數4人；球場2案，患者數10人；廟宇1案，患者數3人

²總計為扣除重複計數之值，兩種場所共同引起之案件有31案，患者數850人；三種場所共同引起之案件有1案，患者數2人。

112年食品中毒案件「病因物質」統計

病因物質		案件數	患者數
病因物質判明合計 ¹		265	3,196
細菌	小計 ²	72	1,672
	腸炎弧菌	11	126
	沙門氏桿菌	25	1,107
	病原性大腸桿菌	8	90
	金黃色葡萄球菌	18	306
	仙人掌桿菌	19	927
天然毒	小計	16	65
	植物性	5	18
	河豚毒	1	9
	組織胺	10	38
病毒	小計 ³	187	1,658
	諾羅病毒	187	1,658
	輪狀病毒	2	7
病因物質不明合計		368	1,942
總計		633	5,196

◆ 除病因物質不明外，以諾羅病毒、沙門氏桿菌、仙人掌桿菌及金黃色葡萄球菌為多

常見病原菌防治重點

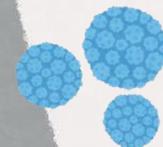


金黃色葡萄球菌：
手部傷口妥善包紮

沙門氏桿菌：
生熟食用具勿混用



仙人掌桿菌：
注意餐點保存溫度或時間



諾羅病毒：
人員良好健康及衛生習慣

¹病因物質判明合計，為扣除重複計數之值，細菌與病毒共同引起之案件共有9案，患者數共134人；細菌與天然毒共同引起之案件共有1案，患者數共7人。

²細菌之小計，為扣除重複計數之值，2種細菌共同引起之案件共有7案，患者數共684人；3種細菌共同引起之案件共有1案，患者數共100人。

³病毒之小計，為扣除重複計數之值，2種病毒共同引起之案件共有2案，患者數共7人。

跨部會防治校園食品中毒

源頭管理供應商



食藥署每年提供校園食品中毒案件資料予教育部，供遴選學校午餐供應業者及餐飲衛生管理參考。

提供食品安全衛生建議



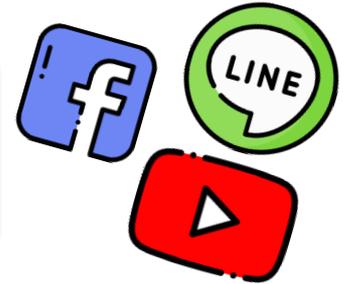
於教育部召開之相關會議中，提供食品衛生安全及加強食品中毒防治措施建議。

加強預防食品中毒宣導



◆ 持續製作淺顯易懂的食品中毒發生與防治年報、餐飲衛生宣導單張及多國語言宣導品，供各界參考運用。

◆ 透過食藥署藥物食品安全週報、官方臉書粉絲團、LINE及YOUTUBE等社群媒體，宣傳食品中毒防治資訊。



本署網站
「防治食品中毒專區」

◆ 食藥署「防治食品中毒專區」，持續更新預防食品中毒相關訊息

謹記五要二不，預防食品中毒

預防食品中毒五要二不

洗

要洗手

鮮

要新鮮

分

要生熟食
分開

熱

要澈底
加熱

存

要注意保
存溫度

不

不飲用
山泉水

不

不食用不明
動植物

應盡量避免生食!

烹煮蛤蜊或牡蠣等貝類，
當殼張開時，記得延長加熱
後再食用喔!



美食外送餐飲業線上說明會及教育訓練

113年辦理「外送餐飲衛生安全管理教育訓練」及「餐飲業衛生安全管理教育訓練」共計**30**場，以提升業者對於食品衛生安全之知能。

強化基礎 食品安全 衛生知能

- 確實遵守食品良好衛生規範(GHP)準則
- 食品中毒相關法規之講解
- 介紹食品中毒常見之病原性微生物及案例分析

精進業者 自主管理

- 落實食品安全衛生管理
- 食材有效利用
- 落實個人資料保護



餐飲衛生管理分級評核

餐飲衛生管理 分級評核制度

99年起開始實施餐飲衛生管理分級評核制度，對餐飲業者之**從業人員、作業場所、設施及品保制度**之管理進行評核，通過後核發「優」、「良」標章



執行成果

112年度22縣市有4,488家通過評核。累計99-112年通過評核家數達46,368家(包括大專院校周邊餐廳)。

「食在優良」 地圖

將衛生優良餐廳名單置於食品藥物管理署、各地方衛生局官網及**食在優良地圖**，供民眾選擇用餐時之參考。



共同防範校園食品中毒之發生



消費者(含教職
員及師生)

遵守五要二不

政府(衛生福利部、
教育部)

督導法規落實



防範校園
食品中毒

學校及業者

落實安全衛生法規、
自主管理



注意食品標示



請留意鱈魚的品名標示!

- 一. 依據《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。另，同法施行細則第7條之規定，食品品名應與食品本質相符。
- 二. 產品如以特定魚種名稱為品名者，其內容物應確實含有品名宣稱之特定魚種，「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」。

連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

➤ 公告日期：111年06月07日

➤ 施行日期：112年01月01日

➤ 法源依據：

《食品安全衛生管理法》第25條第2項

➤ 實施對象：

具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業者

➤ 規範重點：

1. 現調飲料應標示**總糖量、總熱量**

2. 含咖啡因成分之現調飲料應標示**總咖啡因含量**

3. 應標示咖啡及茶葉**原料原產地**

4. **以果蔬為品名**之飲料，品名標示規定

**現場調製飲料
都要清楚標示喔!**
連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起：
含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量。(紅色：201毫克以上、黃色：101-200毫克、綠色：100毫克以下)

1. 標示茶葉原料原產地(國)。
2. 混合二個以上原產地(國)者：依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示風味或口味。

1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 混合二個以上原產地(國)者：依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料：未含果蔬汁。

現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量：
「總糖量OO公克·總熱量OO大卡」
「總糖量OO顆方糖·總熱量OO大卡」
「總糖量最高值OO公克·總熱量最高值OO大卡」

標示方法也可用QR Code呈現!

衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration, CTD

想知道更多相關規定請掃描此QR Code
或搜尋「食品標示諮詢服務平台」

包裝

蜂蜜及其糖漿類產品標示規定

自112年7月1日生效
(以產製日期為準)

蜂蜜含量 100%	可標示 蜂蜜 純蜂蜜 100%蜂蜜
蜂蜜含量 $\geq 60\%$	添加糖漿 品名標示「 加糖蜂蜜 」 添加糖漿以外之其他原料 品名標示「 調製蜂蜜 」或「 含○○蜂蜜 」
蜂蜜含量 $< 60\%$	品名標示「 蜂蜜口(風)味 」
不含蜂蜜	品名 不得 標示「 蜂蜜 」字樣
產品應依蜂蜜含量多寡依序標示「 蜂蜜原料原產地 」	

運用多元管道 推廣正確食藥醫粧知識

運用多元管道 推廣正確食藥醫粧知識

藥物食品安全週報
Drug and Food Safety Weekly Letter

藥物食品安全週報

每周發行，已發行**976**期。

113年起每期文章點閱數
超過**7,333**人次，文章總點
閱數**16萬1,317**人次。



食藥'好文網
TFDA

食藥好文網

專業好文已有**450**則。

提供正確食品、用藥、醫
材等文章，網站瀏覽人數
886萬人。



「食用玩家」 FB粉絲團

粉絲數超過**15**萬人。
分享藥物食品
安全知識。



TFDA食藥署 Line@

好友數為**9萬5,182**人。
即時提供食藥
醫粧衛教資訊。



食藥 關謠專區

已發布**572**則。
破除網路謠傳
之食藥謠言。



謝謝聆聽

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>