

正本

檔 號：
保存年限：

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：黃郁琄 02-27877392
電子郵件信箱：ruby0621@fda.gov.tw

800
高雄市新興區復興二路209號

受文者：高雄市烹飪商業同業公會

發文日期：中華民國104年10月21日
發文字號：FDA食字第1041303987號

速別：
密等及解密條件或保密期限：

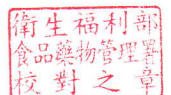
附件：

主旨：近日發生一起因食用沙拉麵包造成沙門氏菌中毒案件，請惠予轉知所屬會員如製作沙拉、或未經高溫烘焙之糕點，應選用衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋，以維護消費者飲食安全，請查照。

說明：

- 一、沙門氏菌中毒之主要原因食品為受污染之鮮蛋、肉類、乳品及魚肉等，但此菌不耐熱，於60℃加熱20分鐘或煮沸5分鐘即被殺滅。為製作沙拉或未經高溫烘焙之糕點(如提拉米蘇)，應選用衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋，以避免食品中毒發生。
- 二、食品業者應加強製程、環境及個人衛生管理，對於產品製程使用之原物料、容器設備及人員操作應確實遵守食品良好衛生規範準則相關規定，販售門市及宅配運送，務必依產品保存溫度條件，並加強運輸過程溫度控管，確保產品安全衛生。
- 三、本署編印「小型烘焙業者正確選擇食品原物料及食品添加物參考手冊」及「小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊」，歡迎至本署官網 (<http://www.fda.gov.tw>) 首頁>出版品>圖書項下，自行下載參考運用。

正本：高雄市烹飪商業同業公會
副本：本署南區管理中心、各縣市衛生局、本署北區管理中心、本署中區管理中心



署長 姜郁美