

正 本

發文方式：郵寄

檔 號：

保存年限：

嘉義市政府衛生局 函

60074

嘉義市東區林森東路111巷1號

地址：600082嘉義市西區德明路1號

承辦人：曾錫明

電話：05-2338066#717

傳真：05-2338268

電子信箱：food717@mail.cichb.gov.tw

受文者：嘉義市餐飲業職業工會

發文日期：中華民國111年10月28日

發文字號：嘉市衛食藥字第1110059479號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：近日大型宴席、婚宴及聚餐等活動漸增，疑似食品中毒案件頻傳，為維護消費者飲食衛生安全，惠請轉知所屬會員加強落實食品良好衛生規範(GHP)準則等相關規定，詳如說明，請查照。

說明：

一、依據衛生福利部食品藥物管理署111年10月20日FDA食字第1111303140號函辦理。

二、加強落實食品良好衛生規範(下稱GHP)準則等相關規定，重點摘要如下：

(一)餐飲環境應保持乾淨清潔、定期打掃，防止灰塵及病媒污染食品。

(二)餐飲從業人員應注意健康管理，並保持良好衛生習慣。

(三)餐點製備前，應評估可負荷之產量，避免過早或超量生產，致無法兼顧衛生安全。

(四)餐點製備時應防止生熟食交叉污染，並澈底加熱。

(五)製備完成之餐點，應注意保存溫度(冷藏7℃以下，熱藏60℃以上)，避免於室溫下放置過久，導致病原性微生物污染或繁殖，而發生食品中毒案件。

三、另請向辦理外燴業者加強宣導，辦理二百人以上餐飲時，應

落實GHP準則第27條第4款規定，於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，逕向本局報請備查。

四、相關預防食品中毒防治單張、手冊及海報等宣導品，可於衛生福利部食品藥物管理署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)逕行下載利用。

正本：嘉義市餐飲業職業工會、嘉義市廚師職業工會

副本：本局食品藥物管理科

局長 廖育緯