

臺北市政府教育局新聞稿

請轉交文教記者

業務聯絡：教育局體育及衛生保健科 許巧華科長 1999 轉 6380

劉映秀股長 1999 轉 1255

新聞聯絡：教育局綜合企劃科 卓育欣督學 0930-936-532

【發稿日期：113 年 3 月 30 日】

【主題：臺北市加強稽查學校午餐食材保存管理，督導廚房人員落實衛生管理作業】

【臺北報導】有關近日寶林茶室事件引起的食安疑慮，臺北市教育局已提醒各校及廠商加強落實食材保存管理及交叉感染防治措施，貯存作業應遵守先進先出的原則，並且落實溫溼度管理，冷凍食品應維持在攝氏-18 度以下，冷藏食品應在攝氏 7 度以下、凍結點以上，避免劇烈溫度變動，以保障食材衛生安全。

北市教育局定期與衛生局、產業局及動保處針對學校午餐廚房及團膳廠商進行聯合食安查核，因應寶林茶室疑似食品中毒事件，教育局已將食材保存及溫度管理列為重點稽查項目，督導廚房落實冷凍及冷藏食材溫度控管，同時督導廚房人員落實衛生管理作業，烹煮前清洗雙手及食材，烹煮時應以高溫熟透，廚房內相關物品或包材均應謹慎處理防止交叉汙染。

針對學生及家長疑慮，臺北市部分學校午餐已自主替換近期菜單內含粿條或河粉等相關食材之菜色，餐盒食品公會亦表示將自主調整，四月份菜單中「粿條、年糕、河粉」等發酵類澱粉製品，原則上均調整用其他替代的麵品或米飯，以免家長擔憂。對於廠商及學校自主調整措施，教育局表示感謝與尊重，並提醒學校應依契約確實督導團膳廠商落實午餐及食材驗收、留樣與紀錄等管理作業，共同為校園食品安全把關。