

新北市政府教育局 函

地址：220242新北市板橋區中山路1段161號21樓

承辦人：蔡宗翰

電話：(02)29603456 分機2788

傳真：(02)29690187

電子信箱：AK3634@ntpc.gov.tw

受文者：新北市私立醒吾高級中學

發文日期：中華民國115年7月14日

發文字號：新北教衛環字第1151328155號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：請向校內師生宣導落實花生、堅果及其相關製品之衛生安全管理，以防治黃麴毒素之污染發生，請查照。

說明：

- 一、依據教育部國民及學前教育署115年7月7日臺教國署體字第1150061975號函辦理。
- 二、衛生福利部指出，黃麴毒素已知為致肝癌發生的主要原因之一，國際癌症研究機構（IARC）已將黃麴毒素B1列為一級致癌物，其具有極高熱安定性，一般烹煮方式或加工製程難以去除。臺灣屬高溫潮濕氣候，花生、堅果或其相關製品若未妥善保存，容易孳長黴菌，進而受黃麴毒素污染。
- 三、請加強校內及向相關餐飲業者宣導落實下列防治黃麴毒素中毒之衛生管理重點，以確保花生、堅果及其相關製品之衛生安全：
 - (一)原料、半成品、成品溫溼度控制：花生、堅果、穀類原料及其製品應以低溫乾燥保存，避免溫溼度波動，相對濕度宜維持在55～65%，並設置溫、濕度計定期記錄。
 - (二)確認原料、半成品、成品性狀：應確保無異常顏色、不良氣味、異物或有害生物活體等，如有發霉、變質或腐

體衛組

115/07/15



1150005097

敗之虞，應銷毀處理。

(三)包裝包覆離地管理：原料、半成品、成品應完整包裝或覆蓋，並離地擺放或處理，建議使用不鏽鋼架或塑膠棧板，保持環境清潔，避免潮濕、蟲害、交叉污染。

(四)先到期先出或先進先出：優先使用或販賣效期短之原料或成品，絕不逾有效日期。

(五)分裝與標示管理：分裝產品應標示分裝日期、有效日期或可辨識之記號，並依食品標示規範完整標示。

四、食藥署已訂定「花生及其製品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」，並製作「防治黃麴毒素中毒貯存及販賣管理重點懶人包」，相關資料已公布於食藥署官方網站（路徑：首頁＞業務專區＞食品＞食品製造業＞09食品製造業者指引；首頁＞業務專區＞食品＞餐飲衛生＞8.出版品及宣導品專區＞單張宣導品），請各校加強宣導，並落實食安相關規定及食品衛生之自主管理，以維護教職員工生餐飲衛生安全權益。

正本：新北市各私立高中職暨國中小、新北市私立種籽親子實驗小學、新北市馬禮遜美國學校、新北市華美國際美國學校

副本：新北市政府教育局幼兒教育科、新北市餐盒食品商業同業公會

本案依分層負責規定授權業務主管決行

電 2026/07/15 文
交 09:25:04 章