

臺北市立弘道國民中學因應非洲豬瘟疫情聲明稿

致親愛的家長及全體師生：

因應近期社會關注之非洲豬瘟疫情，本校針對午餐食材安全事宜，說明如下：

- 一、經本校午餐供應廠商「第一餐盒公司」及「食家安公司」嚴謹查證確認，午餐所使用之國產豬肉皆未使用台中市梧棲區畜牧場之豬源，兩家廠商均表示目前豬肉來源安全無虞，供貨穩定，本校將依原訂菜單正常供應餐食。
- 二、依據農業部公告，非洲豬瘟僅會感染豬隻，不會感染人類，本校午餐使用之豬肉均具 CAS 認證、定期送驗，並經高溫烹調處理，食用安全無虞。
- 三、教育部有建置校園食材登錄平臺 <https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend> 親師生都可上網了解每日各級學校所供應食材來源。
- 四、學校午餐菜單依「學校午餐食物內容及營養基準」規劃，兼顧營養均衡與食材安全，除優先使用國產可溯源肉品外，亦可視供應情形以雞肉、魚類、蛋類或植物性蛋白等食材替代。
- 五、學校持續加強宣導防疫觀念，提醒師生不攜帶、食用來歷不明豬肉製品。
- 六、為維護校園食品安全，本校將持續與廠商保持密切聯繫，確保食材來源合格、供應穩定，同步依防疫規範隨時滾動調整。
- 七、附上「第一餐盒公司」及「食家安公司」之聲明書供參閱。

感謝各位家長與師生的理解與配合，學校將持續督導午餐廠商，落實防疫與食品管理措施，我們共同守護校園的飲食健康與安全，一起挺過非洲豬瘟疫情。



學務處 衛生組 敬啟

中華民國 114 年 10 月 31 日

第一餐盒聲明書

因應非洲豬瘟疫情本公司做以下說明：

1. 落實廚餘管理：

配合禁止廚餘養豬政策，落實廚餘減量具體措施，如精確計算食用份量，包含制定合理備餐份數、調整菜單及烹調等方式，並且積極建立廚餘再利用機制。

2. CAS 認證豬肉，確保豬肉品質：

本公司使用之豬肉，均採用 CAS 認證豬肉，CAS 經屠宰衛生檢查合格且有國家獸醫師嚴格把關，符合國家標準，可確保肉品來源安全無慮。

3. 配合政府各項政策：

會積極配合教育部及農業部政策、各項措施，確保營養午餐衛生及安全，讓各位師生能放心享用營養午餐。

特此聲明。

第一餐盒股份有限公司
中華民國 114 年 10 月 22 日





食家安飲食文化股份有限公司

聲明書

針對 114 年 10 月 22 日農業部及教育部公告之非洲豬瘟疫情與防疫措施，本公司特此說明如下：

- 一、本公司學校午餐所使用之生鮮豬肉，均採用「祥圃一究好豬」可溯源、來源透明、安全無虞之 CAS 國產豬肉；所有調理肉品亦同樣選用 CAS 國產豬肉，全程符合政府相關法規與防疫措施。
- 二、「祥圃一究好豬」供應來源穩定，目前未受此次疫情影響，因此暫無需調整菜單。惟若未來因市場或政策變化導致貨源短缺，本公司將以同等營養與品質之安全食材替代，並即時通知學校與家長。
- 三、本公司全力配合政府禁止廚餘養豬政策，落實廚餘去化及環保管理，確保供餐流程安全無虞。
- 四、本公司將持續配合農業部及教育部各項政策，堅持選用安全、衛生、營養兼具之食材，讓學生每日均能安心享用午餐。

特此聲明，敬請各校及師生安心。

食家安飲食文化股份有限公司
地址：新北市汐止區福德一路 328 巷 1 號
電話：02-27925757
傳真：02-27925750



中 華 民 國 一 一 四 年 十 月 二 十 三 日

豬肉煮很久還是粉紅色？到底能不能吃？

不用緊張！不是所有粉紅色的豬肉都是「沒熟」。真正關鍵在於.....

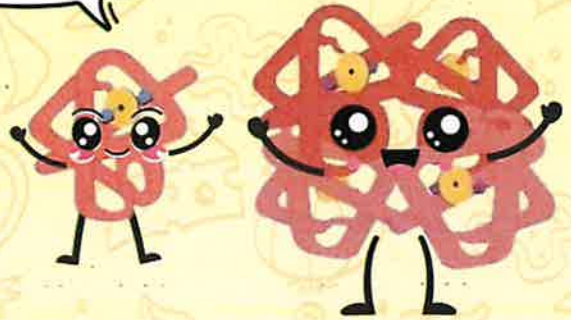


先來認識「肉的颜色」

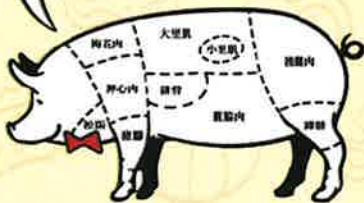
肉類會呈現紅色是受到肉中的「肌紅蛋白 (Myoglobin)」和「血紅蛋白 (Hemoglobin)」影響，組成結構裡都包含了血紅素分子，擁有運輸及儲存氧的能力，因為有血紅素的在，所以會使肉呈現紅紅的颜色。

我是肌紅蛋白

我是血紅蛋白



選用台灣祥園集團「究好豬」生鮮豬肉，品質安心有保障。



為什麼煮熟的豬肉還是粉紅色？

1. 酸鹼值 (pH) 的影響：pH值高的肉會讓肌紅蛋白比較穩定，不容易變色。
2. 烹調方式的影響：例如長時間低溫慢煮不會破壞肌紅蛋白結構。
3. 部位的不同：例如食家安使用的多為豬腿部的部分，肌紅蛋白含量較多，煮熟後可能仍帶淡粉紅色。

怎麼確認豬肉真的煮熟了？

不要只靠顏色判斷！建議使用「食物溫度計」！

1. 肉變白 ≠ 一定熟了

有時候肉變白但沒達到溫度，一樣不安全。反之，肉呈粉紅但溫度足夠，就可以安心食用。

2. 根據「食品安全管理系統」規定，煮熟定義為畜肉必須煮熟至中心溫度 72°C (160°F) 以上，確保加熱完全，就能安全食用。

“

「食家安」嚴守食品安全規範，使用食物溫度計確保中心溫度達到 85°C 以上，不靠顏色判斷熟度，保障每份營養午餐的衛生與安全，讓孩子吃得健康又安心。

”

溫度夠，才安全！



非洲豬瘟小檔案

疾病種類



病毒性疾病
DNA, Asfarviridae family

感染對象



造成家豬及野豬的急性、惡性傳染病，所有品種和年齡的豬均可能感染

主要傳播途徑



行政院農業委員會
動植物防疫檢疫局

以接觸傳染為主，可經由廚餘、節肢動物、動物分泌物或排泄物、車輛及人員夾帶等途徑傳播。非洲豬瘟雖造成所有品種豬的急性、惡性傳染病，但不會感染人。購買經屠宰衛生檢查合格的豬隻，且使用有三章認證經過獸醫檢驗合格的豬隻，食用安全無虞。

非洲豬瘟是由病毒引起的一種高度傳染性之惡性豬隻疫病，非洲豬瘟是由 DNA 病毒的非洲豬瘟類病毒科所引起的一種疫病。發病豬隻，特徵為發高熱及皮膚呈現紫斑點，全身內臟的出血，尤以淋巴結，腎臟和腸粘膜最明顯。目前尚無藥物可供治療及疫苗施打。

非洲豬瘟關鍵數據

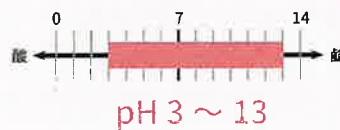
發病率與死亡率

100%
最高可達

存活時間

冷凍豬肉	1,000 日
冷藏豬肉	100 日
豬舍	30 日
糞便	11 日

適合存活的环境酸鹼值



行政院農業委員會
動植物防疫檢疫局

▲ 非洲豬瘟對產業威脅非常嚴重……

業者應注意事項



養豬業者自中國大陸返臺時須消毒及隔離 1 週



因仍無藥物或疫苗治療，感染豬隻須撲殺



發現豬隻異常應立即通報



航空及遊輪公司應將廚餘殘羹銷燬



養豬場內餵飼之廚餘，須符合蒸煮安全條件（達90°C，持續1小時）

行政院農業委員會
動植物防疫檢疫局

我們營養午餐業者會落實廚餘管理，購買CAS認證豬肉，確保豬肉品質及衛生安全。

民眾應注意事項



不要從國外帶肉類產品返國



不要走私動物或其產品返國



莫驚慌！
非洲豬瘟
不會傳染人類

行政院農業委員會
動植物防疫檢疫局

資料來源：中央災害應變中心非洲豬瘟專區
第一餐盒股份有限公司製作