

學生午餐食用油品安全及處置作為說明書

針對近期『大豆沙拉油苯駢芘超標』事件，本校為確保學生飲食安全，特此說明處置情形：

- 全面徹查與停用： 本校已於第一時間完成供餐體系清查，並針對疑慮品項採取預防性停用。
- 確保午餐安全： 學校在收到通知的第一時間，已全面請午餐供應廠商清查，並將問題廠牌及品項全面預防性停用，目前校內午餐均已無使用問題油品。
- 相關研究參考：科學研究顯示，苯駢芘雖具長期致癌風險，但屬脂溶性物質，微量攝取後約兩週內會隨代謝排出，提供參考。
- 健康烹調原則： 學校將持續秉持『低溫、少油炸、多水煮』之把關原則，並加強對供應商的食材稽核，確保學子成長環境健康。

本校將持續嚴格守護校園食安，敬請親師生放心。若有任何疑問，歡迎隨時聯繫學務處。敬祝：

順心安康！

麗山高中敬啟