

教育部 函

地址：100217 臺北市中正區中山南路5號

承辦人：葉曉文

電話：02-7736-6161

電子信箱：weny@mail.moe.gov.tw

受文者：慈濟學校財團法人慈濟科技大學

發文日期：中華民國111年3月16日

發文字號：臺教綜(五)字第1110025689號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：函文影本、宣導海報1、宣導海報2、宣導單張

(A09000000E_1110025689_senddoc1_Attach1.PDF、

A09000000E_1110025689_senddoc1_Attach2.jpg、

A09000000E_1110025689_senddoc1_Attach3.jpg、

A09000000E_1110025689_senddoc1_Attach4.pdf)

主旨：為加強個人衛生及食品製備流程衛生安全管理，以預防諾羅病毒食品中毒，請依說明段辦理，請查照。

說明：

- 一、依衛生福利部食品藥物管理署111年3月9日FDA食字第1111300616A號函(附件)辦理。
- 二、諾羅病毒之傳染力及散播力非常快速、廣泛，在病毒顆粒極少量下即可能致病，每年11月至隔年3月為其流行季節，且常透過糞口途徑或受污染之食品及水源傳染，造成患者腹痛、水瀉腹瀉及嘔吐等，部分患者更可能有發燒等症狀。
- 三、請運用多元管道向教職員工生宣導注重個人衛生，以及落實執行校園餐飲衛生管理。
 - (一)加強注重個人衛生教育，養成飯前、飯後及如廁後以肥皂勤洗手之良好習慣及衛生安全飲食等原則。
 - (二)強化餐飲衛生管理

- 
- 1、食品從業人員應遵守食品良好衛生規範準則之規定，進入餐點製備場所前、如廁後或手部遭污染時，應依正確步驟洗手及消毒。若人員患有腸胃道或其他可能造成食品污染之疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作，以降低病毒經餐點傳染至食用者之風險。
- 2、餐飲及烹調場所應隨時保持衛生，烹調之器具應保持清潔，並避免生熟食交叉污染。
- 3、貝類等水產品具有濃縮病毒之能力，若生食來自於受污染水域的水產品，亦可能造成諾羅病毒食品中毒發生，爰水產品應澈底加熱後再提供食用，切勿追求口感而忽略生食的風險，業者也應確保貝類水產品之來源，並確實執行供應商之管理。

四、檢附防治諾羅病毒宣導海報及單張，請參考利用，亦可至衛生福利部食品藥物管理署網站「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)下載運用。

正本：各公私立大專校院

副本：衛生福利部食品藥物管理署

