

臺南市政府教育局 函

地址：70801臺南市安平區永華路2段6號
承辦人：洪家蕙
電話：06-2991111分機8104
電子信箱：chiahui1205@tn.edu.tw

受文者：臺南市立左鎮國民中學

發文日期：中華民國111年3月21日
發文字號：南市教安(二)字第1110382811號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：防治諾羅病毒宣導海報1、防治諾羅病毒宣導海報2、防治諾羅病毒宣導單張)
(0382811A00_ATTCH4.7z)

主旨：為預防諾羅病毒食品中毒，請學校加強個人衛生及學校餐廳、廚房、員生消費合作社之餐飲從業人員個人衛生及食品製備流程衛生安全管理，請查照。

說明：

- 一、依據本府衛生局111年3月16日南市衛食藥字第1110041386號函暨教育部國民及學前教育署111年3月16日臺教國署學字第1110032093A號函辦理。
- 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、水漾腹瀉及嘔吐等，部分患者更可能有發燒等症狀。
- 三、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。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。

四、另，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予民眾食用，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。

五、相關資訊可至衛生福利部食品藥物管理署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)下載使用。

正本：臺南市政府所屬各級學校、臺南市政府所屬各私立國民中學、臺南市政府所屬各私立國民小學

副本：本局學輔校安科

