

## 教育部國民及學前教育署 函

地址：41341臺中市霧峰區中正路738之4  
號

傳 真：04-23325189

聯絡人：林欣儀

電 話：04-3706-1364

受文者：新竹市政府

發文日期：中華民國111年3月16日

發文字號：臺教國署學字第1110032093A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  
(0032093AA0C\_ATTCH4. pdf、0032093AA0C\_ATTCH5. pdf、0032093AA0C\_ATTCH6.  
pdf)

主旨：請督導所轄學校餐廳、廚房、員生消費合作社之衛生管理，加強學校餐飲從業人員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，請查照。

說明：

- 一、依據衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）111年3月9日FDA食字第1111300616A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、水瀉腹瀉及嘔吐等，部分患者更可能有發燒等症狀，爰請加強教職員及學生之衛生教育，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。
- 三、餐飲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

教育處 111/03/16 13:03



1110047787

有附件



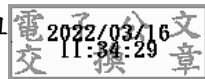
洗手及消毒。若人員患有腸胃道或其他可能造成食品污染之疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作，以降低病毒經餐點傳染至食用者之風險。餐飲及烹調場所應隨時保持衛生，烹調之器具應保持清潔，並避免生熟食交叉污染。

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，爰請學校於使用貝類等水產品為食材時，應確保其來源，並確實執行供應商之管理，澈底加熱後再提供食用。

五、檢送防治諾羅病毒宣導海報及單張如附件，請學校於適當場所張貼，亦可至食藥署網站「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)下載使用。

正本：各直轄市政府教育局及各縣市政府

副本：本署學安組



依分層負責規定授權單位主管決行