

花蓮縣政府 函

地址：970270花蓮縣花蓮市府前路17號
承辦人：張韶容
電話：03-8462860#353
電子信箱：shaojung@hlc.edu.tw

受文者：花蓮縣立萬榮國民中學

發文日期：中華民國111年3月18日
發文字號：府教體字第1110055331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
(376550000A_1110055331_ATTACH1.pdf、376550000A_1110055331_ATTACH2.
pdf、376550000A_1110055331_ATTACH3.pdf)

主旨：為加強學校餐廳、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，以預防諾羅病毒
食品中毒，請查照。

說明：

- 一、依據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，應依正確步驟洗手及消毒。若人員患有腸胃道或其他可能造成食品污染

111/03/21



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：本縣各高中職、本縣各公立國民中-小學、國立東華大學附設實驗國民小學、花蓮縣私立海星國民小學、慈濟學校財團法人慈濟大學附屬高級中學國小部、本縣各公立國民小學-附設幼兒園、花蓮縣私立幼兒園、本縣國中小學校午餐廠商

副本：本府教育處

