

## 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：國立光復高級商工職業學校

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、水漾腹瀉及嘔吐等，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

光復商工 111/03/18



1110001835

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

