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: shao jung@hlc. edu. tw

受文者:花蓮縣吉安鄉宜昌國民小學

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







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:本府教育處電2022/03/22文 交 II:58:12 章



