

正本

發文方式：郵寄

檔 號：

保存年限：

## 臺南市政府衛生局 函

710

臺南市永康區中華路901號營養科

地址：70165臺南市東區林森路1段418號

承辦人：李美慧

電話：06-2679751#225

傳真：06-2682964

電子信箱：a00035@tncghb.gov.tw

受文者：台南市營養師公會

發文日期：中華民國113年4月18日

發文字號：南市衛食藥字第1130080062號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為預防諾羅病毒食品中毒，請惠予轉知學校或提供餐食相關機構，加強個人衛生健康管理及食品製備流程衛生安全管理，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據衛生福利部食品藥物管理署113年4月18日FDA食字第1131301129號函辦理。
- 二、有鑒於近期發生多起疑似由諾羅病毒引起之食品中毒事件，諾羅病毒是最常引起腸胃炎之病毒，僅需少量病毒顆粒即可致病，傳染力極高，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、該署重申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。另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，並待症狀解除至少48小時後才可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、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，可能造成諾羅病毒食品中毒之發生，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，學校或提供餐食相關機構也應確保貝類水產品之來源，並確實執行供應商之管理。

- 五、衛生福利部食品藥物管理署已製作防治食品中毒相關宣導品，並公布於該署網站（路徑：首頁>業務專區>食品>餐飲衛生>2. 防治食品中毒專區>提升防治食品中毒知能專區（宣傳單張、海報、動畫、年報及懶人包）），歡迎多加下載利用。
- 六、餐飲業者、學校或提供餐食相關機構應落實食品安全衛生自主管理，預防食品中毒事件之發生，衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障消費者權益。

正本：臺南市政府教育局、台南市營養師公會  
副本：本局食品藥物管理科

# 局長李翠鳳

本案依分層負責規定授權主管科長決行