

臺北市府教育局 函

地址：110204臺北市信義區市府路1號8樓
北區

承辦人：陳怡伶

電話：02-27208889/1999轉6386

傳真：02-27593365

電子信箱：edu_phe.26@mail.taipei.gov.
tw

受文者：臺北市立中崙高級中學

發文日期：中華民國111年3月21日

發文字號：北市教體字第1113037133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及單張各1份 (19939524_1113037133_1_ATTACH1.pdf、
19939524_1113037133_1_ATTACH2.pdf、19939524_1113037133_1_ATTACH3.pdf)

主旨：請督導貴校餐廳、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

中崙高中 1110321



NLAA1113002946

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，請貴校於適當場所張貼，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：臺北市政府教育局所屬公私立各級學校（含附設國立中小學）、臺北市各市立幼兒園、臺北市立大學、臺北市各私立幼兒園、臺北市非營利教保服務機構

副本：臺北市政府教育局學前教育科（含附件）

