

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115209 臺北市南港區昆陽街161-2
號

聯絡人：顏健凡

聯絡電話：02-27877364

傳真：02-26531062

電子郵件：Luciayen@fda.gov.tw

受文者：教育部

發文日期：中華民國111年3月9日

發文字號：FDA食字第1111300616A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2份及防治諾羅病毒食品中毒宣導單張1份

(A21020000I_1111300616A_doc2_Attach1.jpg、

A21020000I_1111300616A_doc2_Attach2.jpg、

A21020000I_1111300616A_doc2_Attach3.pdf)

主旨：請協助週知所屬單位，加強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，詳如說明，請查
照。

說明：

一、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，爰建議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。

二、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。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。

三、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，業者也應確保貝類水產品之來源，並確實執行供應商之管理。

四、檢送防治諾羅病毒宣導海報及單張如附件供貴單位參考利用，亦可至本署官網「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)下載使用。

正本：教育部、教育部國民及學前教育署

副本：

