

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115021 臺北市南港區研究院路一段130巷
109號

聯絡人：吳先生

聯絡電話：02-2787-7367

傳真：02-2653-7366

電子郵件：wuyil2004@fda.gov.tw

600



嘉義市林森東路111巷1號

受文者：嘉義市餐飲業職業工會

發文日期：中華民國113年8月28日

發文字號：FDA食字第1131302477號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為預防諾羅病毒及細菌性食品中毒一事，詳如說明，請查照。

說明：

一、鑒於近期日本九州地區發生大規模疑似諾羅病毒食品中毒事件，本署提醒食品從業人員應遵守食品良好衛生規範（GHP）準則相關規定，並遵守下列預防諾羅病毒食品中毒之食品衛生安全管理重點：

（一）食材管理：應使用新鮮食材，並採用符合飲用水水質標準之用水，將所有食材清洗乾淨。

（二）人員管理：

1、勤洗手、減少觸碰口鼻，養成良好個人和食品衛生習慣。

2、酒精或乾洗手液無法殺滅諾羅病毒，應確實使用肥皂或洗手乳將雙手洗淨，特別是在如廁後、進食前或準備餐食之前。

3、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。

（三）環境場域與器具管理：

1、食品容器具應澈底清潔、消毒或進行有效殺菌處理。

2、處理生食與熟食所使用之器具應做區隔，切勿混合使用，避免交叉污染。

3、廚房、廁所及餐飲環境，定時使用適當稀釋之漂白水消毒。

（四）烹調管理：

1、烹調過程，應將食品澈底加熱。

- 2、避免提供生食貝類水產品（如生蠔），開殼後，應再多煮一會兒，待完全煮熟後再食用。
- 二、另近期我國地區多為高溫多雨的天氣型態，常見之細菌性食品中毒菌如金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌、沙門氏桿菌等，當環境溫度介於30~40°C時將達到最適生長溫度，使食品內受汙染之病原菌快速且大量增殖，容易導致食品中毒，爰提醒食品從業人員應遵守預防食品中毒5要原則，避免細菌性食品中毒之發生：
- (一)要洗手：調理食品前後需澈底洗淨雙手，有傷口要包紮。
 - (二)要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
 - (三)要生熟食分開：處理生熟食需使用不同器具，避免交叉汙染。
 - (四)要澈底加熱：食品中心溫度超過70°C，細菌才容易被消滅。
 - (五)要注意保存溫度：冷藏溫度需低於7°C，室溫不宜放置過久，其中已烹調食品，或是易腐敗食品及其原料，建議於5°C以下保存；熱藏溫度則需高於60°C。
- 三、本署亦呼籲民眾外出遊玩時，應勤洗手注意個人衛生，購買食品應儘速使用，不飲用山泉水及不食用不明動植物，本署官網設置「防治食品中毒專區」（路徑：首頁>業務專區>食品>餐飲衛生>2. 防治食品中毒專區 (<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816&r=425056578>)），歡迎多加學習利用。
- 四、食品業者應落實自主管理，確保供應食品之安全，預防食品中毒事件之發生，保護消費者同時亦維護自身商譽，衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障民眾飲食安全。

正本：地方政府衛生局、台中市餐飲業職業工會、台中市廚師職業工會、社團法人台灣食品技師協會、社團法人中華食品安全管制系統發展協會、台中市烹飪商業同業公會、大台中烹飪商業同業公會、臺中市外燴人員職業工會、台中直轄市中餐服務人員職業工會、財團法人台灣連鎖加盟促進協會、中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會、台北市烹飪商業同業公會、台北市中餐服務人員職業工會、台北市外燴服務工作人員職業工會、中華日式料理發展協會、台灣婚宴文創產業發展協會、台灣省糕餅商業同業公會聯合會、台灣連鎖暨加盟協會、中華民國觀光旅館商業同業公會、財團法人中華民國消費者文教基金會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、台灣餐飲業聯盟、社團法人台灣廚師聯盟、社團法人中華民國全國中小企業總會、臺東縣烹飪商業同業公會、臺東縣廚師職業工會、台南直轄市中餐職業工會、台南市烹飪商業同業公會、台南市廚師職業工會、中華外燴服務人員交流協會、大台南外燴服務工作人員職業工會、宜蘭縣外燴服務工作人員職業工會、宜蘭縣總工會、宜蘭縣中餐服務人員職業工會、宜蘭縣廚師職業工會、宜蘭縣餐飲業職業工會、花蓮縣烹飪商業同業公會、花蓮縣餐飲業職業工會、花蓮縣廚師職業工會、金門縣餐飲業職業工會、金門縣飲食商業同業公會、南投縣餐飲業職業工會、南投縣廚師職業工會、台灣省烹飪商業