

屏東縣政府 函

地址：900219屏東縣屏東市自由路527號
聯絡人：蔡雯潔
聯絡電話：7320415#3683
電子信箱：a002746@oa.pthg.gov.tw

受文者：屏東縣立至正國民中學

發文日期：中華民國115年3月31日
發文字號：屏府教學字第1155054681號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如主旨 (376530000A115505468100-1.pdf、376530000A115505468100-2.pdf)

主旨：檢送「預防食品中毒5要原則」及「防範諾羅病毒食品中毒很簡單！」宣導影片連結及相關衛教文宣，依說明段辦理，請查照。

說明：

- 一、依據本府衛生局115年3月23日屏衛食藥字第1158007588號函辦理。
- 二、有鑑於近期發生學校營養午餐疑似食物中毒事件，為降低校園食品中毒的發生機率，爰提供旨揭宣導影片及衛教文宣，請各校於學校官方網站、社群平台及午餐時間不定時的輪播，以提升學校師生預防食物中毒知能。
- 三、旨案影片網址如下：
 - (一)<https://www.youtube.com/watch?v=41tNlJ1nRY8>。
 - (二)<https://www.youtube.com/watch?v=4SbUPfF4yy8>。

正本：各高國中、各國小

副本：本府教育處學生事務科



預防 食品中毒

五要原則

要

洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮

要

新鮮

食材要新鮮，用水要衛生

要

生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染

要

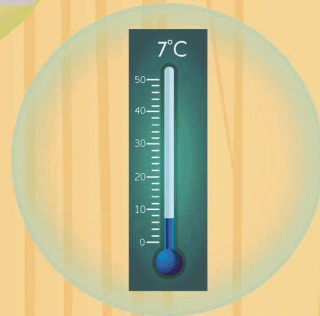
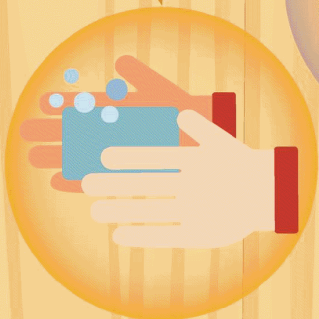
澈底加熱

食品中心溫度應超過70°C

要

注意保存溫度

低於7°C，經烹煮或易腐敗食品低於5°C，室溫下不宜久置



FDA 食品藥物管理署 廣告
Food and Drug Administration

諾羅病毒

不要來



諾羅病毒為最常引起病毒性腸胃炎之病毒之一，主要症狀有嘔心、嘔吐、腹部絞痛和水樣不帶血腹瀉。全身性的症狀有頭痛、肌肉酸痛、倦怠等，部分病患會有輕微發燒的現象，症狀通常持續24到72小時。



勤洗手

調理餐食前後，如廁後應確實以肥皂洗手。



不生食

食材應澈底加熱後食用，勿食用未煮熟的蛋、肉及貝類等食品。



不生飲

飲水要煮沸再飲用，且避免使用未煮沸之生水調理食用。



餐飲人員的健康

有腸胃道症狀之人員應暫停從事處理食品之工作，待症狀解除48小時後，始得復工。



注意餐飲環境衛生

環境建議使用0.1%漂白水消毒；被嘔吐物及排泄物污染之環境建議使用0.5%漂白水消毒。



屏東縣政府衛生局