

高雄市旅行商業同業公會（函）

公會地址：(801)高雄市前金區市中一路167號5樓
電話：(07)241-3881

受文者：全體會員旅行社

速別：最速件

密等及解密條件：普通

發文日期：中華民國107年3月22日

發文字號：高市旅行(107)良字第121號

主旨：為預防諾羅病毒食品中毒，請會員旅行社及導遊領隊宣導旅客食用貝類產品時應徹底加熱一案，敬請查照。

說明：

1. 依據交通部觀光局107年3月15日觀業字第1070904901號函轉衛生福利部食品藥物管理署107年3月12日FDA食字第1071300783B號函辦理。
2. 根據媒體報導香港旅客食用觀光漁港業者提供之烤生蠔後，出現腹瀉、嘔吐及發燒等疑似食品中毒症狀。
3. 請會員旅行社向導遊、領隊宣導，因貝類產品易受生長環境中諾羅病毒污染，若生食來自受污染水域的貝類產品，有可能造成諾羅病毒食品中毒之情形，提醒旅客食用貝類產品時應徹底加熱，切勿追求口感而忽略生食之風險。
4. 有關預防諾羅病毒之相關文宣品，請逕行自該署網站(<http://www.fda.gov.tw>)「[首頁/業務專區/食品/餐飲衛生/防治食品中毒專區](#)」下載使用。
5. 請至該機關網頁左方為民服務下「公文附件下載區」下載。
網址 <http://admin.taiwan.net.tw/public/public.aspx?no=61>，
識別碼：HPRJL8FI 發文日期：1070315 發文字號：1070904901

理事長

吳盈良

檔 號：

保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號

聯絡人：黃郁琄

聯絡電話：02-27877392

傳真：02-26531062

電子信箱：ruby0621@fda.gov.tw

受文者：交通部觀光局

發文日期：中華民國107年3月12日

發文字號：FDA食字第1071300783B號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：預防諾羅病毒宣導單張及宣導海報各1份(附件一 A21020000I107130078301-1.pdf、附件二 A21020000I107130078301-2.jpg)

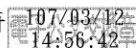
主旨：請惠予協助向旅行社導遊及領隊宣導，提醒旅客於食用貝類產品時應徹底加熱，以預防諾羅病毒食品中毒，請查照。

說明：

- 一、近日媒體報導香港旅客食用觀光漁港業者提供之烤生蠔後，出現腹瀉、嘔吐及發燒等疑似食品中毒症狀。
- 二、請惠予協助向旅行社導遊及領隊宣導，因貝類產品易受生長環境中的諾羅病毒污染，且有濃縮病毒之能力，若生食來自於受污染水域的貝類產品，則有可能造成諾羅病毒食品中毒之發生。為防治食品中毒，請提醒旅客食用貝類產品時應徹底加熱，切勿追求口感而忽略生食之風險。
- 三、本署已印製預防諾羅病毒之宣導單張及海報如附件，或至本署官網<http://www.fda.gov.tw/>(首頁>業務專區>食品>餐飲衛生>防治食品中毒專區)下載使用。

正本：交通部觀光局

副本：各縣市政府



Norovirus

諾羅病毒

諾羅病毒好發於季節交替時，主要透過糞口或食物傳染，或食入受諾羅病毒污染之貝類水產品。臺灣常於人口密集場所引起大規模感染，如學校、餐飲服務業者或長期護理機構等。

預防食品中毒5要原則

1.要洗手

調理時手要清潔，傷口要包紮

2.要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生

3.要生熟分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染

4.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70℃

5.要注意保存溫度

保存低於7℃，室溫下不宜久置



衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02) 2787-8000

(02) 2787-8099

諮詢服務專線：(02) 2787-8200



認識疾病

1. 諾羅病毒傳播

諾羅病毒是杯狀病毒家族一員，為沒有外囊膜之單鏈核糖核酸 (RNA) 病毒，具高度穩定性及傳染力，病毒顆粒極少量 (0-10個) 即可致病。

2. 臨床症狀

急病潛伏期為24-48小時，主要症狀為嘔心、嘔吐、腹瀉、腹痛，也可能合併發燒、倦怠、頭痛及肌肉痠痛，任何年齡層皆可能受到感染，以嬰幼兒及老年人為高風險群。

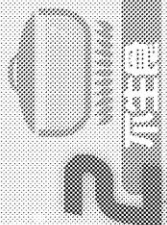
3. 中毒原因

- (1) 諾羅病毒主要透過糞口途徑傳播，經由接觸病患的嘔吐物或排泄物污染的水或食品，也可因與病患密切接觸，或吸入嘔吐物產生之飛沫而感染。
- (2) 生食受污染水域生產的生蠔及文蛤等貝類水產品。



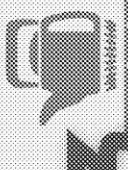
諾羅病毒對酒精無抗性，調理食品餡料、如調羹及盛食前應確實以肥皂力淨雙手。

1. 勤洗手



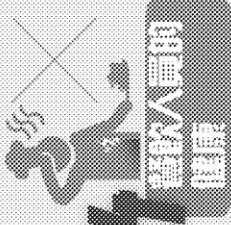
食材應充分加熱，避免食用未充分調製的蛋、肉類，或生質貝類水產品。

2. 不生食



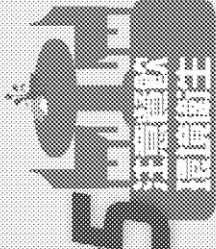
飲水更先煮沸再飲用，已避免使用未煮沸之生水調理食品。

3. 不生飲



避免使業人員用邪心、嘔吐、水瀉或發燒等症狀，應停止從事調理食品之工作，且應於症狀解除後至少48小時才可復工。

餐飲人員的健康



注意餐飲環境衛生，必要時可用漂白水消毒。

5. 注意餐飲環境衛生