

不生食 勤洗手

諾羅病毒遠離我

海鮮食品(尤其是貝類)，務必澈底加熱再食用

開殼後再多煮一會兒才會熟喔！



吃飯前、如廁後，以肥皂勤洗手



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration
第5頁，共8頁



廣告

餐飲業者首重衛生管理 別讓諾羅病毒有「食」可乘



以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手。



澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應澈底清洗及澈底加熱。



人員健康管理

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。



環境衛生管理

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。

Norovirus

諾羅病毒

諾羅病毒好發於季節交替時，主要透過糞口途徑傳染，或食入受諾羅病毒污染之貝類水產品。臺灣常於人口密集機構引起大規模感染，如學校、餐飲住宿業者或長期養護機構等。

預防食品中毒5要原則



1.要洗手
調理時手部要清潔，傷口要包紮



2.要新鮮
食材要新鮮，用水要衛生



3.要生熟食分開
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



FDA
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



第7頁，共8頁

預防方法

諾羅病毒對酒精無抗性，調理餐食前後、如廁後及餐食前應確實以肥皂洗淨雙手。

勤洗手

食材應充分加熱，
避免食用未充分加
熱的蛋、肉類，或
生食貝類水產品。

不生食

飲水要先煮沸再
飲用，且避免使
用未煮沸之生水
調理食品。

不生飲

餐飲從業人員有嘔心、嘔吐、水瀉或發燒等症狀，應儘速就醫，並禁止從事接觸食品之工作，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，必須時可用漂白水消毒。

注意飲食
環境衛生

認識疾病

1. 認識諾羅病毒

諾羅病毒屬杯狀病毒家族一員，為沒有外套膜之單鏈核糖核酸（RNA）病毒，具高度穩定性及傳染力，病毒顆粒極少量（1~10個）即可致病。

2. 臨床症狀

發病潛伏期為24~48小時，主要症狀為噁心、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，也可能因與病患密切接觸，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。

第8頁，共8頁