

正本

檔 號：

保存年限：

交通部觀光署 函

地 址：106433 臺北市忠孝東路4段290號9樓

聯絡人：林小姐

聯絡電話：02-23491500 分機：8514

傳真：02-27118241

電子郵件：tclin@tad.gov.tw

10541

台北市復興北路369號8樓之1

受文者：中華民國觀光旅館商業同業
公會

發文日期：中華民國113年9月2日

發文字號：觀宿字第1130918202號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明請至附件下載區(<https://tad-documentap.tad.gov.tw>)以文號：1130918202及認
證碼：C6BF4E5180下載附件檔案

主旨：函轉衛生福利部食品藥物管理署為預防諾羅病毒及細菌性食
品中毒相關資訊一案，請向所屬會員加強宣導，以確保民眾
飲食安全衛生，請查照。

說明：依據衛生福利部食品藥物管理署113年8月28日FDA食字第
1131302477號函副本辦理（影附原函）。

正本：各觀光旅館、中華民國觀光旅館商業同業公會、中華民國旅館商業同業公會全國
聯合會、中華民國民宿協會全國聯合會、台灣民宿協會、社團法人台灣星級旅館
協會

副本：各縣市政府觀光單位(均含附件)

署長 周永暉

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1
30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

受文者：交通部觀光署

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

交通部觀光署 113.08.28



1130918202



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。

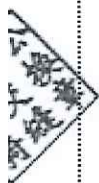
(四)烹調管理：

- 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，避免交叉污染。
- (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、花蓮縣廚師業職業工會、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、南投縣廚師業職業工會、台灣省烹飪商業同業公會聯合會、台灣省百貨商業同業公會聯合會、南投縣烹飪商業同業公會、南投縣廚師職業工會、屏東縣餐飲業職業工會、屏東縣廚師職業工會、屏東縣烹飪商業同業公會、屏東縣中餐服務人員職業工會、苗栗縣餐飲業職業工會、苗栗縣外燴服務工作人員職業工會、桃園縣外燴服務工作人員職業工會、桃園市烹飪商業同業公會、桃園市餐飲業職業工會、桃園縣廚師業職業工會、桃園縣中餐服務人員職業工會、中華烘焙餐飲創新協會、高雄市餐飲業職業工會、高雄市西餐服務人員職業工會、高雄市外燴雜務服務人員職業工會、高雄市廚師職業工會、中華民國國際餐飲協會、高雄市烹飪商業同業公會、大高雄餐飲業職業工會、高雄市





外燴飲食職業工會、大高雄廚師職業工會、臺灣星級旅館協會、基隆市餐飲業職業工會、基隆市廚師業職業工會、基隆市烹飪商業同業公會、連江縣商業會、雲林縣外燴服務人員職業工會、雲林縣廚師職業工會、雲林縣餐飲業職業工會、雲林縣烹飪商業同業公會、新北市廚師業職業工會、中華中西餐飲協會、台灣速食餐飲協會、新北市中餐服務人員職業工會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、新北市餐飲業職業工會、新北市烹飪商業同業公會、台灣國際年輕廚師協會、社團法人中華美食交流協會、新北市西餐服務人員職業工會、新北市外燴服務工作人員職業工會、新竹市餐飲業職業工會、新竹市廚師業職業工會、食品工業發展研究所、新竹縣餐飲業職業工會、新竹縣廚師業職業工會、新竹縣烹飪協會、嘉義市廚師職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、嘉義縣烹飪商業同業公會、全國廚師職業工會聯合總會、嘉義縣廚師業職業工會、彰化縣餐飲業職業工會、彰化縣外燴服務工作人員職業工會、彰化縣廚師業職業工會、彰化縣複合餐飲人員職業工會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、台中市中餐服務人員職業工會、台灣省日用雜貨商業同業公會聯合會、大臺中廚師業職業工會、臺中市烹飪商業同業公會、臺中市美食烹飪商業同業公會、大臺中直轄市小吃業職業工會、大臺中餐飲業職業工會、財團法人台灣食品產業策進會、台北市旅館業職業工會、國營臺灣鐵路股份有限公司、臺北市餐飲業職業工會、台北市餐飲業職業工會、臺北市廚師業職業工會、中華餐飲業產業工會、中華民國餐飲藝術推廣協會、臺東縣餐飲業職業工會、臺東縣外燴服務人員職業工會、台南市餐飲業職業工會、臺南市烹飪商業同業公會、台南市中餐服務人員職業工會、台南市小吃業職業工會、台南市外燴服務工作人員職業工會、大臺南廚師業職業工會、大台南餐飲業職業工會、澎湖縣餐飲業職業工會、臺灣愛鮮食安保健聯盟

副本：教育部、交通部觀光署、本署北區管理中心、本署中區管理中心、本署南區管理中心

2024/08/28
13:46:34