

屏東縣政府 函

地址：900219屏東縣屏東市自由路527號
聯絡人：林雅莉
聯絡電話：087320415#3638
傳真：08-7322450
電子信箱：a002437@oa.pthg.gov.tw

受文者：屏東縣新埤鄉新埤國民小學

發文日期：中華民國114年1月21日

發文字號：屏府教學字第1145014042號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明四 (376530000A114501404200-1.pdf、376530000A114501404200-2.pdf、
376530000A114501404200-3.pdf、376530000A114501404200-4.docx)

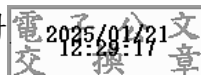
主旨：為降低本縣食品中毒案件發生率，倘辦理大型活動並設有
餐飲攤商或供餐食，請依說明段辦理，請查照。

說明：

- 一、依據本府114年1月20日屏府授衛食藥字第1148001665號函
辦理。
- 二、貴校辦理大型活動，倘有規劃餐飲攤商及市集，請配合衛
生局加強食安宣導，並加強攤商食品安全規範之要求。另
請於辦理活動前三週填報調查表(如附件)以傳真方式回傳
衛生局食品藥物管理科(蔡小姐)，傳真08-7362749。
- 三、請貴校於相關活動文宣及網頁增列飲食安全宣導(例如：不
生食、勤洗手、養成個人良好衛生習慣等)。
- 四、檢附食品中毒防治衛教單張，請多加利用，加強食安宣
導。

正本：本縣各高國中及特殊學校、各國小

副本：屏東縣體育發展中心、屏東縣家庭教育中心、本府教育處終身教育科、本府教育
處特殊及學前教育科、本府教育處教學發展科、本府教育處學務管理科、本府教
育處國民教育科、本府教育處學生事務科



不生食 勤洗手

食品中毒遠離我

不食用生食，生熟食器具
勿交叉使用，避免汙染

食材確保冷藏(7°C以下)
或冷凍溫度(-18°C以下)

食品調製後勿於室溫放置超
過2小時，夏天時（室溫超
過32°C）勿放置超過1小時

用肥皂(洗手乳)確實洗手



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

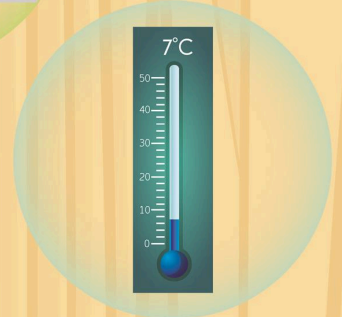
澈底加熱

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



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

屏東縣大型活動/設有餐飲攤商或供餐食之調查表

活動名稱	
活動地點/地址	
主辦局處	
主辦局處聯絡人	姓名：_____；電話：_____。
當日活動現場聯絡人	姓名：_____；手機：_____。
活動辦理期程	月 日 時 分- 月 日 時 分-
活動是否有餐飲攤販進駐	<input type="checkbox"/> 無； <input type="checkbox"/> 有_____攤。
活動前是否有集合攤販行前說明	<input type="checkbox"/> 無（本局將提供相關宣導衛教單張請貴單位提供業者事先詳閱）。 <input type="checkbox"/> 有 月 日 時 分， 地點/地址：_____ (本局將進行 10 分鐘衛教宣導)。
餐飲攤販/攤頭聯絡人	姓名：_____；電話：_____。
餐飲攤販設置完成時間	月 日 時 分(確認可以開始實際輔導時間點)

請於活動前三週填妥後回傳衛生局食藥科(蔡小姐)，傳真

08-7362749；電話 08-7362596