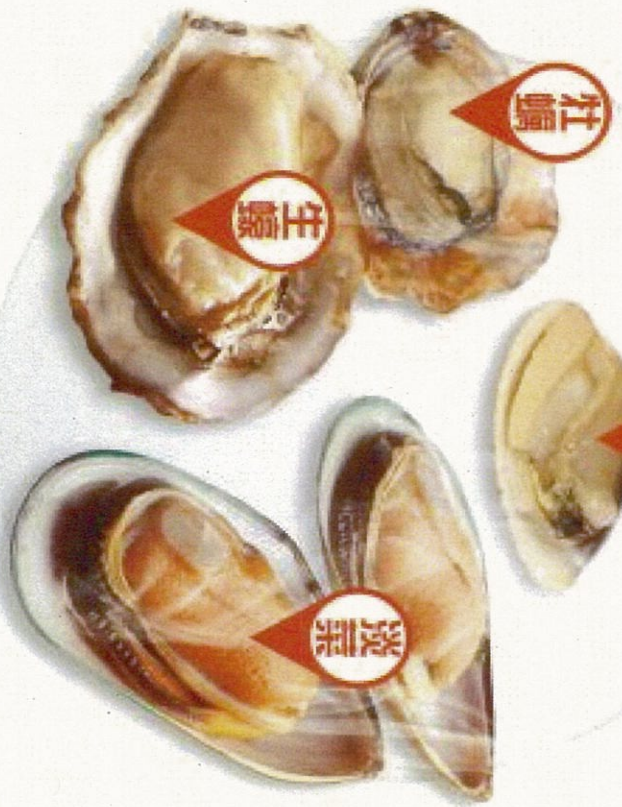


# 不生食 勤洗手

## 諾羅病毒遠離我

海鮮食品(尤其是貝類)·務必徹底加熱再食用

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

# 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。



## 徹底清洗及徹底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應徹底清洗及徹底加熱。



## 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。