

臺大公衛抗COVID-19說明會

新冠病毒之食安疑慮

陳家揚

臺大環職所/食安所

dbms@ntu.edu.tw

2020/03/15

報告大綱

- ▼ 食安疑慮緣起與解析
- ▼ 食品餐飲業與消費者對策
- ▼ 結語與建議

緣起



武漢肺炎爆發初期，病患多與武漢華南海鮮市場有關，外界焦點對準商販銷售野味的黑幕。（中新社）



China / Politics

Coronavirus: scientists identify possible new mode of transmission in human faeces

Genetic traces of the new coronavirus have been found in the stool of patients being treated at a hospital in Shenzhen

The findings have prompted researchers to warn of possible faecal-oral spread of the disease, in addition to respiratory droplet transmission and contact

Topic | Coronavirus outbreak



Zhuang Pinghui

Published: 6:59pm, 2 Feb, 2020 ▾

糞口傳染

▼飲用水安全

- 水源污染
- 管線與水塔
- 食品良好衛生規範準則：與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準

▼食品餐飲人員衛生

- 食品載具 **VS** 熱食文化
- 表面接觸

新冠病毒傳染

- ▼ 人與人接觸與飛沫傳染 → 主要途徑
 - －拉大社交距離
 - －減少聚集
- ▼ 經由表面接觸再觸摸口、鼻、眼
 - 有可能，但非主要傳播途徑
- ▼ 經由食品或食品包材
 - 目前無證據，且可能性很低

食品餐飲業者對策

落實現有衛生規範

▼臺北市公共飲食場所衛生管理辦法

- 工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為後，應即洗淨後再工作

▼臺北市公共飲食場所衛生設施基準表

- 每一廁所應設置足夠洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑及擦手紙巾或其他乾手設施
- 廁所內明顯處應標示「如廁後應洗手」字樣

強化員工健康與衛生管理

▼生病員工，務必在家休息

- －上班員工健康情形（體溫、呼吸道症狀）
- －制訂人員調度應變計畫
- －留意時薪人員

▼要求員工注意手部清潔

- －收拾與送餐間，洗手或酒精消毒
- －調理即食食品，應穿戴經消毒之手套，或徹底洗淨消毒手部
- －收銀人員與送餐人員務必分流

New York Mandates Restaurants to Reduce Capacity by 50 Percent

It's the latest move in hopes of curbing the spread of new coronavirus

by **Serena Dai** | Mar 12, 2020, 4:48pm EDT



SHARE



Mayor Bill de Blasio at an earlier COVID-19 press conference | Getty

MOST READ



All the NYC Restaurants Closed Due to the Coronavirus Pandemic







餐飲環境調整與清潔

- ▼拉大顧客用餐距離
- ▼提高清潔頻率
 - －顧客與員工常接觸之表面：餐桌、門把、菜單等
- ▼提供員工與顧客清潔消毒用品
 - －消毒紙巾、酒精洗手液（用餐前手部或桌椅擦拭）
- ▼減少自助餐(buffet)供餐形式
- ▼合菜時盡可能多提供一份餐具

消費者自我保護

- ▼飲食前務必清潔手部
- ▼避免直接以手取食
 - 盡量透過乾淨之餐具，減少手口接觸
- ▼自備潔消毒用品擦拭用餐桌椅
- ▼選擇注重防疫衛生之餐廳

結語

- ▼無須過於恐慌

- 若注重防疫措施，至餐廳用餐並無顯著傳染風險

- ▼新冠病毒透過食物傳播之機會極低

- ▼個人衛生極為重要

- ▼有發燒、呼吸道症狀時，不要上班或至餐廳用餐

- ▼調整用餐距離

- 安排隔桌或是拉大桌距