

102年09月23日學校衛生委員會議

一、目的

為有效達到預防食物中毒之食品衛生管理重要工作，需由全體師生與學校相互配合，透過有效的宣導機制，得以了解正確知識，才能夠有效預防食品中毒案件發生。

二、認識食物中毒：

二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

三、食物中毒的症狀：

常見的食品中毒症狀包括腹瀉、噁心、嘔吐、腹痛、發燒、頭痛及虛弱等，有時候伴隨血便或膿便，但是不一定所有的症狀都會同時發生。患者年齡、個人健康狀況、引起食品中毒的致病原因種類以及吃了多少被污染的食品等因素，均會影響中毒症狀及其嚴重程度。抵抗力特別弱的人症狀會比較嚴重，甚至可能會因為食品中毒而死亡。一般食品中毒的症狀通常會持續1天或2天，有些會持續1週到10天。

四、宣導方式

- (一)經由學務處電子報傳遞預防宣導相關訊息，並且提供食物中毒之最新資訊。
- (二)於本校網站首頁公告衛生署及疾病管制局有關預防食物中毒宣導事項。
- (三)學校之專業督導人員定期參加衛生(營養)講習，透過最新資訊，熟悉並宣導學校餐飲衛生業務之相關規範。

五、預防措施

(一)個人預防食品中毒「五要」原則

1. 要洗手：調理食品前後都需徹底洗淨，有傷口要先包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. 要生熟食分開：用不同器具處理生熟食，避免交互污染。
4. 要徹底加熱：食品中心溫度超過70°C 細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：低於7°C 才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

(二)校園衛生與預防措施

1. 學校教學單位及行政單位：

- (1)洗手間之設備及水源應充足，各個洗手檯應置放洗手乳及肥皂，提供清潔之用。
- (2)遵行相關餐飲衛生法規，如「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」並且派請食品衛生管理之相關負責人員定期親自訪查。
- (3)選購鮮度良好的天然食材或經認證之供應商產品，如 CAS、GMP、ISO 或良好作業規範(GHP)標章之產品。
- (4)學校餐飲作業人員需符合供膳之操作人員規範並定期接受健康檢查。

2. 飲食場所：

- (1)廚房乾淨整潔，無不良氣味，四周環境清潔乾淨，無牲畜徘徊及蟑螂、螞蟻、蚊蠅等出沒。
- (2)地板要乾淨，通往廚房的通道上不可有斑點及油漬。
- (3)餐具潔淨無裂縫，碗盤沒有食物斑點及油漬，杯子沒有殘留口紅印。
- (4)進食場所光線明亮空氣流通。
- (5)凡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。
- (6)應有足夠水量及供水設施。
- (7)蓄水池(塔、槽)應保持清潔，其設置地點應距汙穢場所、化糞池等汙染源三公尺以上。
- (8)飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口應明顯區分。

六、疑似食物中毒症狀處理流程：

- (一)依本校校園災害管理機制運作。
- (二)瞭解師生食物中毒之症狀，同時，要保留剩餘食品及患者的嘔吐物或排泄物(需密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍，以利追查中毒原因)。
- (三)迅速安排患者至教學醫院就醫，並請求系所辦公室協助聯絡患者家屬或緊急聯絡人。
- (四)通報本校衛生保健組以便彙整資料通報校安中心、衛生單位及教育部；同時儘速向學務長回報處理情形，並密切掌握病患狀況。
- (五)台南市衛生局接到食物中毒或疑似案件之報告後，會派員前來調查中毒發生經過，並追查可疑食品來源及其貯藏、處理及烹調方式，同時以適當方法採取剩餘食品及病患吐瀉物或其他嫌疑物品，予以化驗。
- (六)由校長召開餐廳衛生管理委員會議，並同時配合衛生機關提出之審查或改善方案，以防止事件再發生。

七、本要項依實際需要適時補充之。