

國立勤益科技大學預防食品中毒處理要點

88.11.1 勤技學字第 4508 號函訂頒

91.8.28 勤技學字第 914770 號函修頒

96.1.31 經 95 學年度第 1 學期第 3 次臨時校務會議通過修訂

101.1.17 勤益科技大學字第 1011100066 號函修頒

105.1.13 經 104 學年度第 1 學期衛生及膳食委員會聯席會議通過修訂

105.1.25 勤益科技大學字第 1051100057-C 號函修頒

111.1.18 經 109 學年度第 1 學期衛生及膳食委員會聯席會議修訂

111.1.20 勤益科技大學字第 1111100057-C 號函修頒

第一條

目的：

為維護師生健康，減低因食品中毒所受之傷害，使中毒者能獲至迅速有效之醫療處理為目的。

第二條

依據：

一、教育部 109 年 11 月 30 日臺教綜(五)第 1090170514 號函修訂「大專校院餐飲衛生管理工作指引」。

二、教育部 110 年 11 月 11 日臺教綜(五)第 1100140086 號函修訂「教育部校園食品事件處理作業標準說明書」。

三、本校實際需要訂定。

第三條

食品中毒之義：

一、2 人或 2 人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為 1 件食品中毒案件。

二、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，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或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 1 人，也視為 1 件食品中毒案件。

三、經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為 1 件食品中毒事件。

第四條

食品中毒之預防：

一、細菌食品中毒之預防：

(一) 避免食物受到污染：

1. 勿採購不新鮮貨色、香、味有異狀的食物原料。採購原則：

(1) 選購品質良好，標示清楚的公司之產品。

(2) 向商譽好重視衛生的商店或經銷商選購。

2. 注意檢查水源是否有受到污染的可能。

3. 注意個人衛生：

(1) 調理食物前徹底洗淨雙手，戴上無菌手套，如廁或接觸到生食品後再次清洗。

(2) 不可在調理場所吸菸、噴嚏、咳嗽等。

(3) 感染疾病後應掉換到不接觸食物的工作。

(4) 手上有傷口時應包妥後戴上無菌手套才可調理食物。

(5) 定期接受健康檢查。

4. 注意器皿及環境衛生。

(1) 徹底清洗器皿、餐具。

(2) 廢棄物要迅速清除。

(3) 處理生食與熟食的器皿：如砧板、菜刀等要區別使用。

(4) 加工、調理場所要每天徹底清洗，必要時加以消毒。

(5) 消滅病媒——如昆蟲及鼠類。

(二) 避免病源微生物繁殖或產生毒素。

1. 採用正確的冷卻方法，既盡量少量盛裝後，迅速冷卻並予以冷藏或冷凍。

2. 採用正確的冷藏方法，確保食物的新鮮。

3. 如果要保溫，應保持在 60°C 以上，並縮短時間。

(三) 除去或消滅病原，無論烹煮或食用時的加熱，都要徹底達到殺菌的效果。

二、天然毒素食品中毒之預防：有毒的動物或植物有的是整個都有毒，有的是部份組織或器官，例如卵巢、唾液腺等有毒，有的是因季節變化而變成有毒，有的是產地不同而有毒，有的是微生物，藻類寄生而變成有毒，種類很多，如毒菇、毒魚介類等，不意鑑別，野外或海裡撈獲未知動植物不可隨意食用，以便預防。

三、化學性食品中毒之預防：

(一) 勿購買來源不明的食品原料。

(二) 使用食物添加物時，須符合政府之規定。

(三) 調理食品的區域不可放置有毒化學物質如殺蟲劑，以免誤摻誤食。

(四) 正確選用安全的器皿。

四、黴菌毒素食品中毒之預防：發黴的食品即有產生黴菌毒素的可能，因此購買時要注意原料的選擇，應拒購長黴的原料。切勿一次購買過多的原料，並注意貯存的場所之衛生。在梅雨潮溼季節由應注意食品貯存之溼度以防生黴。已生黴的食品不可食用。

第 五 條 食品中毒之緊急處理：

如發現有嘔吐、腹瀉、噁心或發燒、腹部痙攣、言語困難等症狀，疑似食物中毒狀況時：

一、在場人員應協助中毒者靜臥，吐出所食之物品、退燒、保暖、並聯絡衛保組急速送醫院處理。

二、檢體：連絡衛生機構，就餐廳所提供之食品、環境衛生、餐食用具、工作人員之衛生狀況及患者之嘔吐、排泄物、檢查追蹤中毒來源，作為改善、輔導及治療之參考。

三、食品中毒本地區衛生機構連絡電話：

單位	連絡電話
臺中市政府衛生局	(04)25265394

四、運送：以擔架搬運或一一九救護車或計程車護送，如大量患者則利用校車送至就近醫院急診處理。

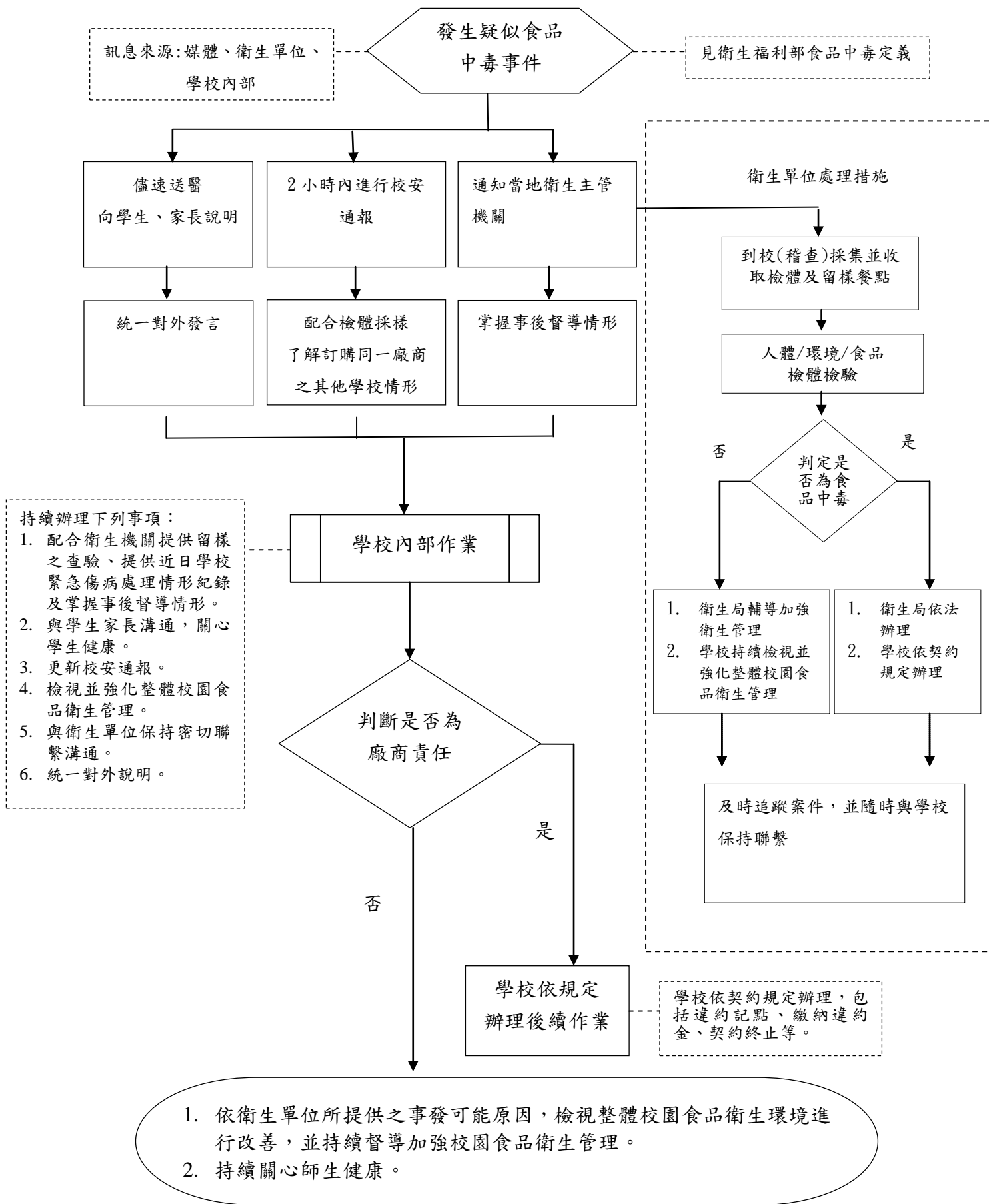
五、發生疑似食品發生疑似食品中毒事件處理標準作業流程圖如附件一

六、疑似食品中毒案件個案訪問表，如附件二。

第 六 條

本計畫經衛生暨膳食委員會會議討論通過，陳請校長核可後實施，修訂時亦同。

國立勤益科技大學發生疑似食品中毒事件處理標準作業流程圖



附件二

國立勤益科技大學疑似食品中毒案件個案訪問表

系所、年級：_____

填表日期：____年____月____日____時____分

一、個案姓名：_____ 性別：男、女 年齡：_____

二、症狀開始發生時間：____月____日 ____時 ____分

三、症狀：(可複選)

發燒、咳嗽、流鼻水 頭痛、眩暈、

噁心、嘔吐、腹絞痛、腹瀉、

面潮紅、發癢、發疹、複視、眼皮下垂、麻痺、

說話困難、呼吸困難、吞嚥困難、其他 (請列出)_____

四、症狀發生前 12 小時進食情形 (包括用餐時間及所食用食品)

	(__月__日__時__分)	(__月__日__時__分)	(__月__日__時__分)
餐 飲 食 品 名 稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是、否

就醫時間：____月____日____時____分

就診醫院診所名稱：_____

六、是否用藥：是、否

七、是否住院：是、否