

桃園市同德國民小學106學年午餐食物中毒預防及危機處理流程

一. 依據：桃園市各級公立學校辦理學校午餐評鑑及獎勵要點(104年9月7日府教體字第1040233446號函發布)。

二. 食物中毒預防方法：

請午餐外包廠商能密切配合注意以下七點：

1. 原料採購方面

- (1) 肉、魚貝、蔬果要新鮮(肉類可選擇CAS標誌的產品或具有屠宰衛生檢查合格證明者)。
- (2) 有標示的罐頭包裝食品不能凸罐、破損及逾保存期限。
- (3) 乾燥原料不能受潮。
- (4) 販售中之冷凍、冷藏食品是否保存在冷凍、冷藏狀態。

2. 原料貯存方面

- (1) 須冷凍、冷藏之食品到家或到達餐飲店後即刻冷凍、冷藏。
- (2) 冷凍冷藏庫不可塞太滿宜留下30%--40%空間。
- (3) 冷凍庫溫度維持在零下18°C以下，冷藏庫溫度維持在7°C以下。
- (4) 肉、魚貝等生鮮食品須裝在塑膠袋或容器內貯存。
- (5) 生原料與熟食的冷藏庫最好分開，否則生原料與熟食應分區置放或將熟食置於上架，生原料置於下架。
- (6) 貯存之原料使用時採先進先出為原則。

3. 前處理

- (1) 處理生鮮原料，尤其是魚、肉、蛋之前後要洗手。
- (2) 如有接觸動物、上廁所、擦鼻涕等情形均要洗手。
- (3) 生的魚、肉勿碰觸到水果、沙拉或已烹調完成之食品。
- (4) 分別準備魚、肉、蔬果用的菜刀及砧板並加以標示以利區別。
- (5) 解凍可以冷藏庫或微波爐解凍，以一次所須烹調量解凍為佳。
- (6) 與生鮮原料尤其是動物性來源原料接觸之抹布、菜刀、砧板、鍋刷、海綿及其他容器、器具設備等均須清洗消毒(可以漂白劑浸泡過夜，再以熱水沖燙更為安全)。

4. 烹調

- (1) 食用前不需加熱之生冷食品如沙拉、豆干、泡菜、滷蛋等不應該放置室溫下，調理後立即冷藏。
- (2) 加熱食品要充分煮熟，食品之中心溫度需達75°C，一分鐘以上。
- (3) 中途停止烹調之食品需冷藏，再烹調時要充分加熱。
- (4) 使用微波爐時，容器要蓋好，並注意烹調時間。

(5) 為防範食物烹煮後，在靜置或運送過程中受到污染，須馬上以乾淨、適當的容器盛裝，加蓋密封，並儘速送到本校提供師生食用。

5. 熟食處理

- (1) 為避免熟食因分切、盛裝器皿或處理者手部不潔等因素受到污染或滋生細菌，要在保鮮時限內提供本校師生食用。
- (2) 不能直接用手觸摸熟食。
- (3) 不要將熟食置於室溫半小時以上，否則應熱存或迅速冷卻。熱存溫度 65°C 以上(因腸炎弧菌增殖速度較一般細菌迅速，在 30°C 左右，每 10 至 12 分鐘就可增殖一倍。)
- (4) 熟食冷卻宜使用淺而寬的盤子，容器及食物的高度不宜超過 10 公分，冷卻時不要將容器堆積在一起，上下左右應留有 5 公分間隔。

6. 剩餘食品

- (1) 收拾剩餘食品前要洗手，並以乾淨的器皿貯存冷藏。
- (2) 剩餘食品復熱時須充分加熱，食品中心溫度須達 75°C 以上。
- (3) 感覺有異味時即應丟棄勿食用。

7. 廚工健康

- (1) 下痢、感冒或皮膚外傷感染者宜休息，避免從事與食物接觸之工作。
- (2) 每年至少作一次健康檢查。

三. 食物中毒處理要點如下:

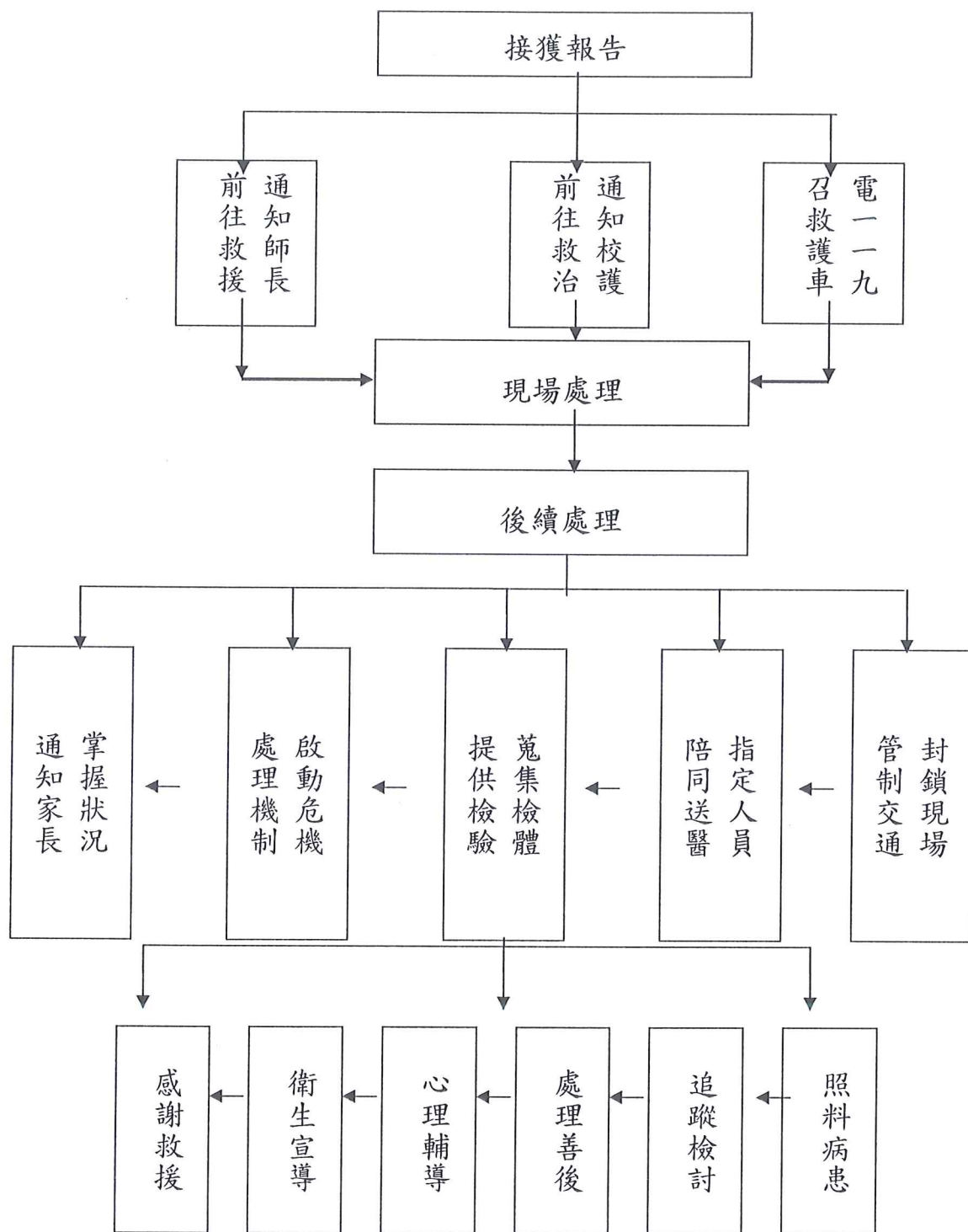
1. 處理流程

發生食物中毒情形→通知師長→送醫急救→檢體(留檢、殘餘食物及嘔吐物)
送衛生單位檢驗→記錄備查→請衛生單位檢查→加強衛生教育

2. 食物中毒之護理

- (1) 校護先行採取急救措施，並積極照顧患者。
- (2) 安撫患者，以保持安靜和保溫(減少出汗現象)，盡量不要消耗體力，手脚發冷時應以溫水袋保持溫暖。
- (3) 送醫急診並通知家長及安排老師在旁照料。
- (4) 腹瀉嚴重時，應繼續給患者喝少量溫水，以防嚴重脫水。
- (5) 保持中毒者的舒適，如感覺寒冷或疲倦，可蓋上毛毯，以保溫暖。
- (6) 設法排除毒物，應進行催吐、洗胃，盡量排除胃腸內未被吸收的毒物。
- (7) 嘔吐厲害時，可置冰袋於胃部，頭需往兩側擺置，以避免嘔吐穢物阻塞呼吸道。
- (8) 取得學生食用之殘餘食物樣品，並送衛生單位檢驗。
- (9) 通知廠商負起應付的責任。
- (10) 協助辦理醫療及保險理賠。
- (11) 檢討中毒原因，並記錄事件經過，以備查考。

四. 食物中毒處理流程如下:



五. 本辦法經校長核可後實施，修正時亦同。

午餐秘書：**午餐秘書陳玉環**

教務主任：**教務處主任金壽梅**

校長：**同德國民小學校長王朝貞**

護理師：**護理師林慧娟**

學務主任：**學務處主任楊秀全**

生教組長：**生教組長吳燕萍**

總務主任：**總務處主任劉美娜**

衛生組長：**衛生組長許金珠**

輔導主任：**輔導室主任張艷芬**