

# 東方學校財團法人東方設計大學

## 食物中毒事件緊急處理計畫

91年9月18日行政會議通過

99年8月30日行政會議通過

106年7月14日行政會議通過改名修正

一、依據：本校餐廳和福利社等其他供膳場所之實際狀況及行政院衛生署71年1月13日修訂之『食品中毒案件處理要點』訂定。

二、目的：

- (一)預防食物中毒要件發生。
- (二)發生食物中毒事件時，能迅速處理，減少傷亡，確保學生生命安全。
- (三)確定中毒原因作為改進及防患之參考。

三、處理計劃：

(一)預防措施：

- 1、每週由膳食衛生幹部利用「膳食衛生管理自行檢查表」於校內供膳處進行定期檢查，檢查內容包括工作人員個人衛生、環境衛生等，檢查完畢，照會該場所負責人並簽名，將結果呈生活輔導組、學生事務長及總務主任，並公佈之，以共同注意膳食衛生。如檢查結果有缺點，得依總務處與膳食包商簽訂契約之內容，每次予以處罰，直至改善為止。
- 2、廚工人員每年健康檢查1次，體檢資料由衛保組妥善保存，如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病等或可能造成食品污染之疾病者，不可從事與食品接觸之工作。
- 3、每學期舉辦餐廳工作人員衛生講習。
- 4、加強餐飲衛生教育宣導：增加學生食品安全與衛生之常識，並培養良好之餐飲習慣。
- 5、執行食物抽存待檢制度：學生餐廳每日供應之食品應採樣留置於冷藏庫中保留兩天，以便中毒發生時可以判定中毒之原因及來源。
- 6、福利社販賣食品檢查制度：以供應符合GMP標準食品為原則，定期抽查公佈。

(二)中毒發生時處理辦法：

- 1、衛保組負責聯絡湖內、路竹等附近醫院，報告中毒嚴重程度及查詢病患收容量，並通知生活輔導組及相關科、處、室，採取後續措施。
- 2、由護理教師、護理人員協助照料病患，進行傷患分類，嚴重者迅速送往最近之醫院就醫。
- 3、總務處派遣公務車及全校教職員自用車輛，協助運送就醫。
- 4、衛生保健組人員(組員或食品科教師)採取剩餘食物、病患吐瀉物及其它嫌疑物品，

並連絡高雄縣政府衛生局派員至校調查，由本校轉交收集之樣品，以確定中毒之原因及來源。

5、若人數太多時，將聯絡路竹、湖內、警察局及衛生所，派人員協助處理。

(三)善後處理：

1、召開檢討會議，追查中毒原因及責任。

2、提供改善辦法，防患再度發生。

四、補充及修訂：

本計劃經行政會議通過，校長核准後公佈施行之。若未盡事宜，將依據現況，或聽候教育部、衛生署之命令修訂之。