



| | | | | | |
|------|----------|-------|---------|-----|------|
| 文件類別 | 標準作業流程 | 編 號 | 學-衛-03 | 頁 次 | 1/3 |
| 文件名稱 | 食品中毒處理流程 | 公布日期 | 110-1-7 | 版 次 | 2 |
| 單 位 | 學務處衛生保健組 | 承 辦 人 | 張育綸 | 分 機 | 1072 |

1 目的與範圍

- 1.1 迅速處理食品中毒緊急醫療救護及原因分析，預防並防範中毒事件再發。
- 1.2 適用於食品中毒緊急處理事件。

2 參考文件（法規／依據）

- 2.1 全國性法規
 - 2.1.1 食品衛生管理法
 - 2.1.2 食品良好衛生規範準則
- 2.2 校內相關法規
 - 2.2.1 國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法
 - 2.2.2 國立臺灣海洋大學食物中毒案件處理辦法

3 權責單位

- 3.1 衛生暨膳食委員會：審議及修正本校餐飲衛生管理辦法、中毒案件處理辦法，督導餐飲單位食品衛生管理與稽查。
- 3.2 各餐飲單位：參加從業人員衛生講習，落實餐飲衛生自我管理。
- 3.3 衛生保健組：執行餐飲單位衛生稽查與輔導，強化從業人員衛生知能，預防食品中毒案件之發生。

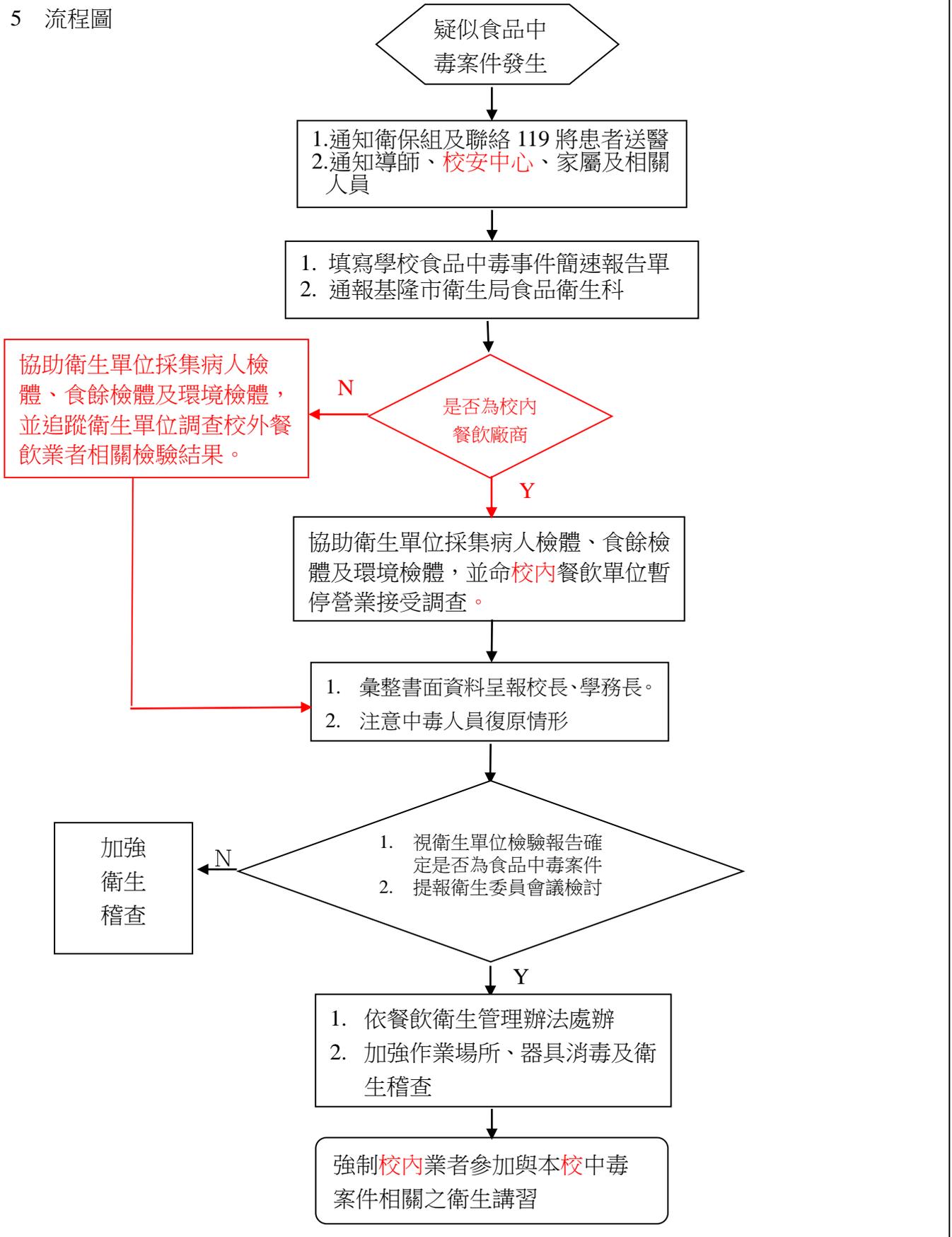
4 對象

- 4.1 疑似食品中毒個案
- 4.2 疑似發生食品中毒之餐飲場所
- 4.3 衛生暨膳食委員會



| | | | | | |
|------|----------|------|---------|----|-----|
| 文件類別 | 標準作業流程 | 編號 | 學-衛-03 | 頁次 | 2/3 |
| 文件名稱 | 食品中毒處理流程 | 公布日期 | 110-1-7 | 版次 | 2 |

5 流程圖





| | | | | | |
|---|----------|--------|---------|--------|-----|
| 文件類別 | 標準作業流程 | 編號 | 學-衛-03 | 頁次 | 3/3 |
| 文件名稱 | 食品中毒處理流程 | 公布日期 | 110-1-7 | 版次 | 2 |
| <p>6 作業內容（對應程流圖，敘明作業內容）</p> <p>6.1 判別並排除非食品中毒之可能性。</p> <p>6.1.1 食品中毒：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。</p> <p>6.1.2 病因物質：係指引起疾病發生之原因。例如發生食品中毒時，經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為病因物質。</p> <p>6.1.3 原因（媒介）食品：係指引起疾病之原因食品或稱媒介食品。如發生食品中毒時，經檢驗或流行病學調查後，確認係因患者攝食某類食品所引起者，則該類食品稱為原因食品。</p> <p>6.2 運送患者就醫，掌握發病人數，調查飲食地點、食物種類、發病症狀及潛伏期，初步判別食品中毒之可能性及中毒原因。</p> <p>6.3 填寫「學校食品中毒事件簡速報告單」（附件 7.1），通報衛生主管機關，協助採集病人檢體、食餘檢體及環境檢體，並命校內餐飲單位暫停營業接受調查或追蹤衛生單位調查校外餐飲業者相關檢驗結果。</p> <p>6.4 依據衛生單位檢驗報告結果，召開衛生暨膳食委員會會議，檢討事件發生原因、處理過程，並追究業者之責任。</p> <p>6.5 加強作業場所、器具消毒及衛生稽查。</p> <p>6.6 強制校內業者參加與本中毒案件相關之衛生講習。</p> <p>7 附件</p> <p>7.1 「學校食品中毒事件簡速報告單」</p> | | | | | |
| 承辦人 | | 二級單位主管 | | 一級單位主管 | |
| | | | | | |

