

聖約翰科技大學食物中毒處理要點

100 學年度第 2 學期衛生保健與膳食委員會會議通過(101.06.13)

- 一、 依據「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，為預防校內發生食物中毒事件，並讓本校師生於萬一發生食物中毒時，對處理程序有所遵循依據，特訂定「聖約翰科技大學食物中毒處理要點」，以下簡稱本要點。
- 二、 校內遇有食物中毒事件發生時，應依本校「食物中毒處理流程」處理，先以電話通報學務處衛生保健組及總務處事務組，假日通報校安中心，並儘速聯絡各相關單位。
- 三、 處理原則如下：
 - (一)立即將患者送醫，並通知導師及家長。
 - (二)查封食物檢體。
 - (三)事務組現場拍照存證。
 - (四)停止供應食物、檢討食譜，嚴重時先停業。
 - (五)填報「餐飲衛生事件反應記錄表」。
 - (六)通知衛生主管機關~新北市衛生局 電話：02-22577155。
 - (七)協助衛生機關執行相關採集檢體工作：餐盒檢體、剩飯、剩菜、患者嘔吐物及排泄物等。
 - (八)消毒：餐廳所有餐具、調理用具、刀具、砧板及環境等全面徹底消毒。
- 四、 食物中毒事件發生後，學校衛生保健與膳食委員會應成立調查小組，主任委員或副主任委員擔任召集人，並由召集人遴選 5 位調查委員，衛生保健組組長擔任執行秘書，進行食物中毒事件原因之調查，將調查結果呈報校長並公告周知。
- 五、 事後處理：
 - 一、加強稽核餐廳、廚房環境衛生及督導工作人員清潔衛生。
 - 二、注意患者狀況。
 - 三、保持膳食供應場所清潔。
 - 四、重新檢討衛生狀況。
 - 五、記錄發生原因或狀況，留做參考。
- 六、 本要點經衛生保健與膳食委員會會議通過，陳校長核准後公佈實施，修正時亦同