

桃園市楊梅高中預防食物中毒計畫

一、依據：

依縣府 98.11.27 府教體字第 0980469107 號函辦理。

二、目的：

1. 加強學校午餐廚務人員對食物中毒原因之瞭解，俾利先期預防。
2. 指導學校師生認識食物中毒的情況。
3. 對於學校如有食物中毒情況之應變機制。

三、食物中毒情況簡述：

(一)食物中毒的定義：

所謂食物中毒，就是因為攝取了含有病原性微生物或是毒性物質的食品而導致產生急性的疾病，此乃狹義的解釋。廣義者應包括攝取造成傳染性疾病者皆可謂之。台灣地處亞熱帶，氣溫高濕度大，很適合微生物之生長，因此稍有不慎可能就會造成食物中毒，所以應特別注意。

(二)中毒原因歸類：

1. 細菌性中毒：
 - (1) 感染型---沙門氏菌、腸炎弧菌、赤痢菌等。
 - (2) 毒素型---肉毒桿菌毒素、葡萄球菌毒素或腐壞食物造成者。
 - (3) 其他---仙人掌桿菌、鏈球菌中毒等。
2. 天然毒素中毒：分植物性（毒豆、樹薯）動物性（河豚、毒貝）及有毒藻類等。
3. 化學性食物中毒：各種有毒的添加物、加工產生之有毒致癌物或農藥重金屬等汙染物。
4. 毒素中毒：發霉食物所產生者，如黃麴毒素。

(三)常見的食物中毒及症狀：

中毒的症狀不一，較輕者可能腹痛、腹瀉、嘔吐、發燒等現象，重者可能導致死亡；且由感染至中毒現象發生之潛伏期亦有所不同，由幾十分鐘至好幾天都有，端看病原種類及各人體質而定，團膳較可能發生的食物中毒類型舉例說明如下：

1. 葡萄球菌中毒：潛伏期約 1-8 小時（平均 24 小時），主要症狀有噁心、嘔吐、腹瀉等，中毒的原因主要由感染者之鼻涕、痰、糞便、傷口或膿包所致。
2. 腸炎弧菌中毒：潛伏期為 2-48 小時，通常在 12 小時發病，其病徵為腹痛、水瀉、便血、便中有黏液、發燒、頭痛等，主要是由

海鮮類及涼拌食品未妥善處理所造成。

3. 沙門氏菌中毒：潛伏期為 5-72 小時，通常在 12-36 小時內發病，其病徵為腹痛、腹瀉、發燒、嘔吐、寒顫等，由感染的動物或人類糞便傳染，不清潔的蛋殼易引起。
4. 仙人掌桿菌腸胃炎：潛伏期為 8-16 小時，其病徵為噁心、腹痛、水瀉等，主要由不潔或過時之雞蛋、牛奶、布丁、穀類製品所引起。
5. 病原性大腸桿菌中毒：分毒素型及侵入型，潛伏期 8-44 小時，主要症狀為湯狀腹瀉、嘔吐、腹瀉等（毒素型）或發熱、發冷、頭痛、水瀉等（侵入型），主要是因受感染的水源、糞便或帶菌動物所造成。

四、食物中毒預防機制：

1. 原料採購

- (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凹罐、破損及逾期保存期限。
- (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. 原料儲存

- (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℃ 以下，冷藏庫溫度維持在 7℃ 以下。
- (4) 肉、魚貝等生鮮食品須裝在塑膠袋或容器內儲存。
- (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) 儲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、但之前後要洗手。
- (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、沙拉或以烹調完成之食品。
- (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，以一次所需烹調量解凍為佳。
- (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，食品之中心溫度須達 75℃，一分鐘以上。
 - (3) 中途停止烹調之食品須冷藏，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. 熟食處理
- (1) 為防範烹煮後時勿因切、剝或不潔手部、容器再度汙染，要馬上使用。
 - (2) 不能用手觸摸熟食。
 - (3) 不要將熟食置於室溫半小時以上，否則應熱存貨迅速冷卻。熱存溫度 65℃ 以上（腸炎弧菌增值速度較一般細菌迅速，在 30℃ 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. 剩餚食品
- (1) 收拾剩餚食品前要洗手，並以乾淨的器皿儲存冷藏。
 - (2) 剩餚食品復熱時須充分加熱，食品中心溫度須達 75℃ 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) 每年至少做一次健康檢查。

五、食物中毒處理機制：

中毒處理：若有食物中毒的情事發生時，應依校園緊急事件處理之機制，妥善處理之。其處理之要點如下：

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。

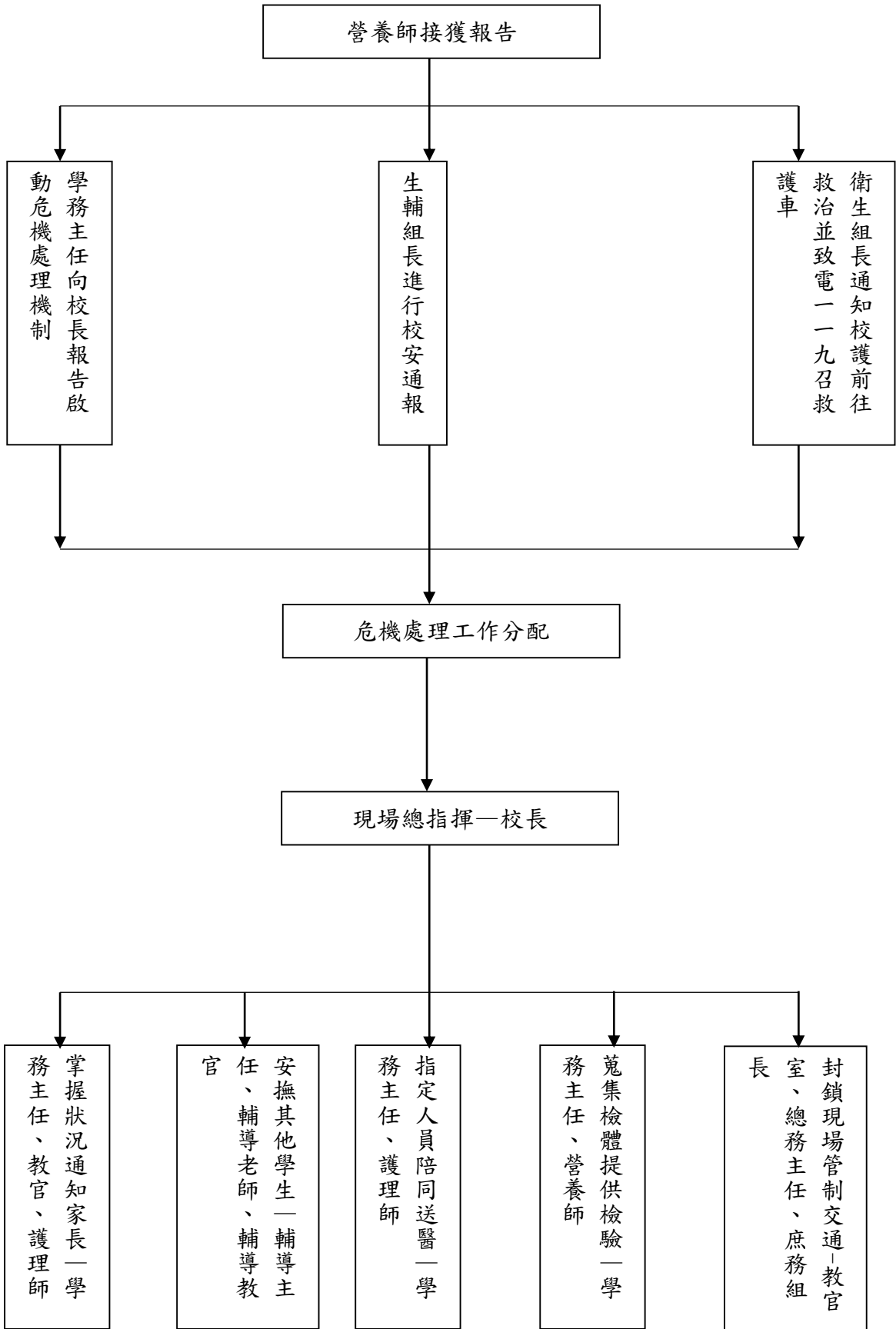
2. 食物中毒之護理：

- (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，手腳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，盡量排除腸胃內未被吸收的毒物。
- (7) 嘔吐厲害時，可置冰袋於胃部，頭須往兩側擺置，以避免嘔吐穢物阻塞呼吸道。
- (8) 取得學生食用之殘餘食品樣品，並送衛生單位檢驗。
- (9) 通知廠商負起應負的責任。
- (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。

楊梅高中午餐危機處理流程圖



楊梅高中午餐危機處理後續處理流程圖

