

長榮大學 內部控制制度

單位名稱	學生事務處衛生保健組	單位代碼	230
作業名稱	校內食物中毒處理	作業編號	230-3-04-B-02
承辦者	黃淑靜	審核者	劉鈺亭
核定日期	112/11/06	檔案名稱	230-3-04-B-02 校內食物中毒處理

1.作業程序：

1.1 疑似食物中毒處理：

- 1.1.1 吃同樣食品引起不適(噁心、嘔吐、腹痛...等症狀)2人以上。
- 1.1.2 將疑似食物中毒者緊急送醫就診。
- 1.1.3 填報食品中毒案件個案訪問表(校園)。
- 1.1.4 關懷、追蹤個案健康情形。

1.2 通報衛生機關：

- 1.2.1 將個案及特殊通報衛生機關。
- 1.2.2 協助衛生機關採集檢體及留樣。

1.3 總務處保管組依簽約規範：

- 1.3.1 進行供膳場所全面消毒。
- 1.3.2 依合約進行相關事宜。

2.控制重點

2.1 確定是否校內攤商販賣之餐盒引起中毒？

- a.依本校餐飲衛生管理辦法進行罰則，並要求立即改善，情節重大則終止合約。
- b.輔導廠商衛生改善。
- c.提報本校衛生暨膳食委員會。
- d.中毒者賠償申請。

2.2 啟動校園緊急傷病處理系統？

- a.行政通報作業聯繫衛生局、醫院。
- b.安撫師生情緒，維持校務正常運作。

2.3 供膳環境、食材是否符合衛生管理？

- a.供膳環境全面消毒及清潔。
- b.每日定期供膳場所清潔及消毒。

3.使用表單

- 3.1 食品中毒案件個案訪問表(校園)。

4.依據及相關文件

- 4.1 長榮大學餐飲衛生管理辦法。

附件：流程圖

