

# 校內疑似食物中毒處理標準作業流程

(SOP-SA-04-17)

## 一、 目的：

為維護本校教職員工生在校內用餐之衛生安全及保障。

## 二、 範圍：

本校教職員工生在校內發生疑似食物中毒處理流程。

## 三、 定義：

2人以上（包括2人）在校內餐廳攝取相同食物而發生相似症狀引發之不適，經醫師診斷並檢驗出相同致病原因，且以下四個條件皆符合：（一）兩人或兩人以上（二）相同食物（三）相似症狀（四）檢驗出相同致病原因。

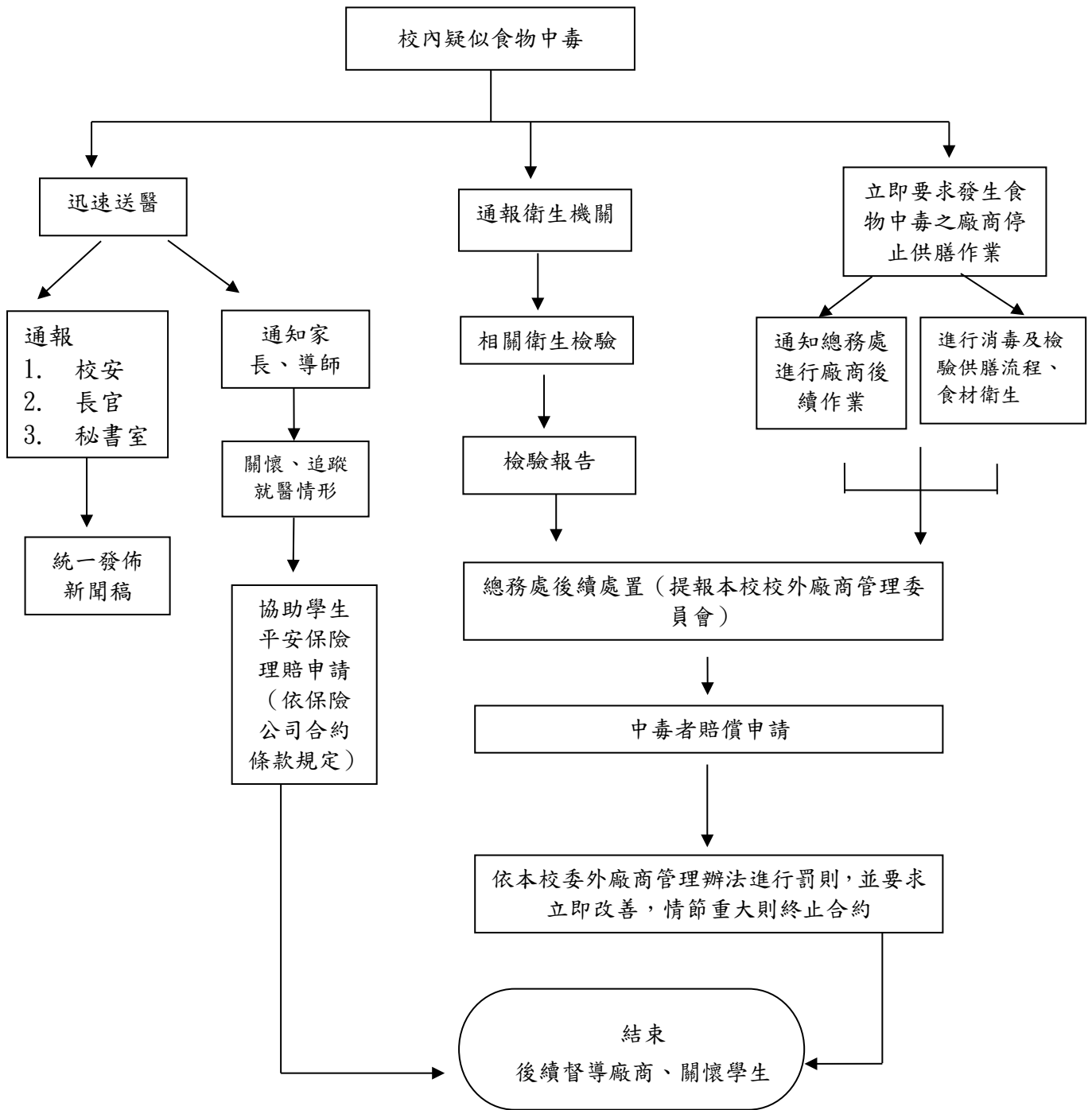
## 四、 作業流程說明：

詳如如流程圖

## 五、 附件：

疑似食物中毒事件處理報告表

## 六、作業流程圖



校內疑似食物中毒SOP

## 疑似食物中毒事件處理報告表

一、疑似中毒者姓名/系所：

二、學生\_\_\_\_人，教職員工：\_\_\_\_人

就醫人數：學生\_\_\_\_人，教職員工：\_\_\_\_人

截至目前尚在醫院人數：學生\_\_\_\_人，教職員工：\_\_\_\_人

三、進食時間：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時

四、發生時間：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時至\_\_\_\_時

五、供膳廠商名稱：

六、當日餐食菜單：

主 食：

副 食：

湯或水果：

七、主要症狀：

噁心嘔吐上腹痛下腹痛腹瀉發燒喉嚨痛

過敏反應（臉部潮紅發癢發疹等）神經症狀（視覺障礙麻痺暈眩等）

其他（請說明：\_\_\_\_\_）

八、涉疑食品：\_\_\_\_\_；食品來源或廠商名稱\_\_\_\_\_

九、推測原因：

廚工個人衛生習慣不良廚工健康欠佳食材來源

送達時間保存溫度保存時間環境衛生不良

購買半成品（名稱：\_\_\_\_\_）其他（請註明：\_\_\_\_\_）

十、處理情形

1 學生或教職員工方面

就醫送診 回家休養 通知家長

2 衛生單位檢查採樣項目

食品檢體 患者人體檢體

環境檢體 食品工作人員檢體

3 場所方面

限期改善（\_\_月\_\_日前） 輔導改進 全面消毒

暫停使用 其他（請註明：\_\_\_\_\_）

單位主管：

填表人：

連絡電話：

填送時間：\_\_年\_\_月\_\_日\_\_時\_\_分