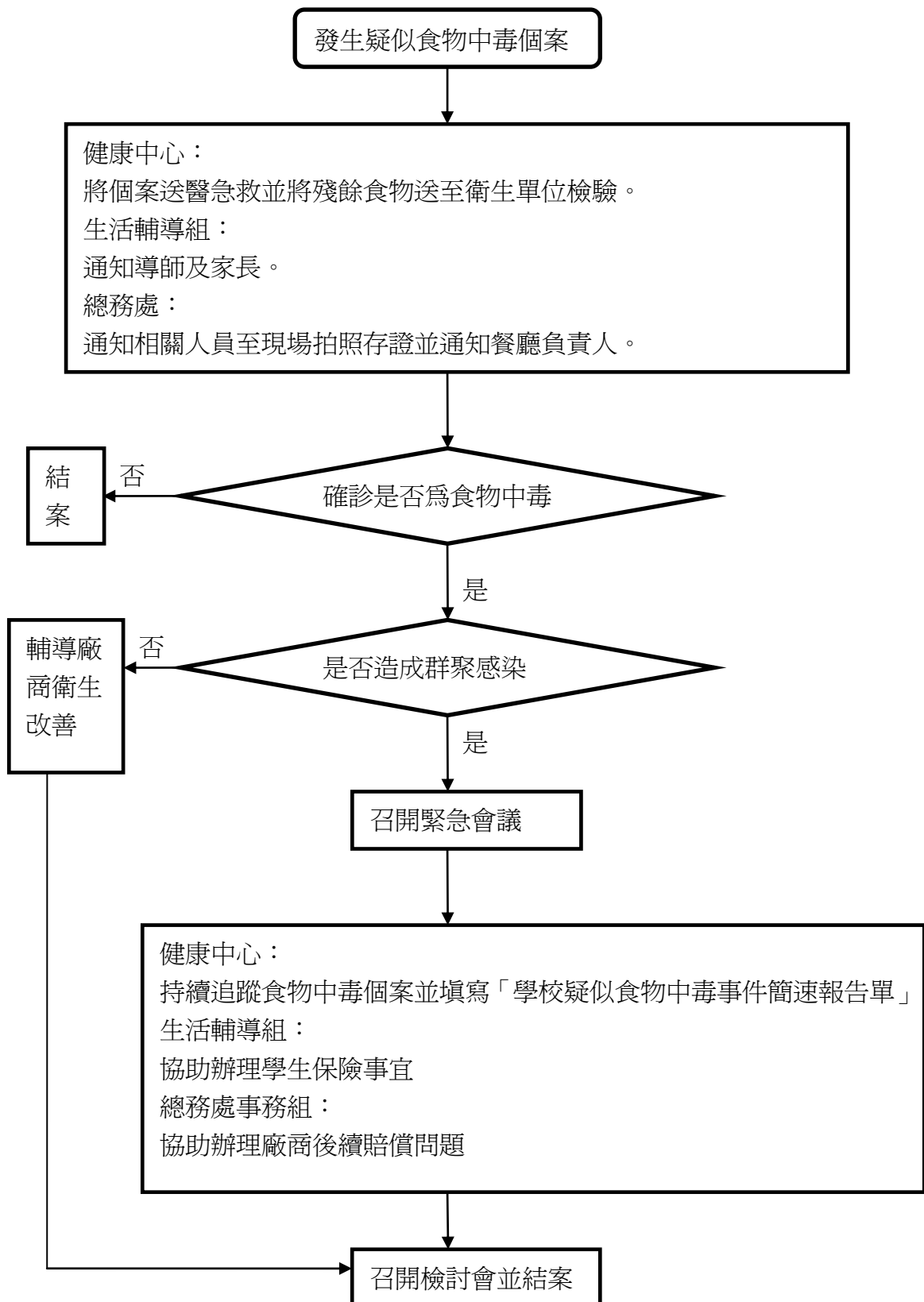


國立臺北護理健康大學健康中心食物中毒處理流程



食物中毒：通常在進食後 1~36 小時內發生，一般徵狀包括腹瀉、腹痛、嘔吐、暈眩、發熱、視力模糊、口角及手部麻痺等徵狀。

群聚感染：不以影響人數多寡為定義，乃以本校過去各季節之平均統計值為基準。

# 學校疑似食品中毒事件簡速報告單

一、 校名：臺北市\_\_\_\_\_學校

聯絡電話：\_\_\_\_\_傳真電話：\_\_\_\_\_

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

三、 發病時間：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時至\_\_\_\_時

四、 午餐種類：自辦廚房 委外辦理

受\_\_（學校）供應 評鑑合格廠商供應

其他

五、 攝食人數：學生\_\_\_\_人，教職員工：\_\_\_\_人

疑似中毒人數：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

六、 當日午餐菜單：

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：\_\_\_\_\_）

十一、 其他

學校午餐因應措施及替代廠商：

十二、 聯絡單位：衛生局藥物食品管理處：電話：27205322

傳真：27205321

教育局體衛科：電話：27256394-5

傳真：27593365

單位主管：

填表人：

連絡電話：

填送時間：\_\_年\_\_月\_\_日\_\_時\_\_分