

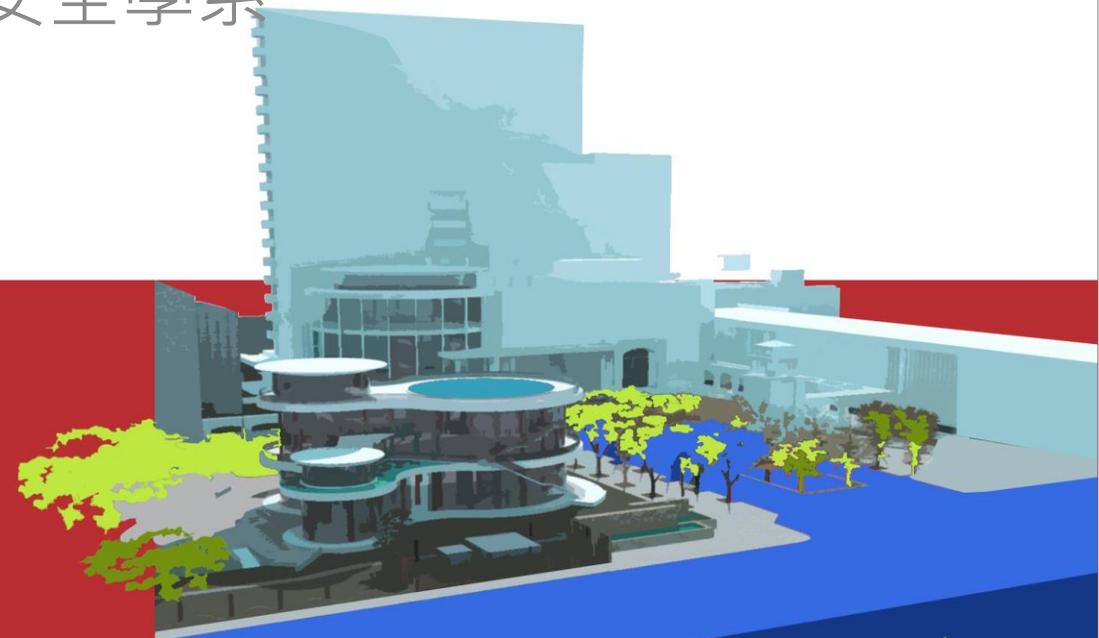
大專院校如何預防食物中毒

楊惠婷

臺北醫學大學食品安全學系



TMU60 1960~2020
Celebrating 60 Years of Excellence



2021年共13個縣市 發生校園食物中毒案件 受害人數達1661人



校園食物拉警報 消保處抽檢大學餐廳近8成衛生不合格

2022-06-15 12:30 聯合報／記者陳宛茜／台北即時報導

讚 6

分享

分享

根據食藥署統計，107年至109年食物中毒案件共1406案，其中校園食物中毒案件共228案，原因多為人員衛生習慣不佳、環境不潔致食品受到汙染。行政院消保處今日公布大專校院及周邊餐廳聯合稽查結果，29家餐廳中，衛生安全管理共23家不合格，不合格率近8成。

消保處呼籲餐廳業者，應依「食品良好衛生規範準則」之規定做好衛生管理，確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中不會受到汙染。

消保處表示，4至5月間會同台北市、新北市、桃園市、新竹市、台中市、彰化縣、宜蘭縣政府等地的消保官及主管機關，就大專校院暨周邊餐廳進行查核。查核對象包括台師大等7間大專校院的校園暨周邊共29家餐廳，為校內15家，校外14家，並抽驗其中22家餐廳使用之油炸油及20家餐廳提供或販售之飲料。

聖心女中142人食物中毒 便當供應商將被罰30萬元

2021-11-12 11:37 聯合報 / 記者江婉儀 / 新北即時報導

+ 食安



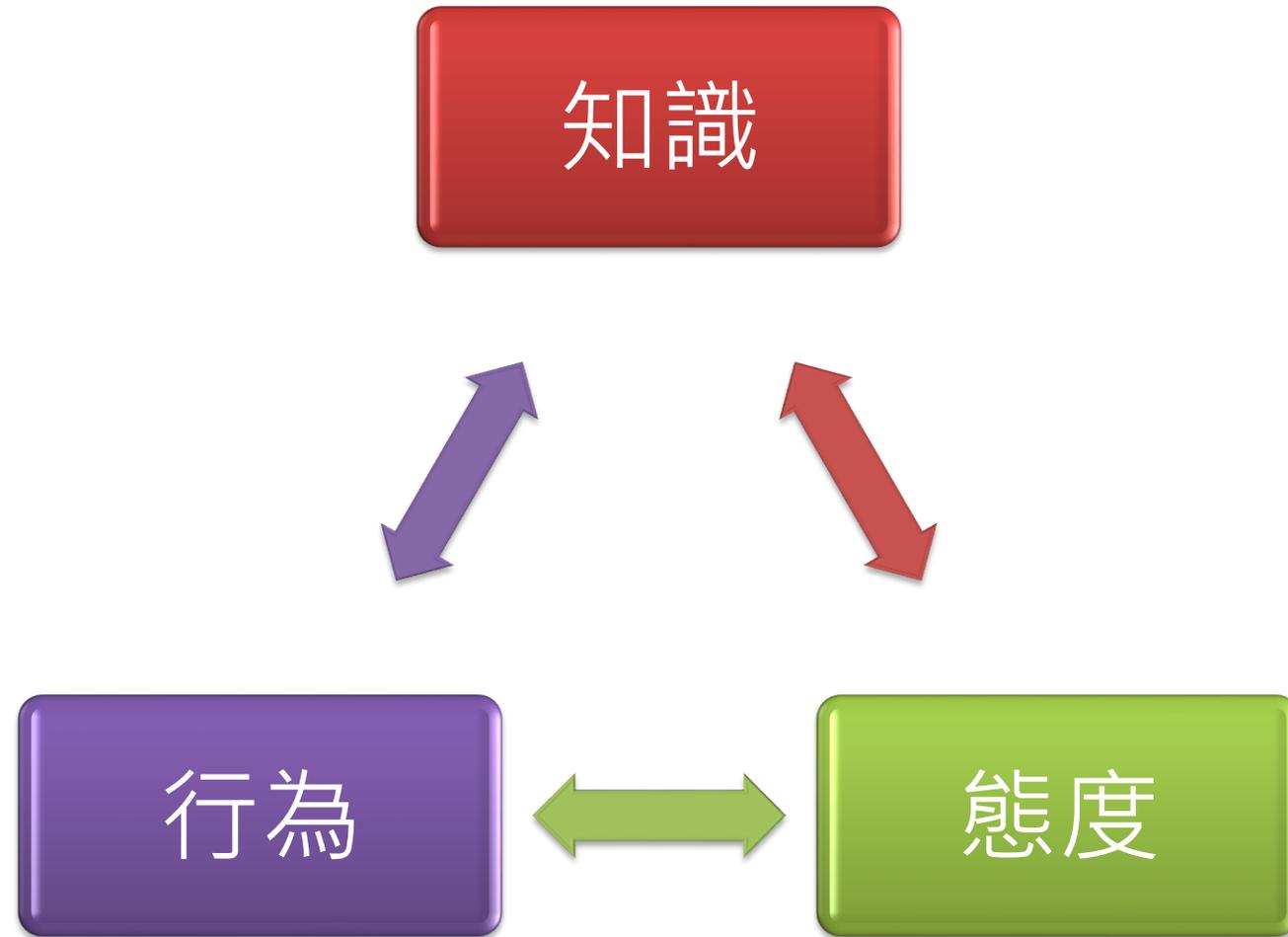
影／宜蘭師生集體食物中毒調查出爐 糙米被金黃葡萄球菌汙染

2021-12-08 14:30 聯合報／記者戴永華／宜蘭即時報導

+ 營養午餐



如何防止大學生食物中毒？



問題一 大學生是否了解食品安全？

- 常見問題：
 1. 團訂餐，飲料
 2. 隔餐食用
 3. 商家選擇依據只憑經費？



大專院校餐旅系學生食品安全知識態度與行為之研究 (郭芝妘，輔仁大學，2015)

- 研究結果顯示大專院校餐旅系學生的食品安全知識，平均答對率為69.8%
- 女生的食品安全知識優於男生
- 一年級學生、有丙級證照、參加過5-6次餐飲衛生訓練的學生在食品安全知識表現較佳，而不同學校、就讀科系、住宿情形、是否有定期健康檢查則無差異。

- 食品安全態度平均得分為**84.6%**，女生優於男生，餐飲廚藝系、一年級學生在食品安全態度上表現較佳
- 不同學校、住宿情形、是否有技術士證照、參加過餐飲衛生訓練的次數、是否有定期健康檢查在食品安全態度則無顯著差異。
- 食品安全行為平均得分為**76.8%**，技術學院、餐飲廚藝系、參加過**3-4**次餐飲衛生訓練、有定期健康檢查在食品安全行為上表現較佳，而不同性別、年級、住宿情形、是否有技術士證照則無差異。

問題二 校方單位是否有安排食品安全課程？

內容可以包括：

- 如何判定符合安全衛生的餐飲環境？
- 教學生如何選擇外食？



大學生對食品安全知識、態度及行為之關係研究-以台灣南部地區為例 (史光裕、國立高雄科技大學，2020)

- 研究結果顯示：
 - (一) 大學生在食品安全知識中大多數很清楚的認識未煮熟的食物不可以食用。
 - (二) 發現大學生在食品安全態度中對魚肉類危害意識較低，但對學校周圍餐廳的食品安全問題及食品包裝危害等問題比較重視。
 - (三) 在購買行為上大多數的大學生會留意食品安全標示、製造商、保存期限等食品資訊，但會疏忽對食品的外觀不良的檢查。
 - (四) 食品安全知識與食品安全態度與行為之間兩兩均具相關性。

該研究建議：

- (一) 建議多宣傳豆類食品應煮熟才可食用概念。
- (二) 在食品安全態度中，魚肉類含重金屬危害身體的問題，應加強宣導。
- (三) 食品包裝不良影響健康，應加強宣導以改變學生的食品安全行為。

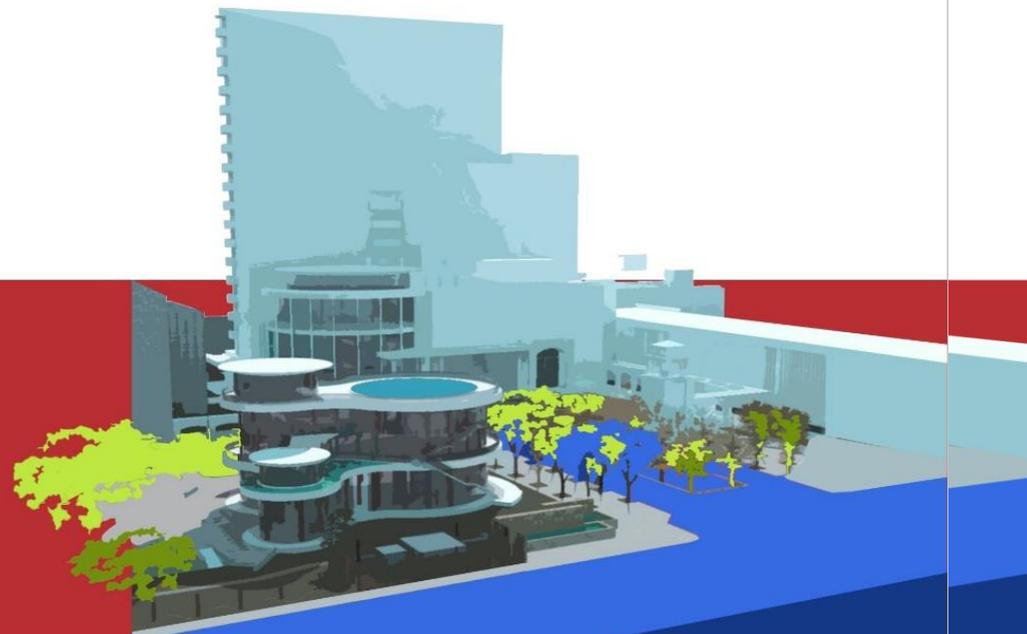
五分鐘想一想

- 請問在座各位是否可以思考最近一週在外用餐時，用餐環境在衛生安全上有沒有缺失？
- 至少舉出三項？

餐飲業 G H P



TMU60 1960~2020
Celebrating 60 Years of Excellence



1. 管理衛生人員

- 何謂餐飲業「管理衛生人員」？
是餐飲衛生管理的值日生。
- 管理衛生人員應管理衛生事項
有哪些？
依據「**食品良好衛生規範準則**」(GHP)管理。



2. 營業場所暨烹調作業管理-1

● 管理的環境項目有哪些？

第二十二條 餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- 二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。
- 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。



2. 營業場所暨烹調作業管理-2

● 器具、抹布的常見殺菌方式：

第二十三條 餐飲業應使用下列方法之一施行：

- 一、**煮沸殺菌**：毛巾、抹布等，以攝氏100°C之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，1分鐘以上。
- 二、**蒸汽殺菌**：毛巾、抹布等，以攝氏100°C之蒸汽，加熱時間10分鐘以上，餐具等，2分鐘以上。
- 三、**熱水殺菌**：餐具等，以攝氏80°C以上之熱水，加熱時間2分鐘以上。
- 四、**氯液殺菌**：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之200以下，浸入溶液中時間2分鐘以上。
- 五、**乾熱殺菌**：餐具等，以溫度攝氏110°C度以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上。



2. 營業場所暨烹調作業管理-4

- 食材區之溫度管理：
即食食品之保存溫度：
熱存食品應達 65 °C 以上；冷食應保存 7 °C 以下，以避免病原性微生物孳生，造成引發食品中毒之風險。



3. 餐飲工作人員自我管理

- 教育訓練。(每年8小時)
- 廚師證與持證比例。
- 健康檢查含供膳體檢(新進/在職)。
- 人員健康監控。
- 工作服裝與行為之規定。
- 工作人員手部檢查。



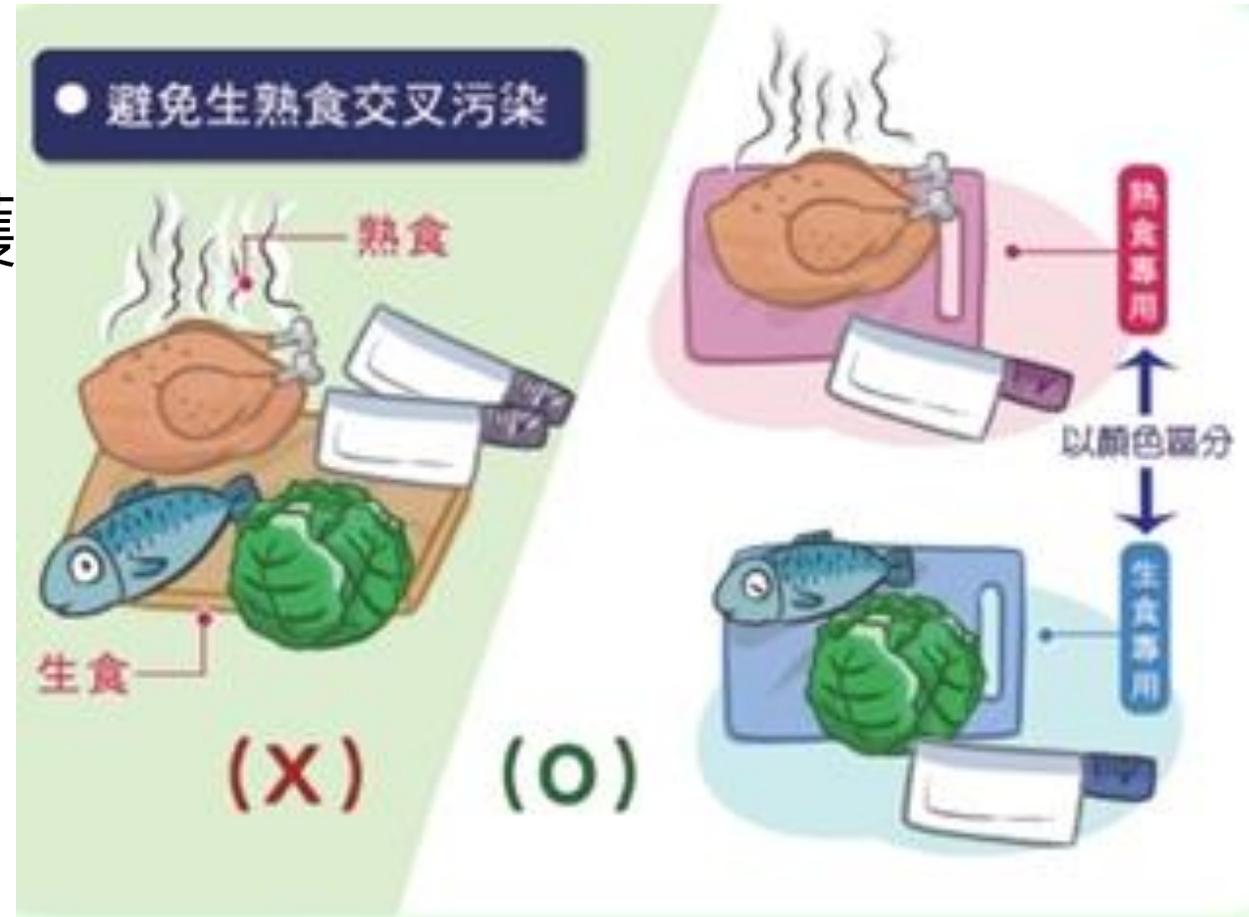
4. 食材庫存管理

- 食材進貨及進貨管理重點。
 -
- 化學藥劑存放。
- 食品添加物存放。



5. 設備器具管理

- 牆壁、天花板、地板管理。
- 水塔清洗。
- 設備器具管理：其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。
(油煙機、果汁機、刀砧...等)



7. 其他：

- 提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。
- 貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
- 外購即食菜餚應確保衛生安全。
- 供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。
- 製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

校園發生食物中毒事件時，該如何做？

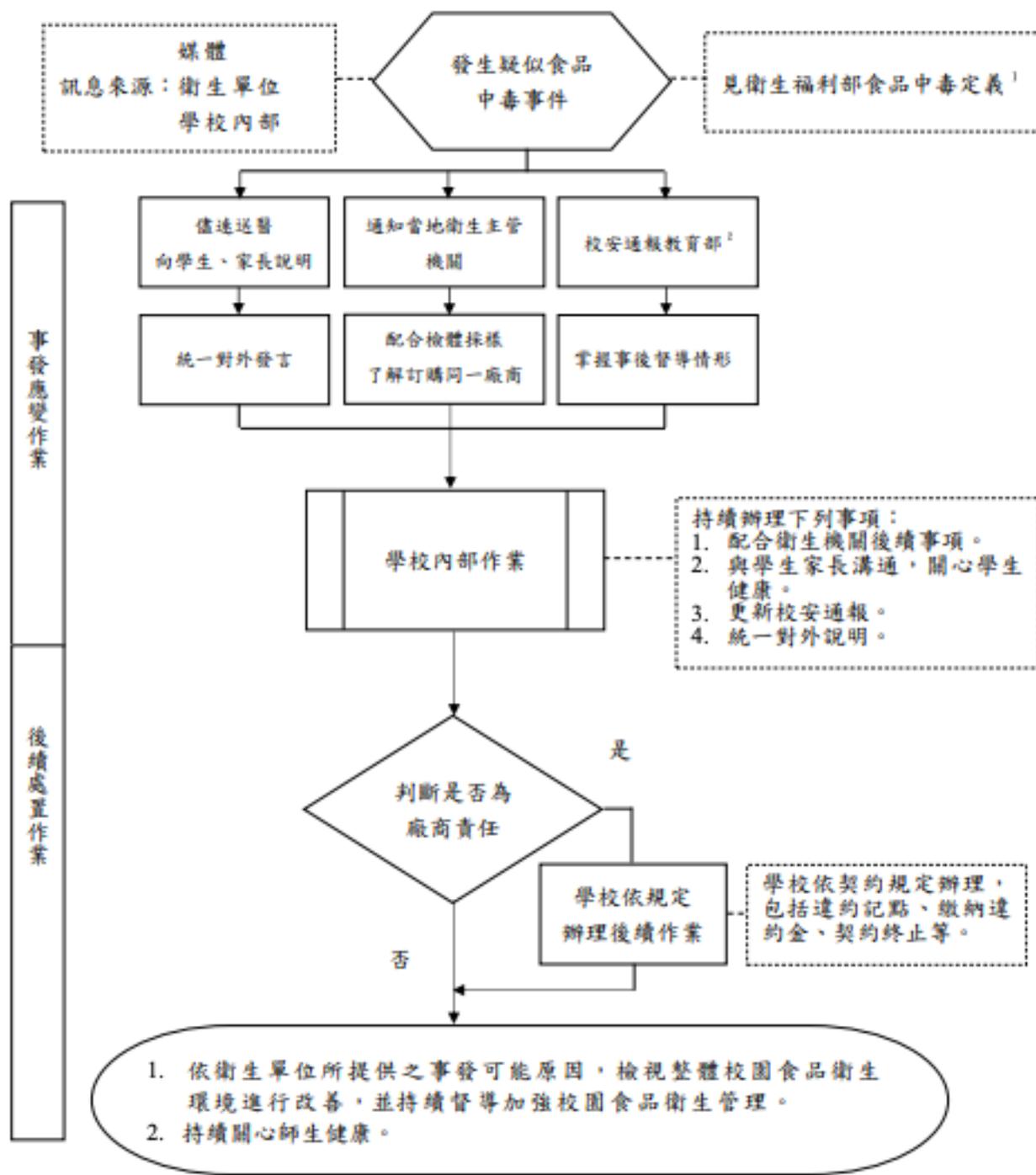


TMU60

1960-2020

Celebrating 60 Years of Excellence

各級學校發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖



謝謝聆聽！



TMU60

1960-2020

Celebrating 60 Years of Excellence