臺南市政府教育局所屬國中食物製備課程注意事項

110 年 5 月 3 日南市教安(二)字第 1100422258 號函

一、 為協助本局所屬國民中學實施食物製備相關課程符合衛生管理，以降低食安風險，避免食品中毒，特訂定本注意事項供學校遵循。

二、 食物製備課程前衛生管理：

1. 安全宣導：授課老師、每組代表或學生於課程實施前應確實瞭解及勾填食物製備課程「課前注意事項」確認表(附件 1)，遵守各項衛生管理事項。
2. 食材選擇：食材選購應符合食品安全衛生相關法規，並妥善保存保鮮；食材如有變質、異味或異常情況，應不予使用。
3. 設備器具管理：食物製備相關設施、設備及器具均應清洗乾淨；處理生、熟食使用之各項器具(如切割器具、砧板及盛裝容器等)應準備 2 套分別置放，並以明顯標示區分，以符合食品安全衛生相關法規。

三、 食物製備課程中衛生管理：

1. 人員衛生：授課老師及學生應注意衛生安全，穿戴圍裙、髮帽、口罩及手套，雙手不得佩戴飾品及手錶，應確實洗淨並保持乾淨。如廁後、製備前亦同。
2. 食材處理：生、熟食分別以 2 套器具分開處理，且應徹底清洗乾淨及切割完成。單一食材清洗完畢後，應將水槽漏水並徹底清潔乾淨後，再為更換新水清洗下一種食材，以避免食材交叉污染。
3. 料理烹調：混合食物應使用器具，避免徒手混合；試吃勿以調理湯匙直接取食，應另備碗、盤、匙；若為熟食，請確實煮熟始得起鍋。

四、 食物製備課程後衛生管理：確實清洗所有使用後設施、設備及器具及作業場所；提醒製成食物可食用之保留時間。

五、其他事項：

1. 食材處理先後順序：乾貨→加工類食品→蔬果類→牛、羊、豬→雞、鴨→內臟→蛋→魚貝類。
2. 授課教師應於食物製備課前指導並提醒學生用火安全及器具使用安全等事項。
3. 倘發生疑似食品中毒，須立即向學校護理人員及學務處通報，續填「臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件速報單」(附件 2)及進行校安通報，並依「臺南市高級中等以下學校發生疑似校園食品中毒事件應變處理要點辦理」啟動調查。
4. 食物製備課前授課老師應確實宣導本注意事項，「課前注意事項確認表」應定期彙報單位主管及校長審閱；師生應落實課中自主管控，單位主管亦應按表單實地抽查現場作業，確實督導。

附件1　臺南市政府教育局所屬國中食物製備課程注意事項

食物製備課程「課前注意事項」確認表(參考範本)

臺南市○○國中○○(班別)

(日期○○○年○○月○○日)

項目		瞭解內容並依內容執行	
		內容	能瞭解內容並執行請打「∨」
課程前衛生管理	食材選擇注意事項	食品外觀色澤、味道是否正常;外包裝是否完整、密封、無破損；標示是否符合食品安全衛生相關法規，是否仍在有效期限內。	□完成 □未完成
	保存方式	食品應保存於適當的溫度及設備； 生、熟食應分開儲存，避免交叉污染； 避免將食物存放於室溫下超過兩小時。	□完成 □未完成
	設備器具管理	食物製備相關設施、設備及器具均清洗乾淨；處理生、熟食使用之各項器具(如切割器具、砧板及盛裝容器等)應準備2套分別置放，並以明顯標示區分，分別標示區分使用。	□完成 □未完成
課程中衛生管理	人員衛生	師生應穿戴圍裙、髮帽、口罩、手套，雙手不配戴飾品及手錶等並保持乾淨。	□完成 □未完成
		製備前、如廁後應確實洗淨雙手，所有人員都應注意衛生安全。	□完成 □未完成
	食材處理	生、熟食分別以2套器具分開處理，且食材應徹底清洗乾淨及切割完成，避免食材交叉污染。	□完成 □未完成
	料理烹調	混合食物應使用器具避免徒手混合；試吃勿以調理湯匙直接取食，應另備碗、盤、匙使用；若為熟食請確實煮熟始得起鍋。	□完成 □未完成
課程後衛生管理		確實清洗所有使用後設施、設備及器具及作業場所；提醒製成食物可食用之保留時間。	□完成 □未完成
※食材驗收標準請參酌國民中學綜合活動備課用書※			

每組代表或每生	授課教師	單位主管	校長

附件 2　**臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件速報單**

學校名稱	臺南市＿＿＿區＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 學校
通報日期時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分
連絡資料	聯絡電話（二線以上）：＿＿＿＿＿＿、 傳真電話： 聯絡人：＿＿＿＿＿＿職稱：＿＿＿＿＿＿手機：
進食時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分
發病時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分至＿＿＿時＿＿＿分
基本概況	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 就醫地點：
供餐方式	□自辦廚房　□受＿＿＿＿＿＿（學校）供應 □委外供應　□其他
當日午餐菜單及供應商資料	主食：＿＿＿＿＿＿副食： 湯：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿其他(含水果)： 當日食材供應商：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
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：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿）
其他	因應替代措施：
聯絡單位	**教育局學輔校安科：**電話：635-6638、299-1111#8729 傳真：635-0758、298-2610；學輔科專線：295-9023 **衛生局食品藥物管理科：** 食中專線(24 小時)：0937-306127、0975-672826 傳真：632-9367、268-2964

單位主管：＿＿＿＿＿＿＿＿(核章)

備註：1.發生疑似校園食品中毒事件時，請於 30 分鐘內填報此速報單並完成傳真。

2.請於傳真本紀錄前，先以電話進行聯絡。