臺南市政府教育局所屬國中食物製備課程注意事項

附件1

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「ˇ」 |
| 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 |
|  |  |  |  |

**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

|  |  |
| --- | --- |
| 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。