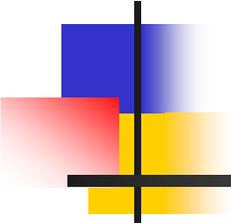


# 團體膳食督導

## <<食物衛生技術指引>>

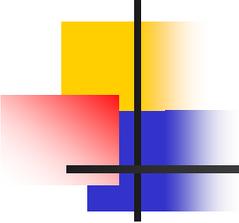


衛生局

疾病預防控制中心(技術單位)

環境及食物衛生部

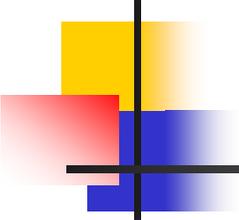
陳慧敏 高級技術員



# 內容

---

1. 目標
2. 校內醫護人員在學校供膳擔當的角色
3. 簡介學校膳食安全管理
4. 簡介《供膳學校食物安全衛生管理指引》  
及《食物衛生技術指引》
5. 總結
6. 課後評估

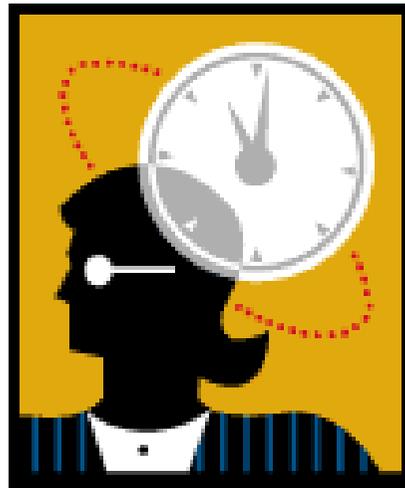


# 目標

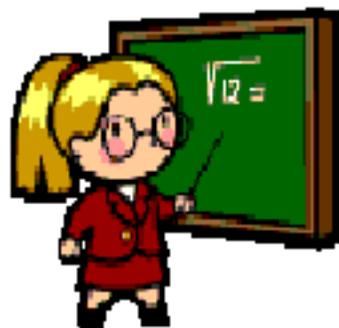
---

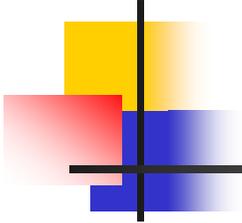
1. 認識作為校內醫護人員在學校供膳擔當的角色，明白協助執行指引的重要性；
2. 知道《食物衛生技術指引》的背景及特徵；
3. 理解《食物衛生技術指引》內有關團體膳食衛生的主要條文；
4. 理解衛生局對學校外判供膳相關衛生指引要求。

# 校內醫護人員在學校供膳 擔當的角色



# 校內醫護人員 在學校擔當的角色





# 校內醫護人員在學校供膳擔當的角色

---

## 1. 醫生

- 辨別出食物中毒個案

## 2. 教師

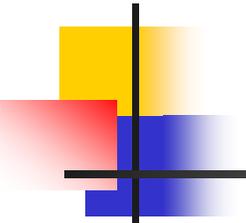
- 推廣食物安全衛生教育

## 3. 行政人員

- 學校膳食安全管理

# 學校膳食安全管理





# 本澳學校供膳狀況

---

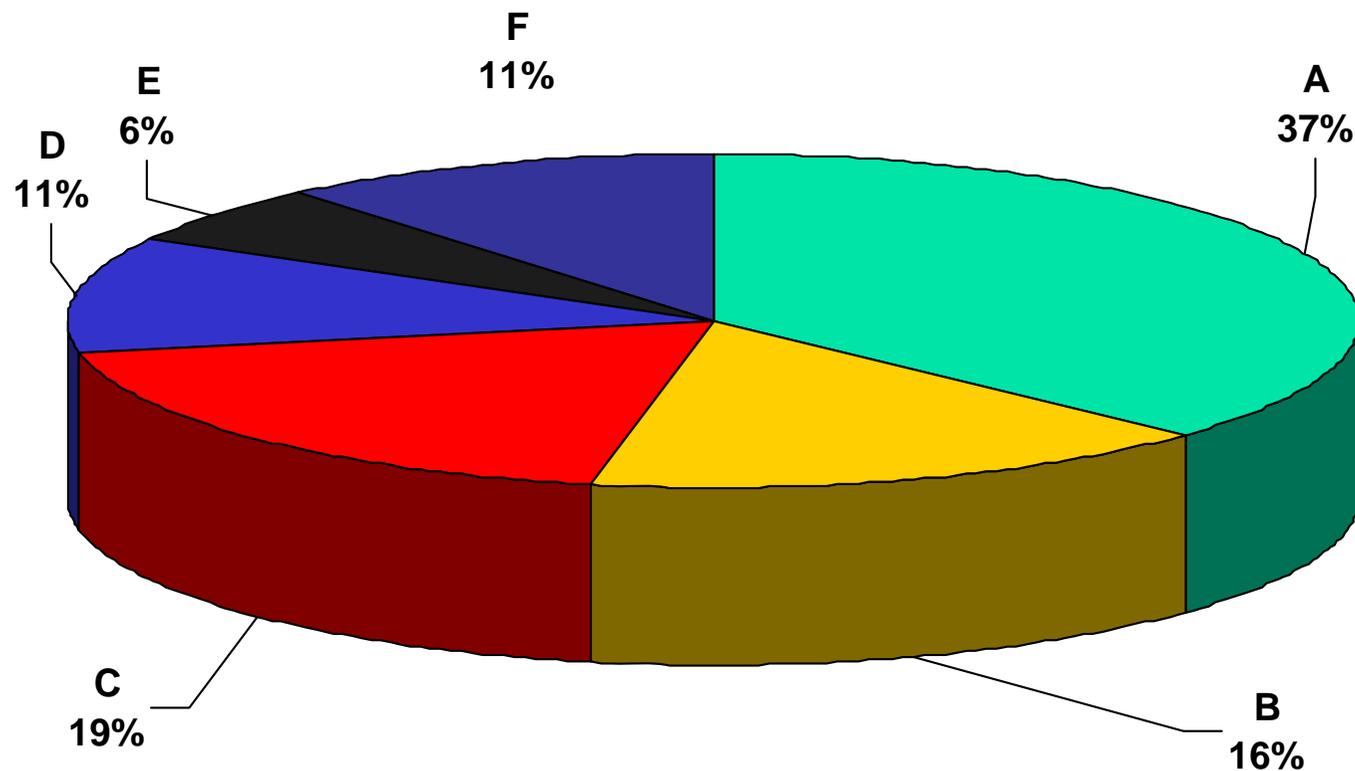
- 針對本澳125間學校發出問卷調查；
- 收回88份，回覆率為70.4%；
- 結果顯示，當中72間(81.8%)有提供膳食服務。

# 食源性疾病暴發事件(01-07)

| 分類        | 年 份   |          |        |         |         |          |       |
|-----------|-------|----------|--------|---------|---------|----------|-------|
|           | 2001  | 2002     | 2003   | 2004    | 2005    | 2006     | 2007  |
| 細菌性       | --    | 10(124)  | 7(87)  | 4(395)  | 6(123)  | 12(139)  | 4(46) |
| 化學性       | --    | 1(4)     | --     | --      | 1(3)    | --       | --    |
| 生物毒素      | --    | 1(3)     | --     | --      | 1(3)    | 1(8)     | --    |
| 病毒        | --    | --       | --     | 1(33)   | --      | 2(9)     | --    |
| 其他        | 1(3)  | --       | --     | 3(30)   | --      | 1(4)     | 1(2)  |
| 總數        | 1 (3) | 12 (131) | 7 (87) | 8 (458) | 8 (129) | 16 (160) | 5(48) |
| 發生率(每萬人口) | 0.07  | 2.97     | 1.94   | 9.84    | 2.64    | 3.28     | 0.90  |

附：括弧外數字為個案數字，括弧內數字為受累人數

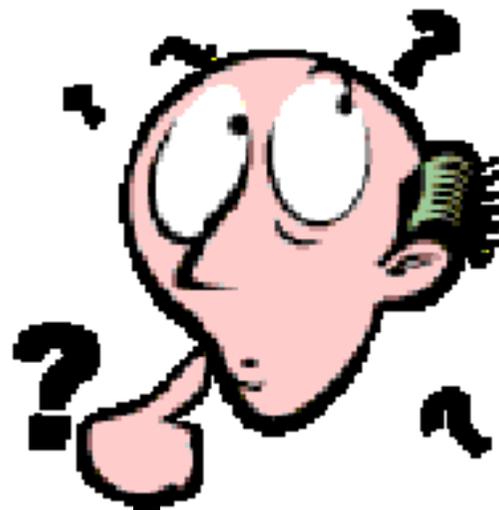
# 1993-1997年造成食源性疾病爆發的因素 (N=2,751; 案例發生的%)



- A: 保存溫度不當
- B: 設備遭受污染
- C: 個人衛生不良
- D: 加熱不當
- E: 食物來源不安全
- F: 其他

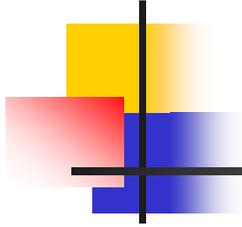
資料來源: Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United State, 1993-1997 (March, 2000/ Vol.49/No.SS-1)

# 如何預防 食物安全問題的出現？



# <學校膳食安全管理系統>

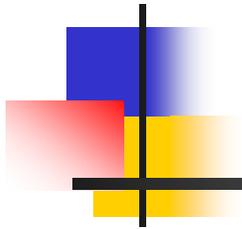




如何建立？



# <學校膳食安全管理系統>



目的

預防食物中毒的發生



# 第一步

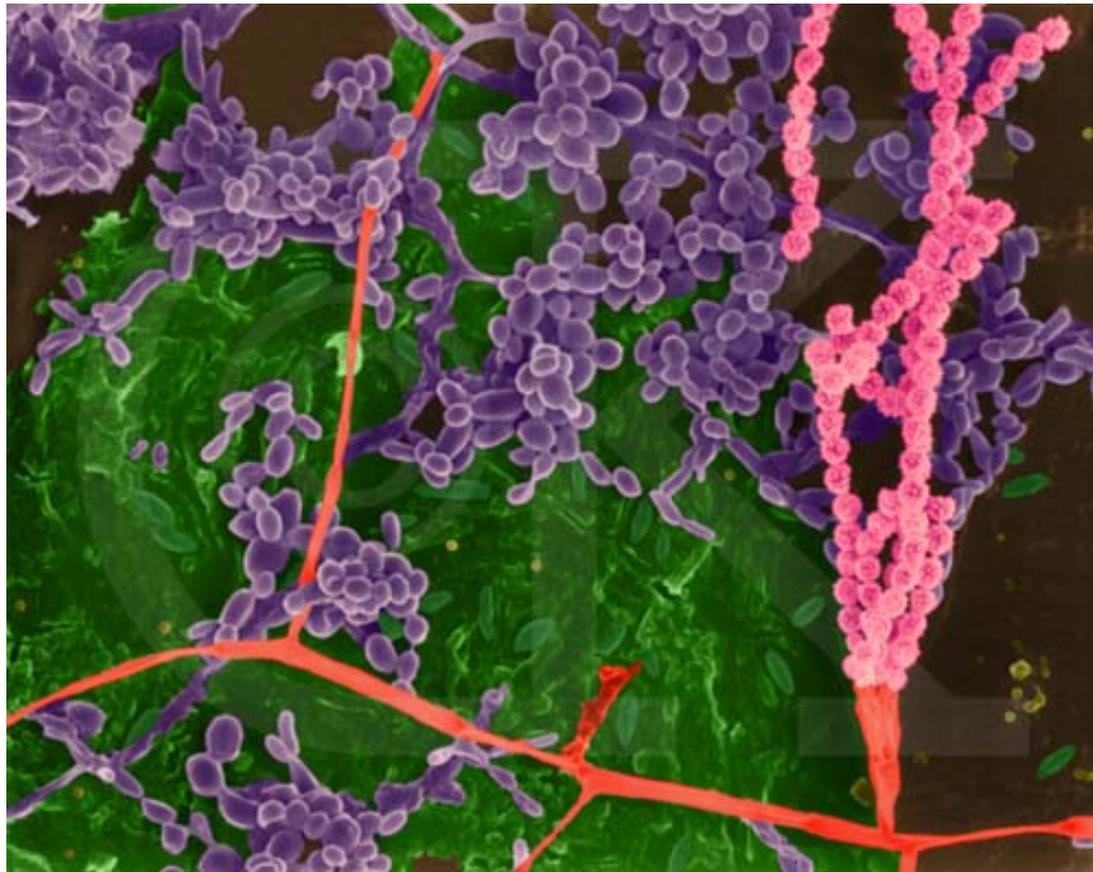
## 危害分析

- 食物污染的種類
  - 物理性(外物污染...)
  - 化學性 (農藥...)
  - 生物性 (細菌性 ...)

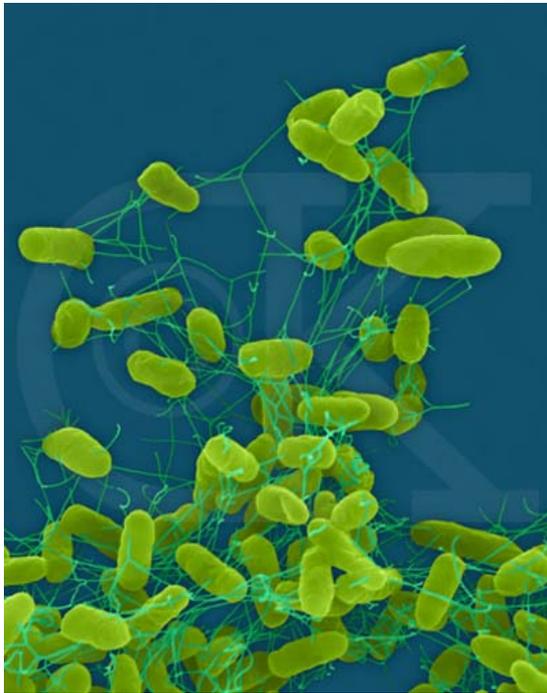


▲(圖一)以手搖噴粉器行葉面噴藥法

# 常見的細菌性食物中毒的種類



# 感染型 - 沙門氏菌類



## 污染來源

- 受感染的肉類和禽畜類
- 食物處理者的糞便污染

# 生吃或未經煮熟的蛋



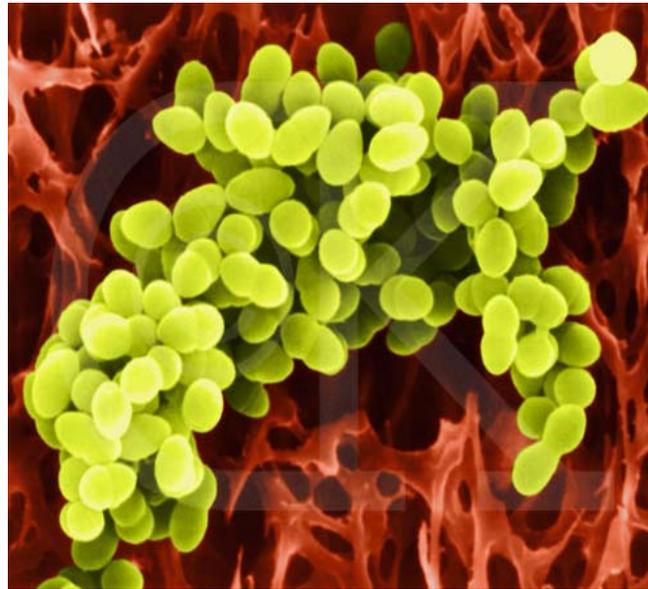
# 蛋類製品



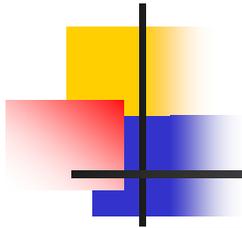
# 未經煮熟的家禽/肉類及其製品



# 毒素型 - 金黃葡萄球菌



污染來源：食物處理者

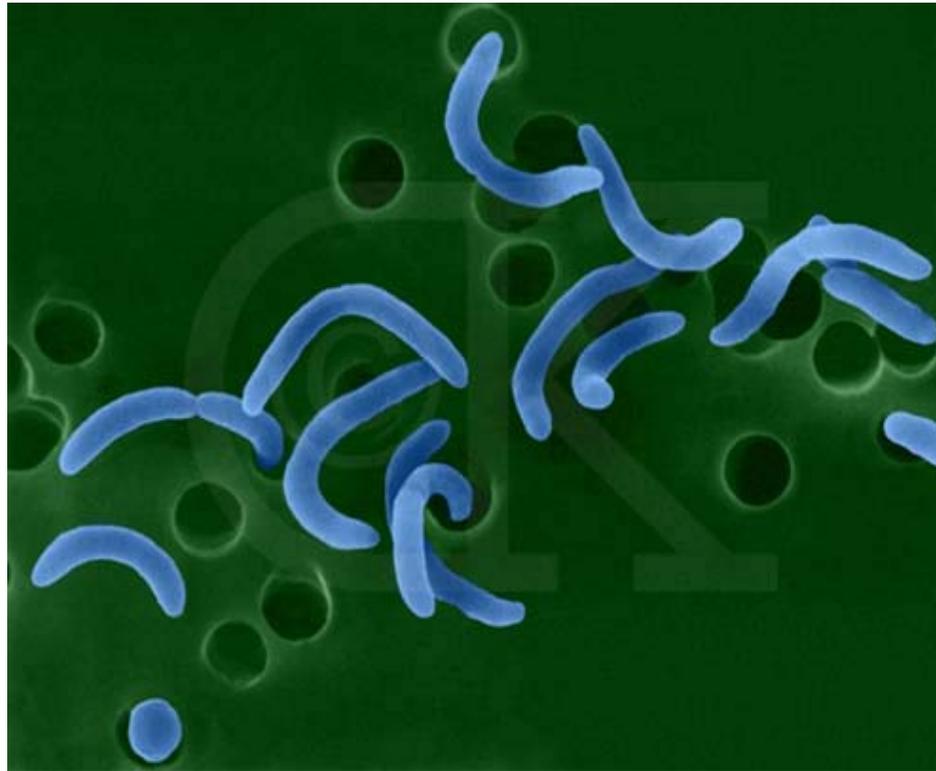


# 易受污染的食物



需要很多處理程序  
但其後不經加熱或翻熱的食品

# 副溶血性弧菌

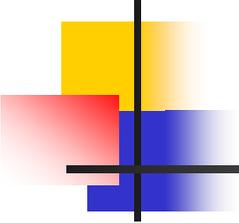


# 生吃或未經煮熟的海產



# 介貝類水產動物、海產製品



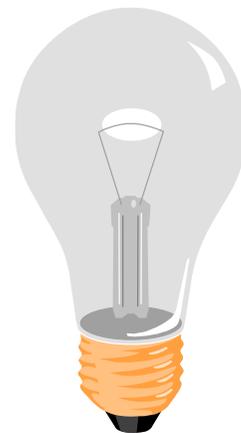


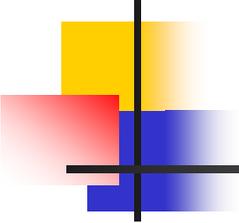
# 第二步

---

## 重點控制

- 外判制度
- 自製供餐



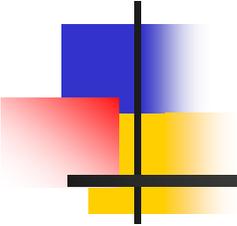


# 餐單

---

## ■ 避免高危配搭

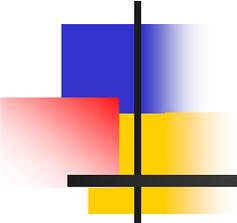
- 需要很多處理程序，但其後不經加熱或翻熱的食品
- 生吃或未經煮熟的蛋
- ...



# 外判制度

---

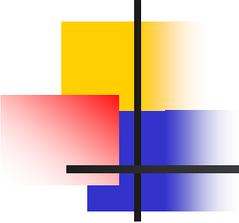
學校膳食供餐外判指引  
(GL AL 021-2003)



# 自製供餐

---

學校膳食衛生安全指引  
(GL AL 020-2003)



# 選購食物

---

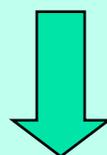
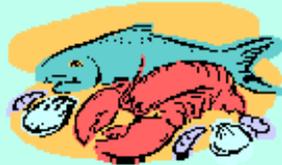
- 不要購買沒有受到適當保護免受污染的食物；
- 不要從無牌的供應商選購食物，尤其是熟食或生冷食物；
- 不要購買外觀異常的食物。

# 驗收及儲存

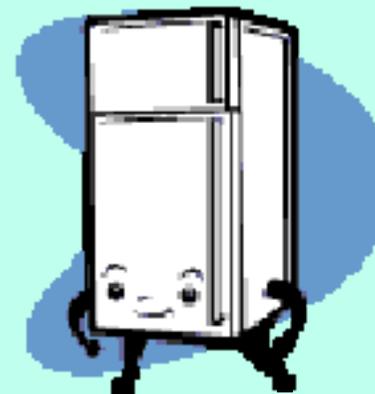
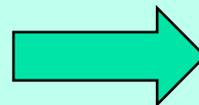
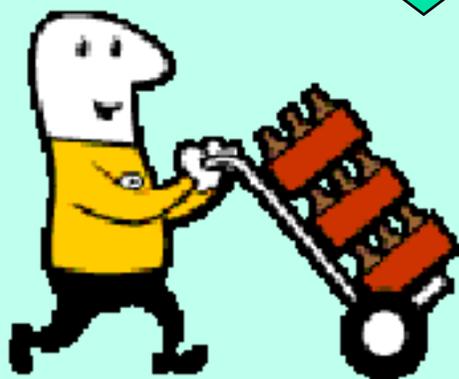


查驗來貨及  
保存有關文件

有能力且稱  
職的員工

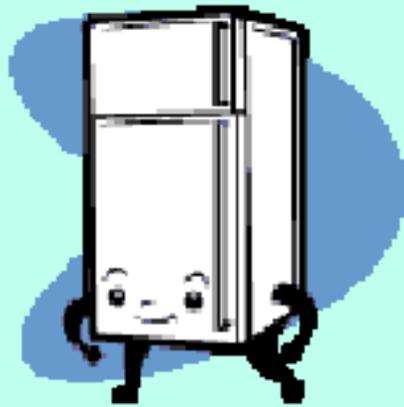
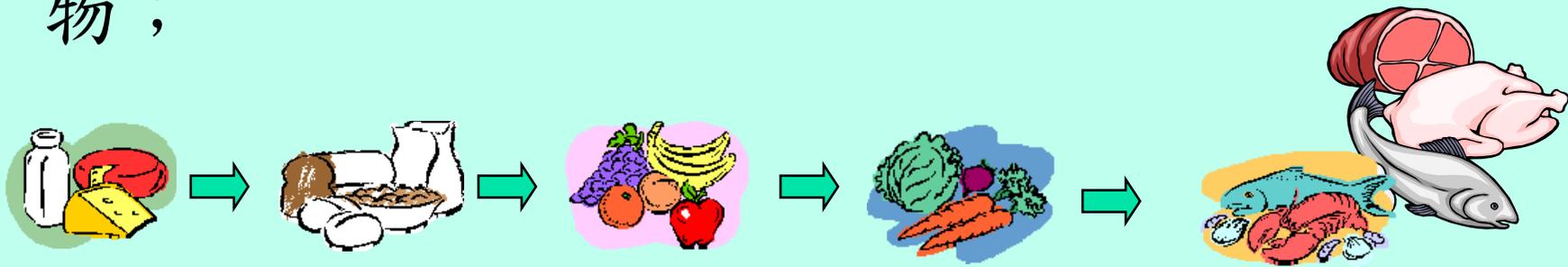


盡快按食品  
的特性分類  
存放



## 烹調前處理工作

- 食物的清洗及切割工作應採分時、分類、分區之原則，並由低污染性食物依序漸進至高污染性食物；



- 解凍之食物，須預早按所需量放入攝氏0至5度的雪櫃中；
- 易變質的食物應於清洗前才自雪櫃取出；

完成清洗工序的食物應妥善存放  
避免交叉污染

# 處理食物



食物須徹底煮熟後才可給學生食用

# 已煮熟的食物須與未煮的食物 分開處理和貯存



# 食物處理人員如廁後 及處理食物前要洗淨雙手



# 症狀...



腹痛



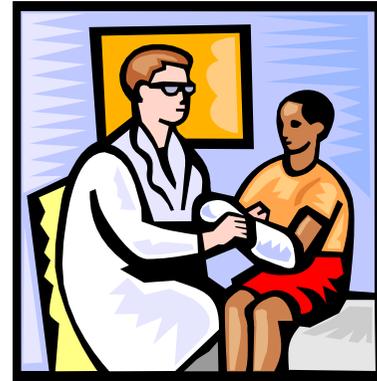
發燒



腹瀉



嘔吐



不得處理及觸摸食物

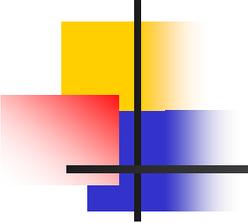
# 《食物衛生技術指引》

## 第五章 食品處理人員衛生及培訓

- 個人健康與疾病
- 個人衛生和習慣
- 食品處理人員的培訓



- 場所經營者或其授權負責人有責任要求食物處理人員及入職者對以下健康情況作出報告，而食物處理人員亦有責任對以下健康情況向場所經營者或其授權負責人作出報告：**(5.1 a)**
  - 被醫學診斷出沙門氏菌(*Salmonella typhi*)、志賀氏桿菌(*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌(*Shiga toxin-producing escherichia coli*)、甲型肝炎病毒(*Hepatitis A virus*)感染，以及被醫學診斷為活動性肺結核者；
  - 由於疾病或感染而出現腹瀉、發熱、嘔吐、黃疸或伴隨發熱之咽痛病徵者；
  - 身體外露部份有可見性感染皮膚損傷(如：燙傷、割傷，以至化膿傷口或瘡腫)；耳朵、眼睛及鼻子有流出物；
  - 或出現受到或懷疑受到傳染病感染的病情或病徵。



## 職前體檢及定期檢查是否可有效避免食物受到污染？

註釋d：

目前並無充分的實踐和證據，確證定期的健康體格檢查制度可有效預防包括食物中毒在內的食源性疾病事件的發生，但禁止具有特定病徵的人員參與處理食物的工作顯然對食物安全有著特別的意義。從若干科學資料提示，廚師患上肺癌的風險較其他職業類別者高。因而從職安健的角度著眼，衛生局仍鼓勵食物加工經營場所之工作人員進行職前及定期健康體格檢查。

# HIV(人類免疫缺陷病毒)和HBV(乙型肝炎病毒)患者可否從事食物處理工作？

註釋 a：

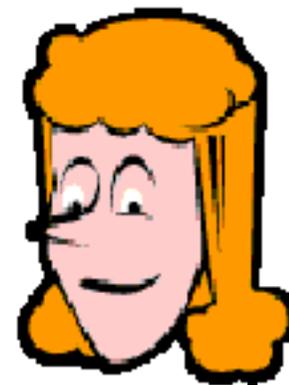
...到目前為止，並未有確證指HIV(人類免疫缺陷病毒)和HBV(乙型肝炎病毒)經由食物傳播。

註釋 b：

由於沙門氏菌(*Salmonella typhi*)、志賀氏桿菌(*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌(*Shiga toxin-producing escherichia coli*)、甲型肝炎病毒(*Hepatitis A virus*)能輕易進入食物，造成健康上的危害。所以當食物處理人員感染其中一種致病微生物時，必須禁止參與調理加工食物或接觸清潔的設備、器具、布巾或未拆封的免洗用具。

# 其他注意事項

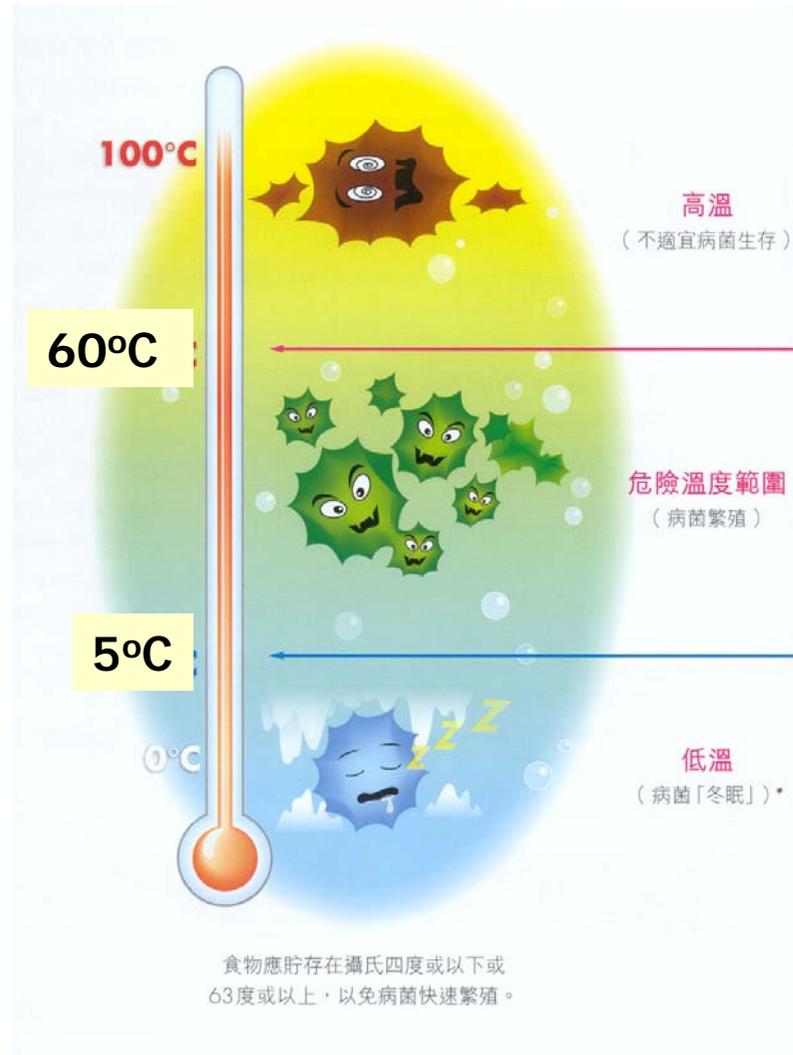
---



# 煮好的食物應盡快送給學生食用

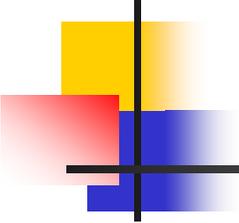


# 不要在室溫下存放食物



須存放在攝氏5度以下或60度以上

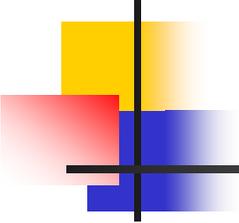




# 慎防交叉污染

---

- 兩類情況會出現交叉污染：
  - 食物與食物接觸，直接把細菌傳播；
  - 經由雙手、設備、工作檯面，刀具或其他用具，間接把細菌傳給食物。



# 剩餘的食物最好棄置





# 環境衛生

## ■ 病媒控制：

### ■ 治標：

- 誘捕 / 毒殺 / .....



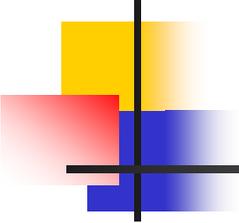
### ■ 治本：

- 所有食物不作任何暴露；
- 每天工作完畢徹底清潔處理食物的地方；
- 所有裂縫應補妥；
- 排水渠位及通風管道置有柵欄。

# 第三步



建立監管程序



# 原則

---

1. 必需有效
2. 操作簡單

# 方法

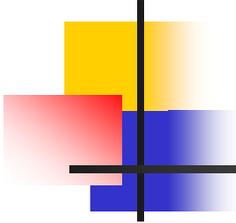
小貼士：專人監督

落實溫度的控制

盡量縮短展示(供餐)時間

以及避免交叉污染





# 第四步

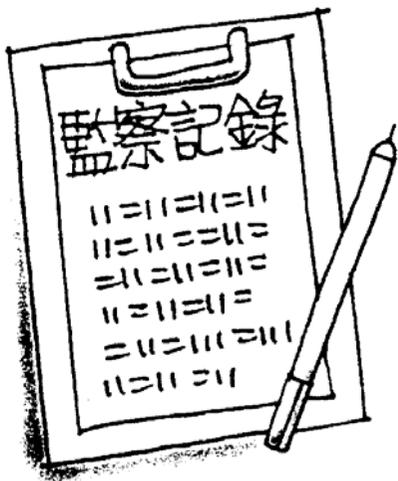


## 建立矯正程序

例如

1. 棄掉已受污染的食物
2. 如未煮熟，放回繼續烹煮

# 第五步



## 保存紀錄

〈供膳學校食物安全衛生管理  
指引〉

附件：

3. 學校食物安全管理 -  
管理人員檢查清單
7. 收貨部品質檢查報告
8. 膳食運抵檢查報告

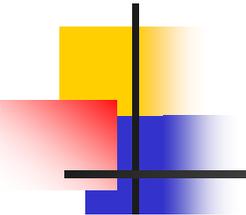
# 第六步



定期檢查及檢討

# 實施〈食物安全管理系統〉的好處

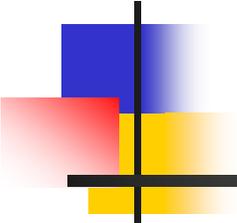
- ➔ 全部製程管理；
- ➔ 對於微生物之污染造成之中毒較能掌握防止；
- ➔ 較傳統管理模式更能確保食品的安全。



# 供膳學校及管理層的責任

- 按照〈供膳學校食物安全衛生管理指引〉，並執行有關要求，履行食物安全衛生的責任；
- 設立一旦發生食物中毒及其他食品危害的處理方法及即時應變措施；
- 向員工提供有關食物衛生、個人衛生及環境衛生的訓練，定期安排更新培訓課程，並不時向員工提供指引及支援。

# 供膳學校食物安全 衛生管理指引



---

GL AL 027 - 2004  
(2004年6月28日)

## 目的

為防止學校食物中毒或其他食源性疾病事故發生，保障師生員工身體健康，而制定〈供膳學校食物安全衛生管理〉指引。

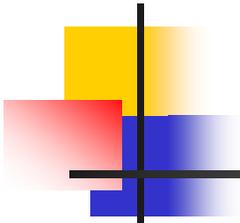
## 適用範圍

學校、幼稚園以及托兒所等同類場所。

# 供膳學校食物安全衛生管理指引

GL AL 027 – 2004(2004年6月28日)

- 學校膳食衛生安全指引 (GL AL 020-2003)
- 學校膳食供餐外判指引 (GL AL 021-2003)
- 食物衛生安全指引 – 團體膳食供應商 (GL AL 022-2003)
- 《食物衛生技術指引》



# 《食物衛生技術指引》



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

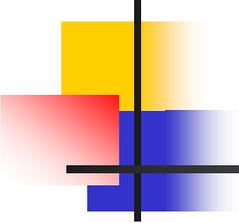
## 食物衛生技術指引

2007

# 技術指引的主要服務對象

- 餐飲及團體膳食經營加工及配送業者；
- 衛生檢查人員；及
- 食用消費者。

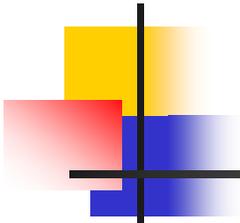




# 目的

---

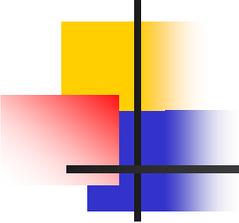
- 幫助業內人士明白、理解基本食品安全衛生準則，以免妨礙澳門地區食品安全衛生相關法規要求；
- 協助檢查人員評定食品加工經營場所是否符合該等準則和要求；
- 達到預防食源性疾病傳播和爆發的目的。



# 基本內容

---

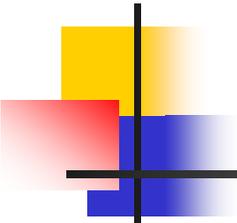
- 第一章 引言
- 第二章 食品加工經營場所的衛生條件
- 第三章 食品加工操作的衛生
- 第四章 衛生管理
- 第五章 食品處理人員衛生及培訓
- 附件
- 附錄: 參考資料



# 總結

---

1. 校內醫護人員在學校供膳擔當的角色
2. 簡介學校膳食安全管理
3. 簡介《供膳學校食物安全衛生管理指引》及《食物衛生技術指引》

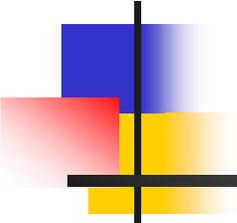


# 謝謝聆聽及意見反饋!

---



二零零八於澳門



# 課後評估

---

小測