

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：郭淑惠109.11.2

研習名稱	109年度國立暨私立高級中等學校南區衛生組長研習會議	主辦單位	教育部國民及學前教育署 國立臺東高級商業職業學校
日期	109年10月29日	地點	台東桂田喜來登酒店
<p>1 研習目的：</p> <p>(一)落實高級中等學校衛生組長在職訓練，辦理衛生教育、推動環境保護 節能減碳、加強辦理健康促進及建立健康生活行為、執行校園食品安全管理等之宣導，提昇學校衛生工作專業知能與技能。</p> <p>(二)透過實務分享與經驗交流，凝聚共識，激勵學校人員士氣，以期加速 推展學校衛生相關工作，營造環保節能、健康活力之永續校園。</p> <p>2 研習主題</p> <p>主題一 如何處置校園食品中毒事件及 確實監督團膳廠商品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 108年食品中毒案件「攝食場所」統計 以「學校」案件之患者數最多 學校發現有疑似食品中毒之情形，應採緊急救護措施，同時應通報直轄市、縣(市)衛生主管機關處理 至遲不得逾24小時於校安通報網通報 學校採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。 食品安全 - (注意保存溫度)原則，把溫度保持在5 以下或60 以上，可使微生物生長速度減慢或停止。 食製品自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過四小時或溫度應保持在攝氏六十度以上 <p>主題二：如何規劃校園傳染病防治動線 防疫工作原則：※蒐集資訊※凝聚共識※嚴謹態度※妥善規劃※分工合作 ※落實執行※檢核修正</p> <p>主題三：校園推動資源回收及廁所環境管理問題 行善觀念---說服他們處理好</p> <p>主題四：學校開放訂購外食處理方式</p> <p>主題五：團膳廠商品質管理 審查每月菜單 午餐反映處理 團膳滿意度調查 不定時訪廠 每日校園食材登錄</p> <p>3 研習心得：</p> <p>參加此活動，了解各校環境衛生工作的執行方式及互相經驗分享，鼓勵大家用行善的觀念支持自己及學生為環境盡一份心力。</p> <p>各校在廁所清潔問題上，問題層出不窮，原來不是我們學校才有的問題，其他學校問題亦同樣嚴重，此非單一學校問題，是社會的問題，只想福利不想付出---。衛生組長普遍認為此份工作，需要有熱情熱誠才可做的下去。</p>			

教務主任 劉錕源

校長 張淑賢