

## 國軍臺中總醫院感染管制手冊

醫院販賣部(商店街)之感染管制政策	編號：SOP-IC-06029
	主辦部門：感染管制委員會
	制定日期：095/12/06
	修訂年限：每3年一次
	最近修訂日期：106/05/05
	已修訂次數：第6次

### 1. 適用時機：

為加強院內感染管制，保障就醫病患、住民、探訪民眾及醫院內工作人員之健康，本院依據衛生福利部疾病管制署103年7月23日公告「醫療機構商店街感染控制指引」辦理，並善盡管理之責。

### 2. 環境加強控制：

- 2.1 本院販賣部商店街入口、出口、收銀台及各處設有設有充足的洗手設備，如酒精性乾洗手液、洗手檯等，並注意隨時補充乾洗手液或肥皂、擦手紙等相關耗材。
- 2.2 有足夠的通風設施，並定期清洗或更換空氣濾網。
- 2.3 訂定醫院販賣部商店街環境清潔及消毒計畫，並確實紀錄執行情形，以確保員工能有系統且定期清潔營業處所、設備與用具。計畫內容應包括：商店街清潔、消毒及病媒防治的範圍、項目、頻率、清潔、消毒的標準程序與方法，以及各項工作的負責人員等。
- 2.4 每天多次(含打烊時)應做環境清潔及消毒。門把、座位及扶手、桌面、櫃台、收銀機、電話等手部經常接觸處及地面，可使用稀釋的消毒藥水擦拭。使用完畢的拖把、抹布以500ppm漂白水或其他消毒藥水浸泡30分鐘。
- 2.5 隨時注意廁所衛生清潔及消毒，尤其是水龍頭開關、馬桶沖水開關及擦手紙壓取開關等。每天地面先經清潔後，再使用0.06%漂白水(6%漂白水稀釋100倍)拖拭。
- 2.6 本院販賣部商店街設置位置應與病房、供應中心、檢驗場所、污物或廢棄物運送動線等，需有空間上的區隔。

### 3. 膳食衛生與販售作業：

- 3.1 包裝陳列的食品應注意包裝完整無缺損，未包裝的食物陳列應以防塵罩保護。自助餐櫃位儘量由工作人員舀菜，避免顧客自行舀菜，以免舀菜器具及食物被污染。於傳染病流行期間，自助餐櫃位應配合院內或衛生主管機關所訂之感染控制相關規範，調整餐點供應方式(例如：僅提供便當)以因應疫情防治。
- 3.2 調製食物及飲品應以勺子等用具取用，若需以雙手直接調理即食食物時，必須戴使用後即丟手套。
- 3.3 為確保食物安全，各項食物陳列或留存時間不得超過保存期限，如發現或懷疑食物不安全，應立即加上標記或標籤，要與其他食品分開放置，並盡速棄置，切勿供人食用。

3.4重複使用的餐具與盛菜器具應確實清潔與消毒，已清洗與消毒過之設備和器具，應有適當的防護措施以避免再受污染，如：未包裝的餐具建議勿由顧客自取，以減少污染的機會。

3.5在人力許可的情況下，盡量區分收銀人員與端菜人員，並避免工作人員手部接觸餐食及盛裝容器與食物的接觸面。處理食物的工作人員不得同時處理現金和食物。

#### 4.員工管理措施：

##### 4.1健康管理方面：

4.1.1食品從業人員在A型肝炎、傷寒、副傷寒、桿菌性痢疾、結核病、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷等腸胃道、呼吸道、或皮膚傳染性疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

4.1.2新進食品從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱；僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。

4.1.3非餐飲從業人員(如便利商店、書店…等)，除應依勞工安全衛生法的規定於聘僱前兩週內辦理健康檢查，並應注意是否罹患結核病、傳染性眼疾或皮膚病…等疾病，且每年複檢乙次。

##### 4.2衛生管理方面：

4.2.1從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品場所前、如廁後或手部有可能污染之虞時，隨時依標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。工作中吐痰擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

4.2.2食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)並配戴口罩確實掩蓋口鼻，以防止口沫、頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，口罩若有破損或潮濕時應立即更換。

4.2.3凡與食品直接接觸從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油、佩戴人工指甲及手部飾物(如戒指、手錶)等，並不得將塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

4.2.4工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

4.2.5作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

4.2.6非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。

4.2.7餐飲從業人員之圍裙、工作服、及制服應每日更換一次，有髒污時應立即更換或清洗。

##### 4.3教育訓練方面：

工作人員於工作期間除既定之規定外，應每年依衛生主管機關規定接受足夠時數之感染控制相關教育訓練。

#### 5.其他感染管制措施：

5.1本院販賣部商店街應禁止貓、狗…等動物進入，亦不得飼養及販賣禽鳥、貓、狗等寵物或其他活體動物。

5.2行政組經理官室針對院內之用餐或購物區，除應符合衛生等相關法規外，並對下列事項訂有管理規範：

- 5.1.1 本院員工進入用餐、購物區之管理：限制穿著隔離衣帽、手術服與手術室拖鞋者之出入)。
- 5.1.2 病人進入用餐、購物區之管理：限制穿著病人服、推點滴架或有其他輸液或導管者之出入等)。
- 5.1.3 用餐、購物區避免病菌污染與傳播之具體作法：張貼適當標語如圖 6-29-1 用餐區與購物區感染管制宣導海報，勸導具傳染性病人如發燒咳嗽紅疹或腹瀉症狀者，避免進入商店街及販賣部用餐或購買食物，應委託家屬或其他人代為購買，以避免病菌之散播。

圖 6-29-1 用餐區與購物區感染管制宣導海報



- 5.3 本院販賣部商店街經營者應指派衛生管理專責人員針對建築、設施及衛生管理之情形填報衛生記錄，並存檔備查。
- 5.4 本院販賣部商店街經營者隨時提高警覺，小心監督及確保各食物業者所供應的食物合乎安全，以確保食物業者符合食品安全衛生管理法規及嚴格遵守食品安全衛生原則。

6. 因應重大疫情的相關建議事項及配套措施：

- 6.1 減少顧客直接接觸食品或商品的機會。採取集中供應餐飲、外帶或外送餐盒，食品以外之商品販售改採型號目錄方式配送。
- 6.2 便利商店執行分區作業；販售之熱食，除加蓋與加強清潔的方式外，也可由專人負責拿取。
- 6.3 因應疫情防治所需，依據衛生主管機關之規定修訂相關措施。

參考文獻：

1. 衛生福利部疾病管制署(2013/07/23)·醫療機構感染管制措施指引·傳染病介紹·感染管制及生物安全·醫療照護感染管制·衛生福利部疾病管制署全球資訊網：摘自 <http://www.cdc.gov.tw/professional/info.aspx?treeid=beac9c103df952c4&nowtreeid=52E2FAAB257>

6D7B1&tid=F7AEFF680C74CF57。

- 2.衛生福利部疾病管制署 106 年醫院感染管制查核基準公告及附件(2017/03/13)・106 年醫院感染管制查核作業查核基準及評分說明(2017/03/13) 1.3 制訂及更新感染管制手冊，並辦理員工教育訓練，傳染病疫情，確實傳達及執行・傳染病介紹・感染管制及生物安全・醫療照護感染管制・醫院感染管制查核作業・[衛生福利部疾病管制署全球資訊網](http://www.cdc.gov.tw/professional/submenu.aspx?treeid=BEAC9C103DF952C4&nowtreeid=0B36EFC406320460)・摘自 <http://www.cdc.gov.tw/professional/submenu.aspx?treeid=BEAC9C103DF952C4&nowtreeid=0B36EFC406320460>。
- 3.葉淑真，陳雅玲，姜秀子等：醫療機構商店街感染管制措施之建議。感染控制雜誌 2006；16(6)338-45。

主辦人	孫鳳美	覆核者	林孟葳 鄭旭伸	單位主管	郭正邦	核定	柯朝元
-----	-----	-----	------------	------	-----	----	-----