

黃玲瑤<sup>1</sup> 曾寶慧<sup>1</sup> 施秀<sup>1</sup> 曾淑慧<sup>1</sup>

暨衛生署疾病管制局醫院感染管制諮詢委員會

<sup>1</sup> 衛生署疾病管制局 第五組

## 壹、適用時機

為加強院內感染控制，保障就醫病患及醫院內工作人員之健康，各醫院應依據中央衛生主管機關依不同種類傳染病之疫情狀況程度公告下可參考運用之。

## 貳、環境加強控制

- 一、入口、出口、收銀台及各處廣設自動酒精噴灑洗手器。
- 二、儘量打開門窗，增加通風設施通風量，將冷氣調為換氣功能。濾網勤清潔及消毒(濾網清潔人員需戴口罩)。
- 三、每天多次環境清潔及消毒。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，經常以稀釋的消毒藥水擦拭。使用完畢的拖把、抹布以 0.05% 漂白水(註)或其他消毒藥水浸泡 30 分鐘。
- 四、每次用餐尖峰時間後，應徹底消毒所有環境一次。營業結束徹底消毒餐廳。
- 五、增加廁所清潔次數。尤其水龍頭開關、馬桶沖水開關及擦手紙壓取開關，隨時消毒。

註：

100 ppm(0.01%，市售漂白水 5.25%稀釋 500 倍)；

500 ppm(0.05-0.5%，市售漂白水 5.25%稀釋 100 倍)。

## 參、膳食衛生加強與販售作業

- 一、增購食物或食具之防塵罩。自助餐由工作人員舀菜，避免顧客自行舀菜，以避免舀菜器具被污染。餐具也不要由顧客自取，減少污染機會。
- 二、儘量提供熱食並加蓋。所有餐具與盛菜器具應高溫處理。用餐時座位距離加大(依 WHO 的 H5N1 指引，建議距離至少大於 1 公尺)，並避免交談。
- 三、區分收銀人員與端菜人員，避免收銀人員手部接觸餐食。

## 肆、員工管理措施

- 一、若員工為「人類 H5N1 流感可能患者」，該員工所在之食品作業場所應立即停止食品作業，並進行該員工隔離；該員工接觸過餐廳、食品作業場所、廠區四周及廚房亦應立即進行消毒。
- 二、從業人員應依據食品良好衛生規範之規定必要時戴口罩，及保持手部清潔，凡不符規定者，業者應立即改善，改善期限不得超過一天。
- 三、建立員工資料，紀錄員工上下班之體溫，調查員工同住者之工作地點及健康狀況、上下班交通工具及路線、經常出入之場所，及就醫習慣(如習慣就診的醫療院所)。
- 四、分散員工上下班時間、進餐時間或休息時間，避免員工聚集，或輪流上班。
- 五、固定工作小組成員(輪調時，整組工作小組一起輪調)，使各員工接觸固定員工，以減少疫情發生時之受影響人數。
- 六、避免員工共食，採取一人一份方式。
- 七、所有人員飯前、飯後、...(其他補列)用洗手乳及水徹底清潔雙手。
- 八、保持良好的個人衛生習慣，打噴嚏、咳嗽時遮住口鼻並清潔雙手。擤鼻涕要洗手。避免用手樞鼻、摸嘴巴、或揉眼睛。
- 九、每天更換工作服、口罩及手套。

## 伍、顧客保護措施

- 一、顧客、送貨人員進入場所前測量體溫，體溫超過標準者，禁止進入或要求戴口罩，必要時通報相關衛生單位。
- 二、減少顧客密度，實施入場人數流量管制。以屏風或遮簾等方式將顧客一一區隔開，或分區區隔，增加顧客安全性。

## 陸、因應疫情的相關建議事項及配套措施

- 一、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。
- 二、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，也可改由專人負責拿取。
- 三、依疫情的發展遵照衛生主管機關的規定隨時修正之。

## 附 記

本指引經衛生署疾病管制局醫院感染管制委員會之委員審視修正，並於民國 95 年 9 月 14 日之委員會會議討論修正通過。

衛生署疾病管制局醫院感染管制諮詢委員會

召集人：張上淳

顧問：謝維銓

委員名單：(依姓氏筆劃排列)

王立信、王復德、王任賢、王志堅、呂學重、李聰明、周明淵、陳宜君、許清曉、許國雄、張峰義、黃高彬、楊祖光、薛瑞元、劉清泉、劉永慶。

## 參考文獻

- 1.因應禽流感，包括人類 A 型流感(H5N1):醫療(事)機構感染控制指引 (WHO2006/04/24 版)。
- 2.全民 SARS 抗疫期間，食品製造業衛生工作重點(衛生署食品衛生處頒布，<http://food.doh.gov.tw/show.asp?20035219297458>)。
- 3.服務業因應 SARS 事件之建議－零售篇&餐飲業篇(行政院勞工安全衛生研究所提供，<http://WWW.iosh.gov.tw/netbook/sars/djob/restran.htm>、<http://WWW.iosh.gov.tw/netbook/sars/djob/ssale.htm>)。