

112 學年度高苑科技大學衛生工作計畫

壹、本計畫依據「學校衛生法」、「學校衛生法施行細則」及本校實況需求辦理。

貳、目標：

- 一、提升全體教職員工生健康促進相關知能，建立健康生活型態。
- 二、充實健康中心各項設備，落實健康服務，增進健康照護，提升服務品質。
- 三、了解教職員工生健康狀況，早期發現健康問題，早期治療及追蹤指導。
- 四、加強校園傳染病防治，預防感染，以維護教職員工生健康。
- 五、提升環境暨餐飲衛生，營造安心學習環境。
- 六、建立社區夥伴關係，妥善應用健康支持資源，共同營造健康社區。

參、衛生工作計畫表：

工作項目	具體內容與 實施辦法	實施期程	校內 資源	校外 資源	經費 預算
(一)學校衛生組織運作	召開衛生委員會及審議計畫及建立與落實餐廳管理規範。	1次/學期	身心健康中心		
(二)辦理健促計畫	1.體重控制暨體適能改善。 2.愛滋病防治。 3.菸害防制。	持續辦理	休運系 身心健康中心 校安中心	教育部 衛生所 衛福部	學校經費 教育部 訓輔經費
(三)健康服務	1.辦理傷口護理。 2.健康評估。 3.醫療器材借用。 4.健康諮詢。 5.檢測血壓與體重。 6.學生平安保險。 7.實習學生保險。 8.外籍生健保。	持續辦理	身心健康中心		學校經費 教育部
(四)學生健康資料統整	舉辦健康檢查活動。	112學年度不在校內舉辦 新生體檢	身心健康中心	合約醫院	自費
(五)特殊身體異常學生及體檢異常學生輔導追蹤-提供收案學生之健康輔導	提供收案學生之健康輔導。	持續辦理			
(六)特殊身體異常學生及體檢異常學生輔導追蹤-對校園常見體格缺點(例如齙齒、三高、肥胖等)或疾病學生進行團體衛教	對校園常見體格缺點或疾病學生進行團體衛教、講座或發放衛教單。	持續辦理	身心健康中心		學校經費 教育部 訓輔經費

(七)建立與落實餐飲衛生規範	1.調查餐廳業者肉類、奶類、油脂類食材來源。	1次/學期	身心健康中心 總務處	學校經費
	2.餐廳廚工餐飲衛生教育訓練(時數)。	8小時/學年/人		
	3.收取餐廳廚工健康檢查。	1次/學年/人		
	4.餐飲衛生稽查。	1次/週		
	5.食品驗收抽查。	1次/週		
	6.餐具清潔度檢查。	1次/週		
	7.冷凍/冷藏庫溫度檢查。	2次/天		
	8.午、晚餐留樣處理。	2次/天		
(八)傳染病防治工作	1.配合衛生單位進行各項傳染病防治、篩檢與宣傳。	配合辦理	身心健康中心 全校相關權責單位	衛生所 學校經費 教育部
	2.協助各項傳染病宣導與追蹤。	持續辦理		
	3.協助境外生居家檢疫關懷與處理。			
	4.落實登革熱防治工作。(清除登革熱病媒孳生源自我檢查工作、稽查校園病媒蚊孳生源)			

伍、預期效益

- 一、能提升全體教職員工健康知能，促進全體教職員工的身心靈健康。
- 二、提升體格缺陷學生的健康意識與自我照顧能力。
- 三、及早發現傳染病疑似或確診個案，以啟動校園傳染病防治機制，降低群聚感染風險。
- 四、提供全體員工生健康、安全與衛生的校園環境，營造安心的學習環境與職場。
- 五、提供安全衛生、符合健康標準的校園供餐服務。

陸、經費來源

- 一、學校支應各單位衛生相關之行政業務。
- 二、教育部補助大專校院推動--健康促進學校實施計畫經費。
- 三、教育部補助大專校院事務與輔導工作經費-訓輔補助款。
- 四、教育部補助教學卓越計畫經費。
- 五、新生健康體檢與餐飲從業人員健康檢查，由受檢者自費負擔。
- 六、學生平安保險費用，由學生個人負擔與教育部補助每人每學期 50 元。