**新竹國小午餐中心廚務人員防疫措施**

1.加強門禁管制,廚務人員到校後關閉入口,廠商送貨人員及其他修繕人員需量測體溫,手部以酒精消毒後再進入廚房

2廚務人員到校立即量測體溫,>37.5度,則須離校返家休養

若有咳嗽,呼吸道疾病及體溫37-37.5度者,則增加該員體溫量測次數,並配戴醫用口

罩,調整工作內容,不接觸午餐食物

3.廚務人員加強洗手及個人手部衛生宣導

(1)先以洗手液洗淨雙手, 戴上工作手套,再洗淨一次

(2)進入一樓廚房更換手套,再重複一次

(3)如廁,觸摸眼口鼻後務必洗手,在廚房內轉換工作前以酒精消毒

(4)進行打菜及拿取乾淨餐盆戴上拋棄式手套,並以酒精消毒

4.廚務人員務必戴好口罩,如有破損立即更換

5.廚務人員進入1樓廚房內場務必經消毒池,消毒工作鞋

6.每日應將經常碰觸之門把(含廁所及更衣室),電梯開關,推車把手,水龍頭

以有效含氯消毒水或酒精擦拭

7.每日廁所清洗後應以有效含氯消毒水消毒馬桶及地面環境四周

