

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

手部衛生 標準程序



手沾溼



取用洗手液

濕洗手40~60秒



以清水沖乾淨



取擦手紙擦乾

1

內



搓揉手掌

2

外



搓揉手背

3

夾



搓揉指縫

4

弓



搓揉指背與
指節

5

大



搓揉大拇指
及虎口

6

立



搓揉指尖

7

腕



搓揉至手腕