

彰化縣因應嚴重特殊傳染性肺炎(武漢肺炎)防疫期間 學校午餐供應相關注意事項

一、供餐準備事項

- (一) 備齊相關防疫物資：如漂白水、洗手肥皂、體溫計、打菜時使用之口罩^(註)等。
- (二) 廚房場域消毒：廚房場域經常接觸物體表面(如工作檯面、電源開關、門把、水龍頭及送餐車等，請以 500ppm 漂白水落實清潔及消毒。廚房設備及器具之清洗衛生，應依據食品良好衛生規範準則(GHP)辦理。
- (三) 廚房工作人員：
 1. 確認到校工作前 14 天無中港澳地區旅遊史、居住史或轉機。
 2. 無呼吸道疾病及發燒症狀。
發燒定義：額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ (需再以耳溫複驗)或耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ 。

二、供餐注意事項

- (一) 食材供應商及送餐廠商：進出校園請依校園防疫機制管理，量體溫、戴口罩，洗手或手部消毒後再接觸餐桶及食材。
- (二) 廚房工作人員：
 1. 每日進行健康自主管理。
 2. 烹煮及分配菜餚時請配戴口罩及手套、避免交談。
 3. 勤洗手，並確實依照洗手七字訣「內外夾弓大立腕」等步驟洗手。
 4. 其他事項，請確實依食品業者良好衛生管理基準辦理。
- (三) 廚房場域、設備及餐具：
 1. 廚房場域經常接觸物體表面(如工作檯面、電源開關、門把、水龍頭及送餐車等)，每日以 500ppm 漂白水落實清潔及消毒。
 2. 設備餐具請依食品業者良好衛生管理基準辦理，每日使用後確實清潔、消毒及保持乾燥。
- (四) 學生用餐：
 1. 用餐環境維持清潔：每天一次用 500ppm 的漂白水消毒置放餐桶之桌面及學生用餐桌椅。
 2. 座位間隔擴大，如有可能兩位學生座位間隔 1.8 公尺以上。
 3. 指定專人打菜配膳：打菜配膳前落實正確手部清潔、量測體溫。
 4. 用餐前確實以肥皂洗手。
 5. 打菜及用餐過程中避免交談。
 6. 打菜後，食物請加蓋。
 7. 勿與他人交換飯菜。
 8. 餐具不共用。

三、其他校內防疫事項，請各校依規定召開校內防疫小組討論，並宣導周知。

註：需無發燒或呼吸道症狀，為維護供餐衛生，請配戴一般口罩(如紙口罩、布口罩等)，並定期更換或清洗。