

# 烹飪教室安全規則

2019.8.5 教研會修正通過

## 設備安全

1. 開學備課週，會同設備組先檢查天然氣管線、試火，電烤箱電源、接地..等，爐、水槽管線以明瞭有無故障。

## 用火安全

2. 烹飪教室準備有滅火器、冰塊、大量清水(自來水)、教師及學生應瞭解其使用方法。
3. 發生烹飪教室意外時，受傷師生現場緊急應變後，應迅速請醫護室、綜合活動教師、行政人員處理。
4. 無教師在場時，嚴禁學生自行使用烹飪教室。
5. 切勿把進行中的烹飪活動棄之不顧，要時刻留意烤箱、瓦斯爐的使用。
6. 加熱時，人切勿離開現場。
7. 油炸食物時，遵守教師規定，以免遭熱油濺潑。
8. 使用爐子時，注意旁邊不放易燃物。
9. 不小心地上滴了油、一灘水、都要立刻擦乾淨避免滑倒，維護自己及旁邊同學的安全。
10. 蒸煮食物，遵守教師規定，以免遭蒸氣撲身。
11. 當無須使用瓦斯時，應立即關閉瓦斯桶。
12. 使用易燃液體時，要確保它們遠離火種。
13. 所有的緊急出口不可被任何障礙物阻擋。在烹飪課堂中，這些緊急出口亦不能上鎖。

## 用刀安全

14. 使用刀具時注意安全，切完立刻收掉。不可玩鬧嘻戲，生食熟食菜板不混用。

## 食物衛生安全

15. 烹飪前後、用餐前後完畢應立即洗手。
16. 上課班級不得攜帶上課教學使用材料以外的飲料、食物、用品進入教室，以維護教室之整潔。
17. 冰箱使用，課程需用之食材可於上課前三天冰入冰箱，並請貼上標籤註明班級、授課教師及上課日期，並請於上課後一天內將材料清掉，請勿留於冰箱，否則將予以清除。
18. 本規範經領域會議討論及呈請校長核准後施行，修正時亦同