

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