

## 國立曾文高級家事商業職業學校烹飪實習衛生安全注意事項

- 一、實習時，必需穿著整齊的工作服，頭髮收到廚師帽內。
- 二、實習操作前，剪好指甲，洗手，準備餐巾紙，不可用工作衣擦手。
- 三、實習時，身上不可配帶任何飾物及蓄留指甲。
- 四、打噴涕(咳嗽)，應掩住，並遠離或背對食物。
- 五、洗滌魚、肉類、蔬菜、乾貨類時，應分類、依丙級流程 清洗，避免交叉污染。
- 六、生、熟食應分開砧板切割。
- 七、愛惜食材，不浪費，要惜福。
- 八、做好垃圾分類，廚餘於下午 2:00 以前，收到學生餐廳廚餘桶。
- 九、食物應完全煮熟，不可內生外熟。
- 十、實習完畢，應確實將場地整理、清潔，並將用具洗淨放回原位。
- 十一、使用器具宜注意安全，如有受傷，先止血，包紮傷口並帶手套始可操作；若為大傷口，應到醫護室，依學校就醫流程就醫。
- 十二、隨時注意瓦斯是否漏氣，使用完應閉緊。