

## 桃園市立中壢家商家政科烘焙教室安全使用規則

1. 非表訂課程或未經申請借用，不得私自進入烘焙教室，違者處警告二次。
2. 為維護實習過程之安全衛生，務必修剪指甲並著全套實習服：含廚師服上衣、圍裙(腰帶打結，將打結部分覆蓋)、網帽(需完全網住頭髮)及具防滑效果之安全鞋，任一項不符規定者當次課程僅能於教室前方觀看示範，不得進入崗位區操作。
3. 不得攜帶食物飲料進入教室(飲用水除外)。
4. 教室內所有器具設備未經教師許可皆不得攜出教室，違者處警告一次。
5. 教室內嚴禁奔跑，以免發生滑倒、碰撞及導致燒燙傷、切割傷等，違者處警告一次。
6. 教師應於各班第一次進入烘焙教室時，詳細介紹下列事項，並發予紙本說明：
  - (1) 環境設備：含各組工作崗位配置、工作臺流程設計、滅火器與逃生動線、清潔用具及用品等。
  - (2) 設備使用：含攪拌機及烤箱安全使用方式介紹與注意事項等。
  - (3) 器具使用：含各項器具名稱、用途及正確使用方式。
  - (4) 緊急意外事件處理：烘焙教室常見意外事件，如：燙傷、跌倒、割傷之預防與處理方式。
  - (5) 安全衛生宣導：課堂操作中不斷加強提醒烘焙教室常見安全衛生問題，如：原料不新鮮及污染、良好衛生習慣、操作的安全防護等概念。
7. 請遵守正確的攪拌機使用方式：
  - (1) 插電源線時，手應保持乾燥。
  - (2) 使用前攪拌缸及拌打器應確實安裝妥當。
  - (3) 每次使用時，只由一人操作，開啟機器時請先行通知，待同學離開於安全位置才可關閉安全護網啟動電源。
  - (4) 攪拌缸需完全停止轉動時，才可改變轉速或整理缸內材料。
  - (5) 勿在攪拌機附近玩耍嘻戲。
  - (6) 使用完畢後應擦拭乾淨，務必拔除電源線並將電源線放置於攪拌器上，再由實習股長或小老師關閉電源。
8. 請遵守正確的烤箱使用方式：

- (1) 烤箱設定所需預熱溫度、時間。
  - (2) 烤盤溫度很高，務必配戴隔熱手套取出烤盤，小心勿燙傷。
  - (3) 烤箱不可以水清洗，若有髒污時，待烤箱冷卻後再以乾抹布擦拭乾淨。
  - (3) 烤盤冷卻後洗淨並歸位。
  - (4) 烤箱冷卻後，若有食物殘渣需清除 以抹布將外部擦拭乾淨。
9. 攪拌機及烤箱是烘焙教室安全上最大管理重點，若有錯誤動作以致可能造成安全危害，視情節嚴重程度處以警告以上至大過不等之處分。
10. 各項常見緊急意外事件處理方式：
- (1) 燙傷：遵守「沖脫泡蓋送」處理原則，立即沖洗流動自來水 15~30 分，脫除表面衣物，再繼續泡水降溫，任課教師需視情形嚴重度協請護理師協助及判斷是否送醫處理。
  - (2) 割傷：視傷口嚴重程度由學生自行或指派 1~2 位學生陪同前往健康中心，由專業護理師協助處理傷口消毒、包紮及判斷是否送醫處理。
11. 實習過程中遇有設備故障狀況，視標的物及維修內容，由上課教師決定合宜處置方式：
- (1) 無危險性及立即性：由任課教師於課後逕上本校官網首頁「中壢家商報修系統」填報，並通知實習處，由總務處派專人處理。
  - (2) 無危險性但具立即性：由任課教師指派學生 1~2 人立即通報總務處，協助派專人處理以排除障礙。
  - (3) 具立即危險性：立即停止使用，並視情形決定課程是否暫停進行。
12. 課程結束後，需徹底清潔工作崗位，將所有使用過的器具洗滌擦乾並放回規定的位置、清點數量及清潔教室內水溝及教室外截油槽，由任課教師會同小老師檢查，不符規定者需立即改善。
13. 離開教室前，務必再次確認各組烤箱、門窗、冷氣及電燈(含儲藏室)、電器等各項電源是否皆已關閉或上鎖，以確保環境安全。