

## 桃園市立中壢家商家政科烹飪教室安全使用規則

1. 非表訂課程或未經申請借用，不得私自進入烹飪教室，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、網帽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烹飪教室時，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(品)及廢油回收桶位置等。
  - (2) 設備使用：含瓦斯管路開關及點火方式介紹、抽油煙機開啟方式與注意事項等。
  - (3) 器具使用：含各項餐器具名稱、用途及正確使用方式。
  - (4) 緊急意外事件處理：各項廚房常見意外事件，如：起火、割傷、燒燙傷、跌倒之預防與處理方式。
  - (5) 安全衛生宣導：各項廚房常見安全衛生問題，如：交叉汙染、異物掉落、生熟食分開等概念。
7. 請遵守正確的瓦斯與爐台使用方式：
  - (1) 使用前先確認所有瓦斯開關為關閉狀態(開關把手與管線呈垂直)，沒有瓦斯外漏疑慮。
  - (2) 打開瓦斯總開關(開關把手與管線呈平行)。
  - (3) 手持點火槍，對準母火管出口。
  - (4) 按下點火槍，聽見聲音後打開母火開關。
  - (5) 視需要再依序打開右側的內圈瓦斯開關，再打開左側的外圈瓦斯開關。開關把手與管線間的角度與瓦斯量有關，二者達平行時瓦斯量最大，火力最強。
  - (6) 欲關閉瓦斯時，關閉的順序與開啟時相反，應先關閉外圈瓦斯→內

圈瓦斯→母火瓦斯→總開關。

- (7) 若瓦斯於打開狀態時母火有熄火狀況，因瓦斯處於未點燃、外漏的狀態，絕對禁止直接持點火槍點火，以免造成重大安全危害。
  - (8) 若遇瓦斯爐台有任何異狀，為維護全體師生安全，務必立刻通報上課教師，切勿自行處理。
  - (9) 烹調過程中若遇鍋子起火狀況，應立刻蓋上鍋蓋，阻隔空氣助燃，靜待火熄後才得開蓋，並將焦黑的器具重新刷洗乾淨始得再使用。
8. 瓦斯爐台乃烹飪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。
9. 各項常見緊急意外事件處理方式：
- (1) 燒燙傷：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) 切割傷：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。
10. 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。
11. 課程結束後，需徹底清潔工作崗位，餐器具洗滌完畢後擦乾並放回規定位置、清點數量，由任課教師會同小老師檢查，不符規定者需立即改善。
12. 離開教室前，務必再次確認瓦斯、門窗、及冷氣、抽油煙機等各項電源是否皆已關閉或上鎖，以確保環境安全。