基隆市學校辦理餐飲相關課程活動之食安提醒

1151021 修訂

一、為防範傳染疾病於師生共同活動期間傳染擴散，防範秋冬季節之諾羅病毒或腸胃道症狀傳染病，以維護校園師生之身體健康，請學校注意下列事項：

(一) 學校辦理手作 DIY 料理、餐飲類職業探索或家政等課程或活動：(如萬聖節、聖誕節等節慶活動等)

1.事前注意師生之健康監測(量測體溫、師生身體之感冒症狀等)。

2.強化製備餐食之食安衛生行為,觸碰食物前用肥皂洗手、徹底清洗食材、避免交互汙染、全程配戴口罩等。

3.食用熟食前建議再次洗手，並避免分食行為。

(二) 強化校園環境清潔消毒：

1.教室、廚房、辦公室或師生集中活動之區域，使用漂白水泡製之消毒水濃度進行清潔消毒。學校簡易環境清潔消毒：教室、廚房、辦公室或師生集中活動之區域，使用漂白水泡製之消毒水濃度進行清潔消毒。

2.滅鼠除蟲等清潔消毒：建議於季節轉變期及寒暑假期間，委請外部清潔消毒公司至學校進行滅鼠、除蟲及清潔消毒作業。

(三) 強化宣導個人良好衛生習慣：

1. 用餐前及如廁後用肥皂洗手。
2. 有感冒症狀配戴口罩或請假在家休養。
3. 請勿共餐或分食。

二、漂白水泡製之消毒液濃度：

消毒液濃度	含氯漂白水 (5-6%)	自來水 (冷水)	比例	用途
500ppm	100mL	10L	1:100	流感及腸病毒之環境消毒
	10mL	1L		
1,000ppm	200mL	10L	1:50	諾羅病毒及新冠病毒之環境消毒
	20mL	1L		
5,000ppm	1,000mL	10L	1:10	嘔吐物、分泌物之覆蓋消毒
	100mL	1L		