

嘉南藥理大學

因應「嚴重特殊傳染性肺炎」餐廳防疫管理措施

一、餐飲業者內部管理:

- (一)學校已完成針對餐飲工作人員名單，對近期有往返港、澳、中國大陸的人員、家屬健康狀況進行調查及管理，並持續後續追蹤。
- (二)校內各餐飲工作人員(含工讀生)入校工作前配合本校體溫測量作業，並填寫「學校餐廳工作人員每日體溫及健康狀況紀錄表」，如有發燒情形，則暫停該名工作人員上班，並請離校自主健康管理及就醫，若有出現通報個案或疑似個案時，應立即通知學校防疫小組。
- (三)落實勤洗手並使用 75%酒精消毒手部，工作時應全程配戴口罩，送貨人員進入餐廳亦應配戴口罩。
- (四)務必熟食供應肉及蛋等食材，並確實做好餐具及製備過程中所使用之器具及容器之消毒，並避免遭受汙染。
- (五)為預防各種病毒之危害，供膳期間應以稀釋漂白水(1000ppm)進行作業區及營業區之硬體設備及環境消毒。

二、學校餐廳已於 2 月 11 日之前安排消毒公司進行全場噴灑藥劑消毒環境，並於 2 月 27 日全面完成餐飲衛生環境稽核。

三、用餐區域(供餐前、後)每日加強清潔，並以稀釋漂白水(1000ppm)進行全場消毒，以預防各種病毒之危害。

四、請各家餐廳打開窗戶讓空氣流通，盡量減少冷氣開放，保持營業場所通風。

五、餐廳出入口提供 75%消毒用酒精以供教職員工生使用。

六、餐具管理:

(一)使用熱水殺菌法(以溫度 80°C以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上)，或乾熱殺菌法

(以溫度 110°C以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上)消毒餐具。

(二)視疫情狀況(如發生社區感染)全面使用一次性餐具。

七、用餐時消費者應配合事項:

(一)用餐前後勤洗手，養成正確洗手好習慣。

(二)用餐時避免頻繁交談、以避免飛沫傳染。

(三)鼓勵師生自帶環保餐具使用。

(四)不共用餐具、不共食以隔絕傳染機會。

(五)鼓勵外帶減少內用，以減少空間擁擠。

八、用餐區域張貼相關防疫資訊及標語加強宣導。