

## A-15-1 廚房安全檢查項目及內容

項目	檢查內容	附件
防火安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學期初應確定安全防火責任人並隨人員變化即時調整。</li> <li>2. 廚區環境內禁止吸煙。</li> <li>3. 落實專人負責檢查用火前後的安全。</li> <li>4. 排油煙機沉積油垢，容易著火，應隨時檢查並清洗或更換。</li> <li>5. 走廊和防火通道禁止堆積任何雜物，不得封堵消防安全通道。</li> <li>6. 滅火器材檢查安全插梢完好，重量足，壓力在藍區以上。</li> <li>7. 工作人員應掌握預防火災的「四懂四會」常識。                四懂：                (1)懂得火災的危險性；(2)懂得火災的預防措施；(3)懂得火災的撲救方法；(4)懂得火災的逃生方法。                四會：                (1)會報警；(2)會使用滅火器；(3)會滅初期火；(4)會逃生。</li> </ol>	廚房消防事件處理流程  消防任務編組表
電氣安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 電氣的安裝、維修、拆除等應有專業人員操作。</li> <li>2. 定期檢修廚房內配電設備，檢查電線是否老舊或漏電，電壓、插座使用、管線配置是否符合規定，電器用品用電是否符合規定負荷量。</li> <li>3. 應安裝斷電保護裝置，防止瞬間斷電造成損失。</li> <li>4. 電熱設備的溫控裝置應可靠有效，定期檢修。</li> </ol>	
鍋爐設備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 設備的地角螺栓必須固定有效，防止挪位、傾倒。</li> <li>2. 對設備的使用必須制定安全操作規範並有專人負責維護。</li> <li>3. 廚房使用鍋爐者應依「臺北市學校鍋爐管理及使用應行注意事項」執行每日作業前之檢點，並每年至少定期檢查乙次，相關紀錄留存至少 5 年備查。</li> </ol>	臺北市學校鍋爐管理及使用應行注意事項