因應近日南部禽類疫情，請各午餐督導人員注意以下事項：

1. 請慎選食材，驗收時注意禽類產品應有「屠宰衛生檢查合格標誌」。
2. 生鮮蛋品請選擇CAS洗選蛋或洗選蛋。
3. 生熟食分開處理避免交叉污染。
4. 所有食材應熟食供應，確實加熱完全，注意烹調中心溫度。
5. 落實洗手，並注意配戴之手套衛生。
6. 工作人員如出現類流感症狀，應戴上口罩儘速就醫。
7. 請依實並完整登錄食材平臺以利後續資料查詢。



****