



德明科大辦理「大專校院餐飲衛生管理」講習活動



圖：講習活動照片

食品原料的安全衛生管理、餐飲衛生及健康營養的概念融入日常生活中，讓在學校用餐的師生們吃的安心又健康，是目前重要的議題。教育部每學年度也開始進行各大專校院餐飲衛生輔導，提升餐廳廠商供餐的品質，正確落實校園安全飲食教育。

德明財經科技大學學務處衛保組特別於 109 年 10 月 28 日，舉辦「大專校院餐飲衛生管理」講習活動；本次活動中邀請到張嘉真營養師蒞校演講，針對餐飲衛生管理工作指引進行說明，包含從業人員衛生、環境及器具設備衛生、食材衛生、餐點製備衛生、餐飲衛生管理稽核等教導；講授內容與從業人員實際上工作的流程相關，大家都非常認真專心聆聽。

參與的師生及餐飲工作人員在活動問卷中提到本次講習獲益良多，也詳細瞭解餐廳內部應注意之細節，並知道檢查的重點，對衛生安全有更進一步瞭解，感謝學校精心的安排。

聯絡人：學務處 衛保組 陳綺雯組長 聯絡電話：(02) 2658-5801ext:2240

秘書室 敬啟