



德明科大「預防食物中毒與認識餐飲衛生」講習 落實校園安全飲食教育



圖：講習活動照片

校園餐食不外乎營養、美味、安全 3 個要素，其中最基本的要素就是安全，近年來食物中毒發生率日益增多，食物中毒係指因攝食污染有病原性微生物、有毒化學物質或其他毒素之食品而引起身體不適症狀。教育部於 105 學年度開始進行各大專校院餐飲衛生輔導，希望餐廳廠商要特別注重每個作業細節，讓師生食得更安心。

德明財經科技大學學務處衛保組特別於 111 年 10 月 5 日，舉辦「預防食物中毒與認識餐飲衛生」講習活動；本次活動中邀請到財團法人台灣食品安全管理協會蔡水福秘書長蒞校演講，講習過程中結合時事將食物中毒發生的問題利用自身經驗的分享與生動的講述。

魔鬼藏在細節裡，餐飲從業很多細節如果不小心忽略時便可能導致食物中毒出現的危險性，若校園發生食物中毒時，衛生局可依食品安全衛生法處業者 6 萬到 2 億元罰鍰。本次參與的餐飲工作人員表示經過講習活動後，更加清楚瞭解餐飲衛生管理的重要性、食品安全衛生知識及避免食物交叉感染的危險，預防食物中毒的發生。透過講習活動將食物中毒的預防融入日常生活中，落實校園安全飲食教育。