



## 德明科大辦理「校園餐飲的挑戰」講習活動



圖：「校園餐飲的挑戰」研習活動照片

今年繼「蘇丹紅」事件後，又爆出「寶林茶室」、初瓦、嚮辣、八方雲集、藏壽司食物中毒事件，一連串的食安風暴，過去柴米油鹽醬醋茶幾乎出過包，這些事件對社會造成了深遠的影響。聯合國宣布 2019 年開始，每年的 6 月 7 日為「世界食品安全日（World Food Safety Day）」，希望讓世界各地的人重視食品安全。教育部與衛生局配合每年實際入校進行餐飲衛生輔導，提供相關餐飲衛生改善之建議，協助學校建立完善校園餐飲衛生管理機制，守護師生飲食安全。

德明財經科技大學學務處衛保組特別於 113 年 10 月 9 日，舉辦「校園餐飲的挑戰」講習；本次活動邀請陳珮蓉營養師蒞校演講，針對 113 學年度大專餐飲衛生輔導與「台北市餐飲衛生管理分級計畫委託專業服務」計畫項目重點說明。講授內容宣導食品安全衛生相關法規內容，提升業者自主管理衛生技能、加強宣導食材登錄、來源文件保存，以使業者落實自主管理精神，並針對許多實務案例分享，大家都非常認真討論。

本次參與的餐飲工作人員及師生紛紛表示經過講習後，更加清楚飲食的安全從源頭到最終端都需要一層層的把關，除了廠商、餐飲從業人員應注意個人衛生條件，尤其「要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要注意保存溫度、要徹底加熱」的五要原則內化成習慣，以預防食品中毒事件之發生，並將其視為飲食製造中最基本的原則，落實校園餐飲安全。