德 明 財 經 科 技 大 學
Takming University of Science and Technology

德明科大辦理「廚房不踩雷！餐飲衛生大作戰」講習活動



圖：「廚房不踩雷！餐飲衛生大作戰」活動照片

為提升校園餐飲衛生品質，德明財經科技大學學務處衛生保健組於 115 年 10 月 14 日，舉辦「廚房不踩雷！餐飲衛生大作戰」講習活動；本次活動邀請陳姵蓉營養師蒞校演講，透過真實食安新聞、生活化狀況及趣味互動方式，帶領校園餐飲從業人員及師生一起揪出廚房裡的隱形地雷，為全校師生的飲食安全把關。

近年食品安全風波頻傳，從 113 年寶林茶室邦克列酸、114 年諾羅病毒食品中毒事件，到 115 年校園供餐疑似食品中毒案例，皆提醒我們飲食安全不容忽視。本次講座藉由新聞案件解析，讓餐飲工作人員了解食材保存、製作流程及衛生管理的重要性，避免因一時疏忽造成食安風險。

講座以「五大食安防線」為核心，涵蓋人員衛生、生熟食分開、時間與溫度管理、清潔消毒及食材驗收紀錄，並融入「廚房找碴」、情境問答等互動設計，破解「手套是護身符」、「清潔等於消毒」等常見迷思，讓原本嚴肅的食品衛生管理知識變得生動有趣，也更容易落實於日常工作。

「食安沒有僥倖，衛生不能打折！」 期望透過持續推動餐飲衛生教育，提升餐飲從業人員專業知能，將食品安全觀念化為日常行動，打造讓全校師生「吃得美味、吃得健康、吃得安心」的幸福校園！

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