



德明科大辦理「健康飲食與預防食物中毒介紹」講習活動



圖：「健康飲食與預防食物中毒介紹」研習活動照片

依據衛生福利部國民健康署「2017-2020 年國民營養健康狀況變遷調查」結果發現，成人包含大專校院學生的飲食有極高的比例未達到均衡飲食，有鑑於大專校院時期學生的飲食習慣將延續至往後人生階段，比起營養健康的飲食，食物的口味、外觀、價錢成為學生選擇食物的首要考量，反而忽略飲食的健康和均衡。然而我們吃進肚子裡的東西，真的安全嗎？近年來食物中毒發生率日益增多，其中包括因保存不當的穀物製品產生「米酵菌酸（邦克列酸）」毒素所致，還有因仙人掌桿菌引起的「炒飯症候群」；這些食物中毒情況嚴重者可導致肝功能損害或急性腎衰竭，甚至死亡。

德明財經科技大學學務處衛保組特別於 114 年 10 月 8 日，舉辦「健康飲食與預防食物中毒介紹」講習活動；本次活動邀請陳珮蓉營養師蒞校演講，第一階段藉由健康飲食的介紹，提升本次餐飲工作人員及師生的認知及實踐能力，並希望本校餐廳廠商可以供應健康餐食造福本校師生。接著是針對近年發生的食物中毒介紹，瞭解除了受細菌、病毒或寄生蟲污染的食物外，不當的食物儲存和處理方式也是常見的致病原因說明；講師講授的內容輔以多樣的實務案例，與會者全神貫注，專注聆聽。

本次參與的餐飲工作人員表示經過講習活動後，更加清楚瞭解健康飲食與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。同時，積極推動健康飲食供應給本校師生並融入於日常生活中，落實校園安全飲食教育。

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