



德明科大辦理「認識餐飲衛生輔導」講習活動



圖：「認識餐飲衛生輔導」研習活動照片

大專院校餐廳經營方式已多元化，食品材料亦複雜化，對於大專院校學生外食及學校餐廳之需求，是目前重要的議題。為維護學生良好飲食，教育部近年實際入校餐飲衛生輔導，提供相關改善之建議，以協助其提升餐飲衛生環境管理，提供健康又安全衛生的餐食。

德明財經科技大學學務處衛保組特別於 112 年 10 月 4 日，舉辦「認識餐飲衛生輔導」講習活動；本次活動邀請陳珮蓉營養師蒞校演講，第一階段針對 112 學年度大專餐飲衛生輔導項目重點做分享，接著是針對台北市衛生局日前於台北市大專院校進行「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。講授內容與從業人員實際上工作的流程相關，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活動後，更加清楚食品衛生知識及餐飲製作標準作業流程，避免食物交叉感染的危險。期望透過講習活動，輔導餐飲業者自主管理、建構完整的食品安全防護網絡，達到安全用餐環境，進而保障全校師生飲食衛生之目的。

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