

國立臺灣海洋大學學生事務處衛生保健組成果彙報表

活動名稱	113 學年度第 2 學期餐飲衛生講習「食品中毒防治及通報」與「食材溯源與標示」	辦理日期	114 年 4 月 25 日與 5 月 23 日 下午 2-4 時
主辦單位	基隆市衛生局、本校學生事務處衛生保健組	活動經費	無，僅提供場地與現場人力

壹、活動要點摘錄

- 一、本次餐飲衛生講習與基隆市衛生局合作，基隆市衛生局負責課程規劃與師資、本校則提供場地。
- 二、本餐飲衛生講習供本校餐飲從業人員、基隆市餐飲從業人員及本校教職員生。
- 三、邀請店家成為餐飲衛生優良店家。
- 四、推廣基市政府營養中心服務，能計算餐點熱量與其營養價值。

貳、活動說明

一、活動內容：

依「國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法」，每學期需舉辦 2 次餐飲衛生講習增進本校餐飲從業人員對食品良好衛生規範準則之知能，特於 114 年 4 月 25 日與 5 月 23 日下午 2-4 時，分別於本校第一演講廳與工學院演講廳辦理餐飲衛生講習。兩場次共計 92 人次參與。

二、講授內容重點：「食品中毒防治及通報」與「食材溯源與標示」。

1. 「食品中毒防治及通報」講習中，講師賴淑貞稽核員說明食品中毒的定義，二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。常造成食品中毒的主要病因物質有細菌、病毒、天然毒與化學物質，並各舉例解釋病因物質的案例。最後說明食物中毒通報流程。

講習第二部分，賴老師宣導基市衛生局推行基市「自主管理店家標章」，該標章是當店家每日自主管理，達到衛生局要求的餐飲衛生項目即可在店家醒目處張貼自主管理店家標章，提供消費者辨別願意自主管理餐飲衛生之優良店家。本校餐飲業者，浩客、威肯、同樂豆花及居媽媽等皆有響應此政策張貼標章。另外衛生局現場發放各式關於餐飲衛生文宣品、溫度計與標章等，鼓勵業者做好餐飲衛生

2. 「食材溯源與標示」講習中，講師翁綺玉技士介紹食品衛生管理法關於包裝食物、散裝食物所需要的標示規定，並透過實際案例說明食品該如何標示。

講習第二部分推廣「基市衛生局營養中心」服務，能夠協助店家計算餐點的熱量與營養成分。讓消費者更能透過營養標示，選擇符合消費者心中健康營養的餐點。

參、活動成效

一、問卷分析：

本次講座問卷採線上掃碼的填寫模式，共填寫問卷 32 份，問卷針對「課程內容」、「講師內涵」、「講座整體與環境」及「推薦與再參加」，結果分析如下：

1. 課程內容：

對於「1. 您認為本次講習內容是否滿意？」「2. 講習內容是否具體清楚，易於理

解？」「3. 講習內容是否符合您的需求？」「4. 是否學到新的知識或技能？」問題高達75%以上學員非常滿意，課程內容具體清楚易理解且符合業者之需求，並且填寫問卷者高達100%表示學到新的知識或技能，顯示大部分業者除了每年都有的食品中毒相關課程外，第一次接觸到有關「自主管理店家標章」「基市衛生局營養中心」等訊息。

2. 講師：

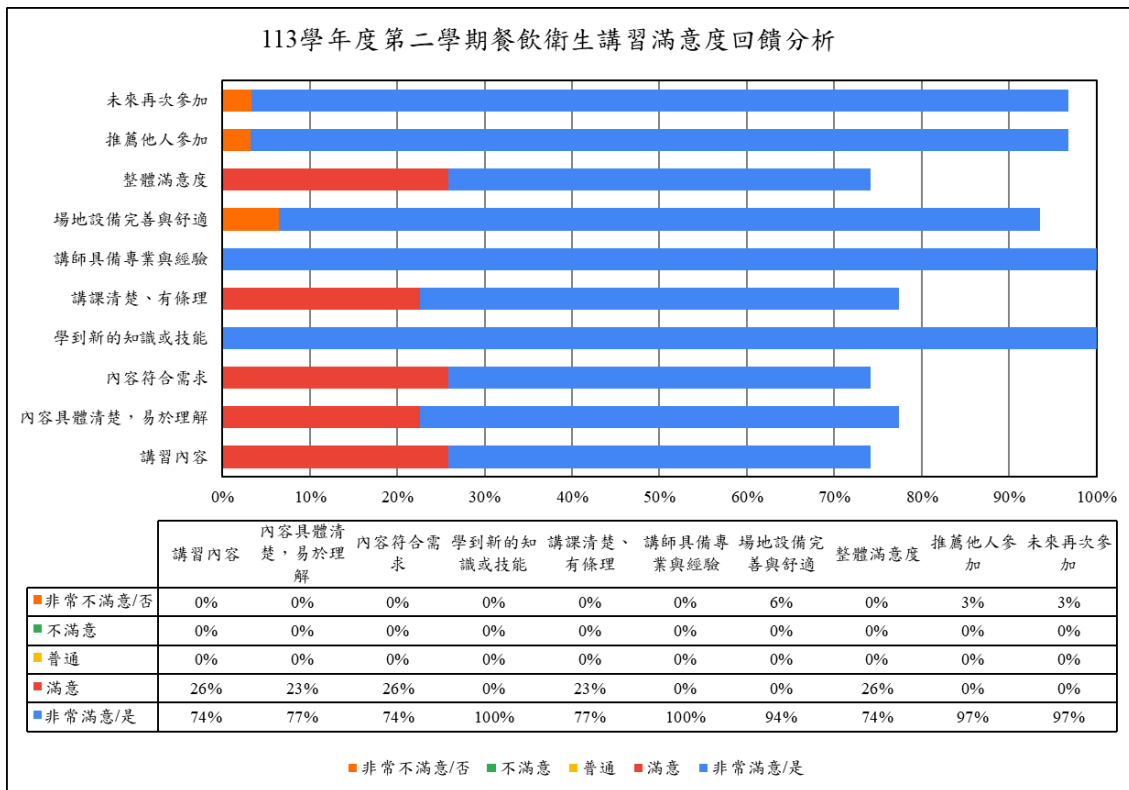
題目「5. 講師講解是否清楚、有條理？」「6. 講師具備專業知識與實務經驗」皆獲得學員們的高度評價。講師群為基隆市衛生局技士與稽核員，有數十年豐富的實務經驗，能針對業者面對的問題給予可實施的解決方案與指導。

3. 「講座整體與環境」：

講座整體滿意度有74%受訪學員表示非常滿意，94%受訪學員非常滿意講座環境。

4. 「推薦與再參加」：

僅有3%受訪學員表示不願意再參加與不願推薦其他業者參加。



5. 建議與回饋（開放式問題）

(1) 您對本次講習有何建議或改進意見？

「場地太遠了」、「沒有」、「非常好」、「會場椅子壞了」、「無意見」、「場地硬體設備太爛」。

2. 未來希望增加哪些主題或課程？

「多一點衛生講習」，「讓店家能夠更加增進」、「餐點營養標示，熱量，蛋白質等」

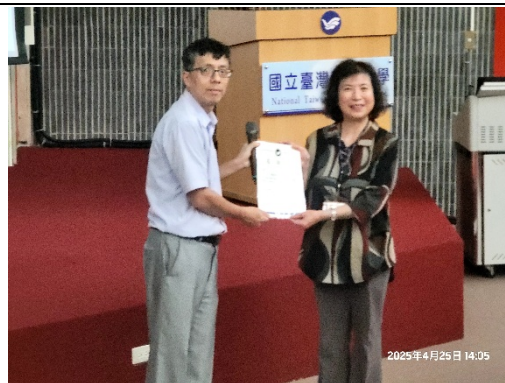
「食品安全」、「最近食品事件範例」、「網路販賣業」及「衛生觀念」。

肆、活動照片

宋文杰 組長致詞



宋文杰 組長致贈感謝狀



與會學員



推廣基市衛生局營養中心服務



伍、未來改進意見

1. 本系列講座與基隆市衛生局合作辦理良好，擬持續與基隆市衛生局合作辦理，基隆市衛生局負責課程規劃與師資，本組負責場地與現場協助。
2. 本系列講座其中一場辦於工學院演講廳，講師與餐飲業者們多數表示不容易找到講座地點。後續講座擬辦於容易到達有且明確指標的行政大樓第一演講廳。
3. 本系列講座除餐飲業者外無本校教職員生參加，後續講座辦理訊息擬公告於衛保組網站與社群媒體等方式積極推廣，並且提供公務員教育時數，讓關心本校餐飲衛生之教職員生一同參與學習。

承辦人

組長

學務長

胡瑋倫

宋文杰

鄭學淵