

國立臺灣海洋大學學生事務處衛生保健組餐飲衛生講習成果彙報表

活動名稱	109 學年度第 2 學期餐飲衛生講習 2-「廚房良好衛生規範及教育部餐飲訪視分享」	辦理日期	110 年 4 月 23 日（下午 2-4 時）
主辦單位	學生事務處衛生保健組	協辦單位	本校食品科學系
活動經費	新臺幣 2,042 元整	經費來源	教育部 110 年度大專校院推動健康促進學校實施計畫補助款

活動要點摘錄

一、活動內容

為增進本校櫃商餐飲衛生管理知能，瞭解教育部餐飲訪視輔導項目及本校餐飲衛生管理辦法規範內容，特別於 110 年 4 月 23 日（下午 2-4 時）邀請本校食品科學系宋文杰教授擔任主講人，假本校學生活動中心 B01 室辦理「廚房良好衛生規範及教育部餐飲訪視分享」之講座。

講授內容重點：

- (一)教育部大專校院餐飲衛生輔導表
- (二)本校餐飲衛生檢查常見錯誤
- (三)109 學年度教育部餐飲訪視分享
- (四)本校餐飲衛生業務宣導
- (五)食品危害分析與重要管制點

本次講習中，講師以教育部「大專校院餐飲衛生輔導表」開場，逐項說明校園餐飲衛生管理稽核項目，並展示本校餐飲櫃商現場檢查常見錯誤照片，藉以輔導本校餐飲櫃商正確管理餐飲從業人員、環境衛生及食材衛生等實際操作之方式，而後分享 109 學年度教育部餐飲輔導訪視現場照片，接續說明食品危害分析與重要管制點之觀念，強化學員瞭解食品管理流程中易造成危害之重點項目，避免因錯誤的作業流程造成食品危害。最後向本校餐飲業者宣導本校衛生保健組 110 年度及 111 年度餐飲衛生管理項目及餐飲滿意度調查活動調整之事項，增進本校餐飲業者配合辦理相關事宜。

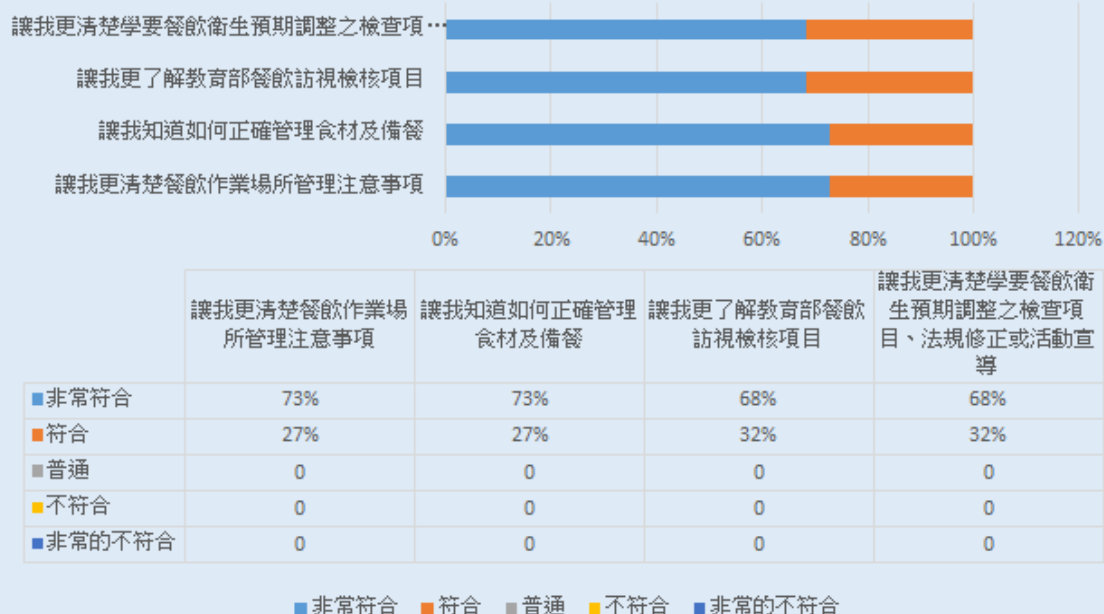
本次講座參與人員為本校餐飲櫃商，總計參加人數共計 22 人，校內商家代表出席率達 96%。

二、成果分析

本次講座問卷發 22 份，回收有效問卷 22 份，問卷內容分 3 部分，包含「講座內涵回饋」、「講座整體回饋」及「心得與建議」，問卷回饋中餐飲廠商皆表示對「校園健康飲食」觀念感到瞭解。問卷結果分析如下：

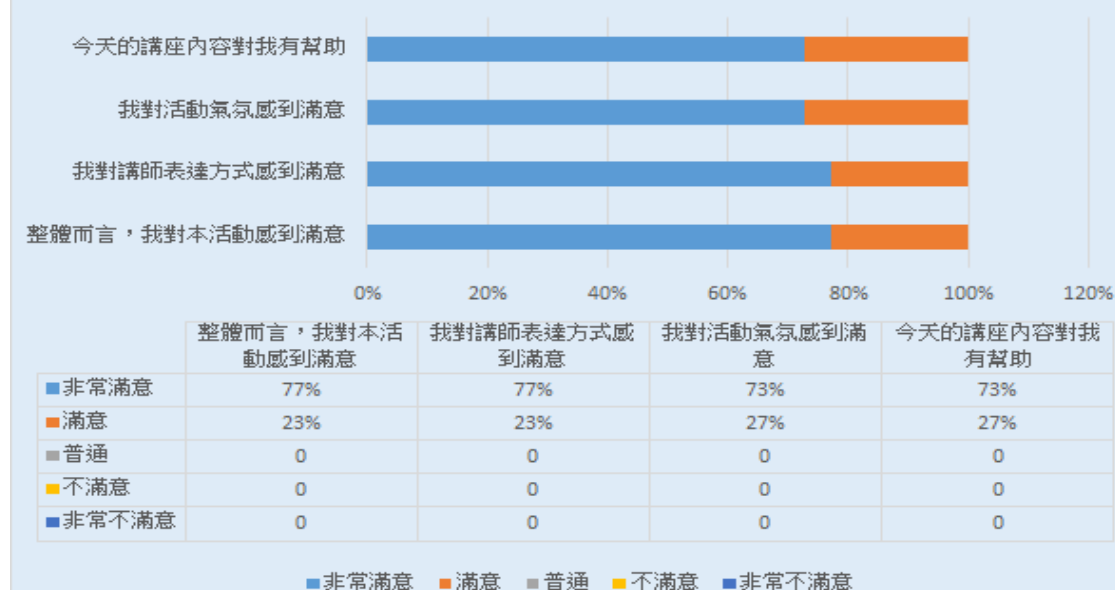
- (一)講座內涵回饋：針對課程後，餐飲廠商對課程內容瞭解程度進行問卷調查，整體對於講授內容的瞭解度達 100%，分析結果如下：

餐飲衛生講習2-「廚房良好衛生規範及教育部餐飲訪視分享」講座內涵回饋



(二)講座整體回饋：針對課程整體、活動氣氛、講師表達方式及是否有幫助等，整體滿意度達 100%，滿意度分析如下：

餐飲衛生講習4-「廚房良好衛生規範及教育部餐飲訪視分享」講座整體回饋



(三)心得與建議：學員回饋「獲益良多」等話語。

活動照片



承辦人

組長

學務長

張育綸

宋文杰

鄭學淵