

國立臺灣海洋大學學生事務處衛生保健組健康促進學校活動成果彙報表

活動名稱	109 學年度第 1 學期餐飲衛生講習 2-「食材安全衛生管理與驗收」	辦理日期	109 年 10 月 16 日(下午 2-4 時)
主辦單位	學生事務處衛生保健組	協辦單位	基隆市衛生局
活動經費	新臺幣 4,076 元整	經費來源	教育部 109 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

為強化本校餐飲櫃商食材驗收相關知能，特別於 109 年 10 月 16 日（下午 2-4 時）邀請基隆市衛生局衛生稽查員洪子涵小姐蒞校，假本校學生活動中心 B01 室辦理「食材安全衛生管理與驗收」之講座。

講授內容重點：

- (一)實務案例：透過實務案例引導學員思考落實食材驗收的重要性及違反法規之裁罰。
- (二)食材驗收的一般原則：包含食材驗收之空間、器具、查驗來貨注意事項、紀錄表單等實務作業方式等。
- (三)食材驗收程序及退貨注意事項。
- (四)食材驗收相關法規與裁罰。
- (五)餐飲業者常見食材危害分析。

本次講習中，講師先以衛生局稽查實務案例進行講解，再對食材驗收原則、程序等方面說明，並提出實務中容易忽視的錯誤，輔以照片說明實際作業方式，並提醒食材驗收法規裁罰之嚴重性，讓學員更能明白食材驗收為食品安全的第一要步，而後講解常見的食材驗收危害種類，課程最後，講師利用 QA 方式與學員互動，釐清學員對食材驗收疑問部分，提升學員對食材驗收與安全衛生管理知能。

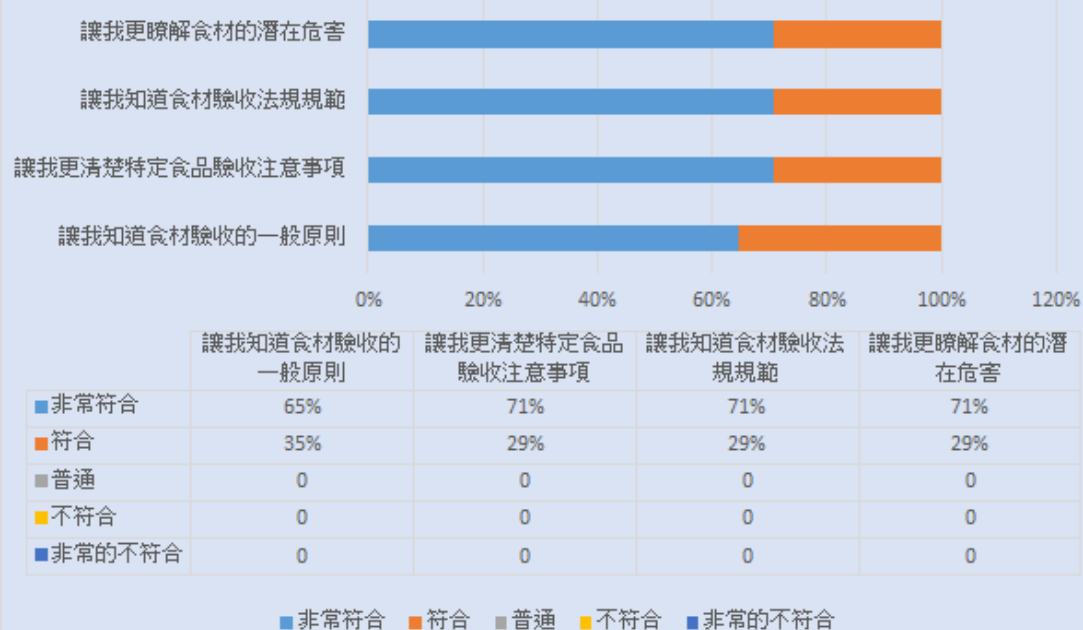
本次講座參與人員為本校餐飲櫃商、教職員工及學生，總計參加人數共計 20 人，校內商家代表出席率達 94%，課程結束後提問熱絡。

二、成果分析

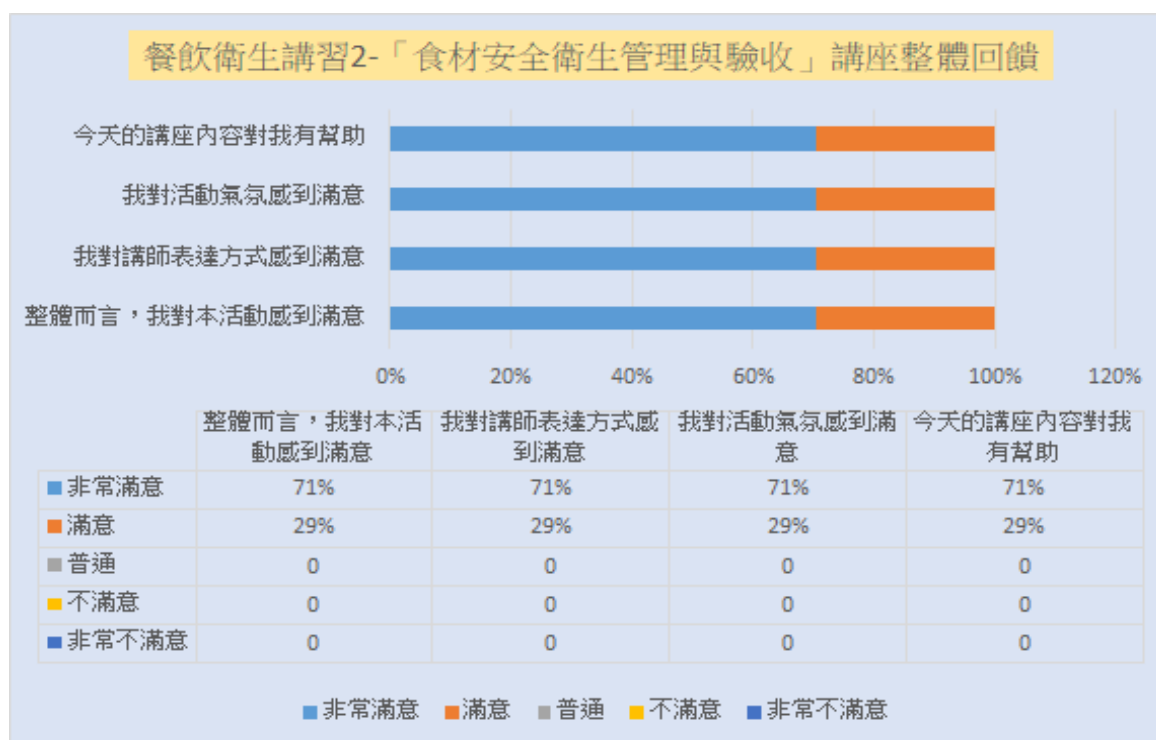
本次講座問卷發出 18 份，回收有效問卷 17 份，問卷內容分 3 部分，包含「講座內涵回饋」、「講座整體回饋」及「心得與建議」，問卷回饋中餐飲廠商皆表示對「食材安全衛生管理與驗收」觀念感到瞭解。問卷結果分析如下：

- (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-「食材安全衛生管理與驗收」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：



(三)心得與建議：學員回饋「很仔細」、「很仔細的老師」、「獲益良多」及「感謝分享」等話語。

活動照片



承辦人

組長

學務長