

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	111學年度第1學期餐飲衛生講習-「餐飲業者食品法規新制與消費爭議處理」	辦理日期	111年11月4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4,084元整	經費來源	教育部111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

為增進本校餐飲櫃商對近期食品法規新制度與餐飲業消費爭議處理之知能，特別於111年11月4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「餐飲業者食品法規新制與消費爭議處理」之講座。

講授內容重點：

- (一)餐飲業者食品標示。
- (二)消費關係與餐飲管理。
- (三)食品法規違規之重大認定原則。
- (四)食品業者強制投保產品責任保險。

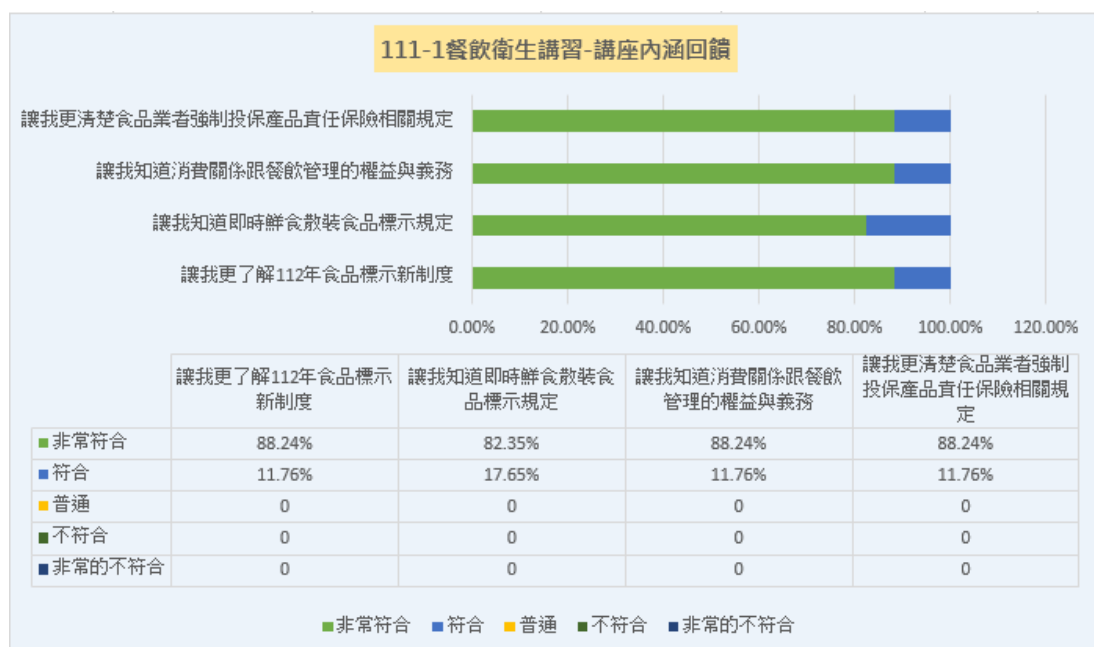
本次講習中，講師說明近年及112年度起食品標示之相關規定，並特別提醒本校餐飲業者屬直接供應餐飲場所，在肉品、鱈魚、飲料等標示之應注意事項，強化本校餐飲業者現場食品標示之知能。課程中段講師透過自身稽查及接獲投訴之實務案例，說明餐飲業常見之消費爭議，並以問答方式引導學員思考遇到消費爭議時之應對與第一時間妥善處理的重要性，含括與上游廠商的食材消費爭議如何維護自身權益，另外與顧客之間消費爭議的因應方式等議題。講師於課程最後強調食品法規違規之重要認定原則及食品業者強制投保產品責任保險之重要性，增進學員對於食品法規之認識外，同時增進餐飲業者對於店內產品及自主管理之權利與義務的知能。

本次講座參與人員為本校餐飲櫃商及學生，總計參加人數共計17人，校內商家代表出席率達88.2%。

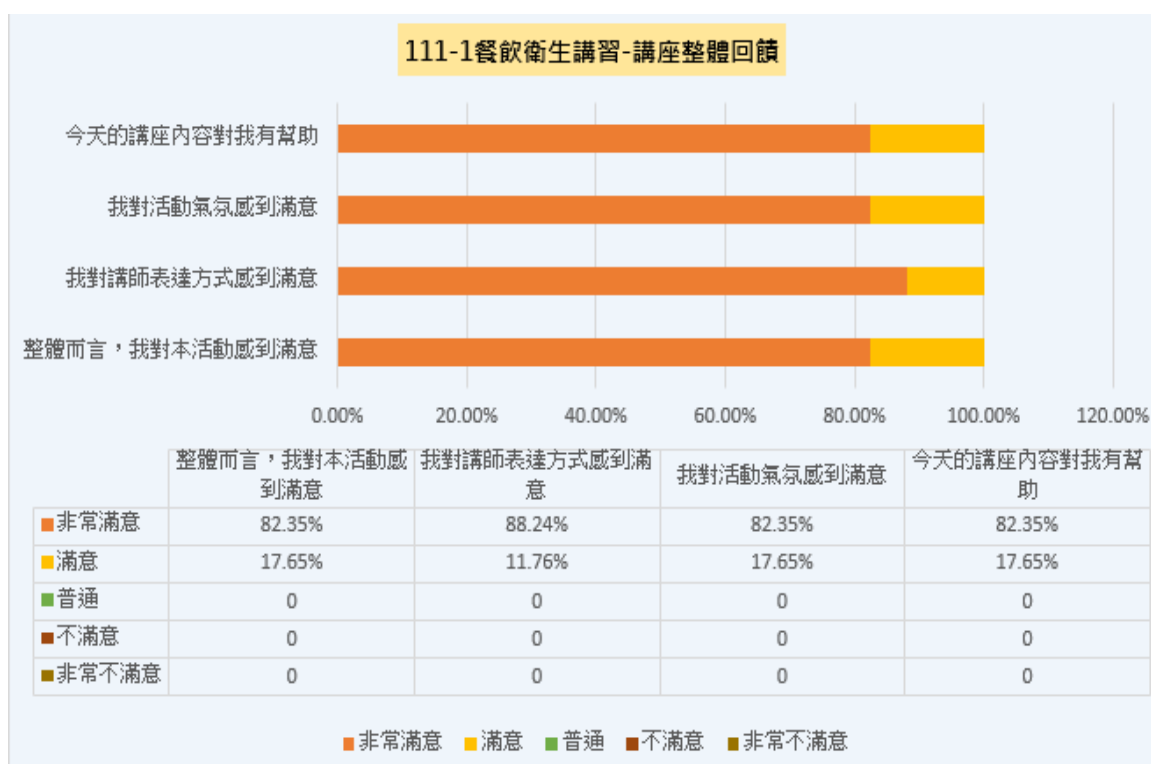
二、成果分析

本次講座問卷發17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「餐飲業者食品法規新制與消費爭議處理」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平均值達100%，分析結果如下：



(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，整體滿意度平均值達 100%(「非常滿意」平均值為 83.82%，「滿意」平均值為 16.18%)，滿意度分析如下：



(三)心得與建議：「辛苦了😊」、「老師講話很動聽」等。

活動照片



承辦人

張育綸

組長

宋文杰

學務長

鄭學淵