

113 學年度第 1 學期學務處衛保組成果報告

日期：第十週

113 年 11 月 21 日及 11 月 28 日 餐飲衛生講座

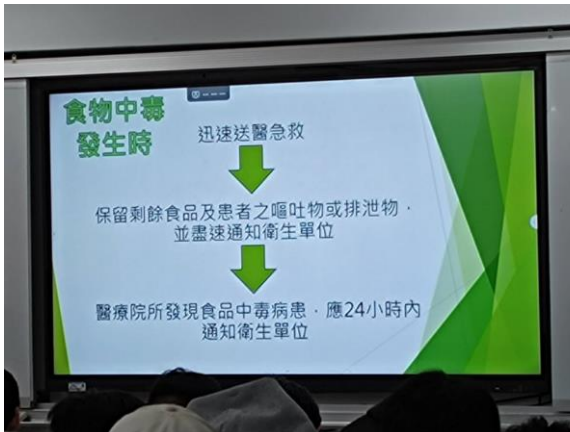
業師講解



活動過程



活動過程



同學們認真聽講



日期：113 年 11 月 21、28 日 中午 12 點～下午 1 點

地點：S215 教室

主題：餐飲衛生講座

主席：李昆鴻 講師

參加人數：59+57=116 人

活動成果：食品安全是生活中需要小心注意的地方，像食物不新鮮，或是吃到已經變異的微波食品，導致中毒、拉肚子的症狀在現今社會還蠻多的。我們在講求方便的同時，不妨先了解認知各項食品的特性，例如五要守則：洗；洗手、鮮：新鮮、分；生熟食分開、熱：徹底加熱、存：注意保存溫度，就能預防、減少發生的風險。