

## 108 年度高雄醫學大學 學務輔導計畫

活動主題：「食品中毒防治與餐飲衛生」-食安講座

活動日期：108 年 3 月 20 日

活動地點：國研 IR201

主辦單位：高雄醫學大學衛生保健組

附件:活動剪影

### 活動重點記錄及評值：

台灣氣候溫暖潮濕，適合微生物繁殖增生，食材選購與料理若有不慎便容易導致食品中毒的發生。為宣導有關食品中毒之成因與防治及餐飲衛生知識，特舉辦講座，邀請高雄市衛生局食品衛生科黃昭程技士擔任講師，介紹有關食品中毒定義、病因物質及防治方法等。講座內容豐富，末尾講師亦提供食品資訊網站及違規食品廣告宣導。參與者表示講座內容與生活相關很實用，亦有參與者表示希望希望投影片字可以大一些。講座共計 80 人參加，整體滿意度為 4.9 分。

### 具體成效：

針對講座主題施以是非題型前後測，題目如：河豚毒素屬於神經毒素，具耐熱性，不會隨高溫烹煮失去毒性？醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於 48 小時以內向當地主管機關報告等等。前測平均答對率為 72.1%，後測則為 80.6%，顯示答對率有提升。

### 預期目標：

透過知識講述與實例分享，參與者獲得食品中毒防治以及餐飲衛生領域相關知識，並能於日常生活中應用判斷，注重自身周圍之食品衛生安全。

### 附件一

### 活 動 剪 影

