

# 110 年臺中市立高級中等以下學校自辦午餐 廚房工作人員食品衛生線上研習實施計畫

## 一、依據：

- (一)「學校衛生法」第二十二條第二項。
- (二)「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第五條。

## 二、目的：

- (一) 促進學生午餐衛生與營養，使廚房工作人員增進專業知能。
- (二) 讓食物製備相關過程符合衛生安全，以提升學生午餐品質。

## 三、主辦單位：臺中市政府教育局

## 四、承辦單位：臺中市北屯區陳平國民小學

臺中市立五權國民中學

## 五、協辦單位：臺中市食品藥物安全處

## 六、研習日期及地點：

- (一)辦理時間：110 年 8 月 24 日(二)、8 月 25 日(三)、8 月 26 日  
(四)、8 月 27 日(五)共四場次線上同步課程。

### (二)辦理方式：

1. 因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情，本次研習改採 Google Meet 線上同步課程方式辦理。
2. 各場次線上會議室連結代碼需有 Google 帳戶，務必請研習人員先設定好 Google 帳戶郵件及維護個人 E-mail 資訊。
3. 請參加人員事先備妥鏡頭與麥克風等線上研習軟硬體相關設備，並於線上研習日期前進行確認。
4. 因 Google Meet 最大容納人數 100 人，請勿重覆報名，各場次研

習人員需全程參予及線上簽到、簽退並填寫課後回饋單才核發時數。

七、分區資訊：

(一) 第一場 (山區學校)：

◆行政區：豐原區、后里區、神岡區、大雅區、潭子區、外埔區、石岡區、新社區、和平區、東勢區。

◆日期：110年8月24日(星期二)

(二) 第二場 (海區學校)：

◆行政區：清水區、梧棲區、大甲區、沙鹿區、大安區、龍井區、大肚區。

◆日期：110年8月25日(星期三)

(三) 第三場 (屯區學校)：

◆行政區：北屯區、南屯區、西屯區、烏日區、大里區、霧峰區、太平區。

◆110年8月26日(星期四)

(四) 第四場 (中區學校)：

◆行政區：東區、西區、南區、北區。

◆110年8月27日(星期五)

八、參加人員：臺中市立高級中等以下學校(不含幼兒園)自辦午餐廚房工作人員，每場次名額100人為限，廚工優先，僅採Google表單報名(<https://bit.ly/3lxSCxq>)本局保留名額分配權力，錄取名單及研習Google Meet視訊連結會議代碼與注意事項將公告於臺中市政府教育局全球資訊網(<https://www.tc.edu.tw/>)，請於線上研習日期前進行確認。

- 九、報名方式：即日起至 110 年 8 月 18 日（星期三）止，請各校午餐秘書協助校內廚房工作人員至（<https://bit.ly/3lxSCxq>）完成線上 google 表單報名及 Google 帳號建立作業，不受理現場報名。
- 十、經費來源：臺中市政府教育局相關預算支應。
- 十一、程序表：如附件
- 十二、獎勵：辦理本活動有功人員依臺中市立國民中小學及幼兒園教育人員獎勵要點規定報請本局辦理敘獎事宜。
- 十三、全程出席者發給臺中市食品藥物安全處認可之研習時數 8 小時。
- 十四、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

# 110 年臺中市立高級中等以下學校自辦午餐 廚房工作人員食品衛生線上研習程序表

一、主辦單位：臺中市政府教育局

二、承辦單位：臺中市北屯區陳平國民小學

臺中市立五權國民中學

三、協辦單位：臺中市食品藥物安全處

四、上課時間、方式：

◆第一場(山區) 110 年 8 月 24 日 (星期二)，採 Google Meet 線上研習。

◆第二場(海區) 110 年 8 月 25 日 (星期三)，採 Google Meet 線上研習。

◆第四場(中區) 110 年 8 月 27 日 (星期五)，採 Google Meet 線上研習。

五、課程內容：

時間	活動名稱	主講(持)人
08:00 - 08:30		報 到
08:30 - 08:40	長官致詞	臺中市政府教育局
08:40 - 10:20	食材驗收與儲存	朱偉權 營養師 台中市清水國小
10:20 - 12:00	餐飲衛生實務面	沈祐成 副教授 中山醫學大學健康產業科技管理學系
12:00 - 13:00		中午休息
13:00 - 15:00	運用食品保藏原理 管控食品衛生 安全	賴坤明 副教授 中山醫學大學健康產業科技管理學系
15:00 - 16:40	食安相關法規 及預防食物中毒	臺中市食品藥物安全處

# 110 年臺中市立高級中等以下學校自辦午餐 廚房工作人員食品衛生線上研習程序表

六、主辦單位：臺中市政府教育局

七、承辦單位：臺中市北屯區陳平國民小學

臺中市立五權國民中學

八、協辦單位：臺中市食品藥物安全處

九、上課時間、方式：

◆第三場(屯區)110年8月26日(星期四)，採 Google Meet 線上研習。

十、課程內容：

時間	活動名稱	主講(持)人
08:00 - 08:30		報 到
08:30 - 08:40	長官致詞	臺中市政府教育局
08:40 - 10:20	食材驗收與儲存	朱倖槿 營養師 台中市清水國小
10:20 - 12:00	食物製備與貯存 之衛生管理	楊登傑所長 陽明交通大學食品安全及健康風險評估研究所
12:00 - 13:00		中午休息
13:00 - 15:00	運用食品保藏原 理管控食品衛生 安全	賴坤明 副教授 中山醫學大學健康產業科技管理學系
15:00 - 16:40	食安相關法規 及預防食物中毒	臺中市食品藥物安全處