

# 112 年度(112-1)職涯輔導活動成果報告表

日期：113 年 05 月 24 日

學校名稱	中山醫學大學		
活動名稱	專題演講：從學術界看臺灣的食安管理		
活動日期	113 年 05 月 24 日		
活動時間	13:30-15:10		
活動地點	正心樓教室(0722)		
活動參與人數	8 人	活動對象	健產系碩士生
講師	柯文慶	現任職務	大葉大學

## 執行重點

### 一、活動重點及目的：

臺灣食品工業自 1940 年光復以來已經發展數十年，熟知的臺灣糖業公司也在此時所設立，統一超商、麥當勞、好市多甚至食品衛生管理法等，均是此時食品業快速發展下的產物。不過，如此盛況卻也造就出許多食安問題，1970 年代發生的米糠油及假酒事件，1980 年代的鎘米、餿水油、綠牡蠣事件，2000 年代發生的袋鼠牛肉、生菌數超標、病死豬及毒鴨蛋等等，直至近期的蘇丹紅及邦克列酸，食安相關案件屢見不鮮，不但造成許多人對於食品加工的誤解，更會對人體造成最為直接的傷害。食品安全是我們健康的基石，並呼籲政府、業者、學術界和消費者共同合作（情理法、法理情），以確保食品安全。

### 二、活動特色及執行情形：(活動簡述、活動流程等....)

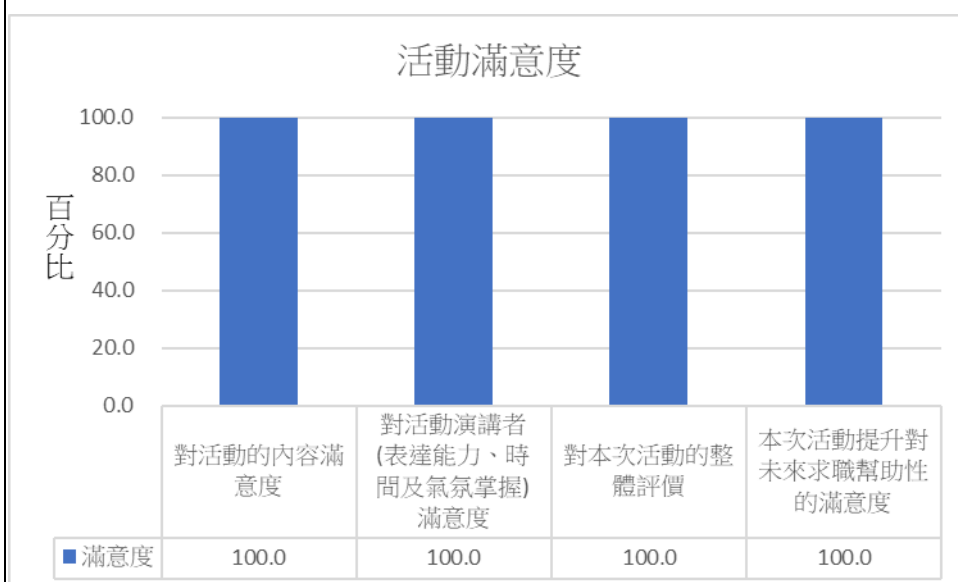
講師具食品產業輔導的實務經驗，及食品科技學術研究與教學資歷，可提供完整的業界資訊使學生更瞭解就業市場脈絡。

本此講座開始及討論到，餐飲業與食品業之間有著密切的關聯，他們之間上、下游的關係對於食安管理至關重要。近年來台灣發生的多起食安事件（邦克列酸），如污染和違法添加等，揭示了我們在食品安全管理上仍有所欠缺，食品業作為上游，負責食品的生產和加工；而餐飲業作為下游，則直接面向消費者，兩者應緊密合作和嚴格監控是確保食品安全的基礎。

此外，根據塑化劑和蘇丹紅等議題，強調了製造過程追蹤追溯的重要性。並提到蘇丹紅並沒有傳言中那麼毒，其毒性與咖啡和紅茶相當，但因法規未核可添加，其加入就是違法，因此加強食品業者法規觀念，及民眾對於食安闢謠方面的資訊，降低不必要的食安恐慌，抑是相當重要的一個環節。

本次講座重點我們應該主動了解食品資訊，選擇品質可靠的食品，並支持政府和業者的監管措施，以共同守護食品安全。這次演講能深刻體會到食品安全不僅是個體健康的問題，更是一個關乎全民福祉的重要課題，我們每個人都有責任參與其中，共同努力維護食品安全，為社會的健康發展出一份力量。

三、活動之質量化指標：參加人數 8 人，參與滿意度 100 % (活動回饋滿意度及學生回饋)



前後測分析

	溝通表達	問題解決	人際互動	團隊合作	創新	資訊科技應用	持續學習	工作責任及紀律
前測	4.00	4.00	4.00	4.00	3.50	3.50	4.00	4.00
後測	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00



四、具體檢討與建議：(例：回饋表意見)

本次講座學員回饋到非常有共鳴，對食品安全的關注更加深刻，我們應該主動了解食品資訊，選擇品質可靠的食物，並支持政府和業者的監管措施，以共同守護食品安全。這次演講能深刻體會到食品安全不僅是個體健康的問題，更是一個關乎全民福祉的重要課題，我們每個人都有責任參與其中，共同努力維護食品安全，為社會的健康發展出一份力量。

## 活動剪影



(講師介紹)



(講師與同學互動式回饋)



(相片說明)



(當前制度介紹)



(合影)



(頒發感謝狀)

(表格不足請自行延伸)