

朝陽科大輔導食品業者衛生自主管理評核 為食安把關



【記者 江文賓 台中 報導】

近年食品安全受到全國人民高度重視，臺中市食品藥物安全處規劃「食品業者衛生自主管理評核計畫」及「豬原料原產地標示輔導委託計畫」，朝陽科技大學為共同推動並運用校園與志工資源，承攬兩委託案並已執行推動，並廣邀餐飲業者參與，共同響應食安台中。

中央開放含萊豬肉進口，為讓業者符合規定標示豬肉來源，並為提供民眾清楚肉品選擇，豬肉及其相關可食部分都要清楚標示肉品來源，朝陽科大今年承攬屯區(北區、東區、霧峰、太平、大里、烏日)，現已業者輔導家數達3,381家，範圍含公、私有市場、夜攤商、美食街、購物中心、賣場及直接供應飲食場所等場域，業者都配合執行且都有張貼豬肉標示，後續將持續輔導，如有不法將移請食安處處辦。

朝陽科大承攬臺中市食品藥物安全處「110年度豬原料原產地標示輔導委託計畫」及「食品業者衛生自主管理評核計畫」，計畫主持人陶冠全老師結合休閒事業管理系及應用化學系、臺中市食品相關系所師生、食品技師營養師等專業委員，持續協助食安處推動完整的食安策略，並輔導業者進行自主管理，頗具成效。

另外，「食品業者衛生自主管理評核計畫」，除了連鎖餐飲如肉多多火鍋、大戶屋、涓豆腐、韓姜熙的小廚房、烤狀猿、屋馬、五花馬、Q Burger等，也包括飯店業者如麗寶福容大飯店、日華金典國際酒店、台中日光溫泉會館、武陵國民賓館、儷野大飯店等知名業者皆已報名參加，今年度預計完成200家業者。

本年度朝陽科大已辦理共5場次說明會暨衛生講習，約350位業者參與，集合多位專家委員至業者營業場所執行現場的快

篩服務、輔導、評核。並於FB提供相關食安訊息揭露及即時的食安政策與活動宣導，服務關心臺中食安的民眾。臺中市食品業者衛生自主管理評核業者現正招募中，報名請洽朝陽科大04-23323000分機7295。

<https://enn.tw/?p=82914>