

認識健行科大-校外餐飲衛生登錄店家

1. 因應本校師生外食比例偏高及維護大家的健康，營造更優質的用膳環境，本校邀請校園周邊餐飲業者一起提昇餐飲衛生與食品安全。
2. 加入本校的衛生登錄行列店家，將有義務接受本校排定之衛生檢查及衛生宣導（以餐飲衛生及營養教育宣導為主），並接受要求改善之勸導。
3. 店家至少經過衛保組進行一次環境衛生檢查，始得授與衛生登錄店家標籤貼紙（如下圖）公告於該店內供師生辨識，以表示其具有本校衛生登錄資格之店家。
4. 隨著生活型態改變，外食族人口比例愈來愈高，外食最常見的飲食問題為蛋白質、脂肪及澱粉攝取量過高、蔬菜攝取量不足等。但如果外食族能有健康飲食概念，在點購餐食之前注意一些細節，還是能達到健康營養。
健康飲食主要強調「高纖、低油、低鹽」，菜色應以天然新鮮食材為主，搭配多樣化的蔬菜和適量的肉類、無油炸及加工食品，並減少油品與調味料使用。
5. 本校為營造健康飲食支持性環境，營養師針對校園周邊餐飲業者每學期進行兩次衛生宣導。針對學校周邊餐飲店，則建置「健康美食地圖」供師生參考，期望幫助師生於校內、校外用餐都能兼顧便利外食與飲食健康。
6. 本校週遭餐飲店林立，師生在校外用餐頻率高，本組已建置「健康美食地圖」，目前提供約30間店家供師生選擇。為使美食地圖中的餐食項目更加豐富，鼓勵師生於校外周邊用餐時，共同協助搜尋符合健康原則之餐食，推薦資料煩提供給衛保組營養師審核。

