

活出健康、活出美麗-食安篇

涂耀國¹、吳淑姿²

¹大葉大學生物產業科技學系、²大葉大學餐旅管理學系

計畫標號：MOST 103-2515-S-212-001

執行期限:103年8月1日至143年7月31日共1年

摘要：

面對國內接連發生好幾起食品安全問題，民眾對於食品安全的信心越來越薄弱，很多民眾已經意識到，只要吃進嘴裡一定要小心翼翼。但如何確保飲食安全？則需要更多的教育及科學知識的推廣。大葉大學是一所綜合大學，校園內資源豐富、設備齊全。本計畫主要由大葉大學師生主導，將專業知識及方法，普及於社區之中。參與本計畫之教師及學生涵蓋餐旅管理學系、生物產業科技學系、及環境工程學系老師及學生。計畫藉由科學研習、動手作活動、競賽及參觀旅遊等方法來提升居民對於食品安全的深入了解及生活品質。計畫完成三大成果：第一、以在地農特產品建構安全無毒與健康的飲食習慣，本大項再細分為1、認識在地食材，鮮享在地美食；2、蔬果農藥的認識與清洗；及3、創意料理競賽等三項，第一大項共舉辦6項活動。第二、認識食品添加物及安全的食品加工品；舉辦兩項活動。第三、食品GMP工廠觀摩列車為主軸；舉辦兩項活動。藉由科普活動的展開，促進社會大眾及本校師生對科學的興趣，以及對科學精神、科學知識、科學方法的認識，進而提升所有參與計畫人的科學素養。

表一、活動成果統計

活動場次	活動名稱	活動參與人數
1	蔬果農藥的認識與清洗-校園講座	50人(本校老師及學生)
2	食品安全衛生推廣活動	400人(含本校師生及社會人士)
3	在地食材推廣活動	100人(含本校師生及社會人士)
4	台南米師傅學習之旅	45人(含本校師生)
5	在地食材料理競賽(學生組)	50人(含本校師生)
6	在地食材料理競賽(社會組)	40人(含社區民眾及本校老師)
7	認識食品添加物及食品加工品	500人(含社區民眾及本校老師)
8	農藥的認識與安全使用	40人(含社區民眾及本校老師)
9	科技旅遊-宜蘭參訪及生態旅遊	25人(含社區民眾及本校老師)
10	科技旅遊-嘉南參訪及生態旅遊	40人(含社區民眾及本校老師)

合計 1290 人次



圖一、本校師生參與活動大合照



圖二、平和社區民眾在地食材料理競賽