

2017.3.16 健康服務站講座成果

- ◆健康服務站名稱：大倉久和飯店
- ◆時間：15:00 ~ 16:00
- ◆對象：職場員工(廚房工作者)
- ◆主題：飲食衛生~常見傳染病介紹(A 肝、腸道傳染病)
- ◆講師：馬偕醫院家醫科 陳俊銘醫師
- ◆參加人數：24 人
- ◆滿意度成果分析：(有效問卷 24 份)

分析項目	非常滿意%	滿意%	普通%	不滿意%	非常不滿意%
時間安排	41.7%	50.0%	4.2%	4.2%	0%
場地安排	41.7%	50.0%	8.3%	0%	0%
表達方式	52.2%	47.8%	0%	0%	0%
課程內容	37.5%	58.3%	4.2%	0%	0%
服務態度	45.8%	54.2%	0%	0%	0%
總體滿意度	43.8%	52.1%	3.3%	0.8%	0%

◆活動相片：



餐飲業者是接觸食物第一線人員，特別是廚房工作者及外場服務人員，一些經口的腸道傳染病，一旦個人及環境衛生沒做到，是很容易透過餐點傳播至用餐者，而造成健康上的危害及群聚感染，因此飯店廚房的清潔及人員的個人衛生更須受到重視，預防這些傳染病的主要方法，應落實洗手原則及廚房環境清潔衛生，透過員工訓練課程，介紹 A 肝、諾羅病毒、痢疾、傷寒等腸道傳染病，讓大家知道其中的重要以及預防方式，不僅能讓自己預防感染，也能讓民眾享受到美味、安全衛生的餐點及優質的服務。