

從課堂走進餐廳廚房～北醫學生化身食安守門員，北醫「食安守護隊」走入社區守護飲食安全

近期國內食物中毒事件頻傳，從知名餐廳到連鎖餐飲品牌相繼傳出食安疑慮，隨著夏季高溫來臨，食材保存不易、交叉污染與環境衛生控管等問題，再度引發民眾對「吃得安心」的高度關注。臺北醫學大學近年成立「食安守護隊」，培訓學生走入餐飲第一線，協助業者檢視衛生管理流程、推動食安雙標章制度，並結合科學檢測與食安教育，從校園延伸到社區，攜手打造更安全的餐飲環境。

北醫大營養學院食品安全檢驗暨機能發展研究中心蕭伊倫主任指出，食安守護隊自 2017 年成立以來已培育超過 250 名學生，服務範圍從校園周邊餐廳擴展至雙北地區。除了輔導業者落實「食品良好衛生規範準則（GHP）」外，自 2023 年起更推動全臺唯一的「婦幼安全飲食標章」（Stay Away From EDC），以降低內分泌干擾物（EDCs）暴露風險為核心，共同打造更安全的用餐環境，守護民眾飲食健康。



北醫大營養學院謝榮鴻院長表示，食品安全是公共健康的重要基礎，而「婦幼安全飲食標章」則進一步強調降低塑化劑及其他潛在風險物質暴露的可能性，透過全面檢視餐飲容器材質、餐具廚具使用到清潔用品選擇，從源頭管理，協助業者提升自主管理能力，也讓民眾在選擇餐飲服務時，能有更清楚、更值得信賴的參考。【上圖：北醫大營養學院謝榮鴻院長（左圖）及食品安全檢驗暨機能發展研究中心蕭伊倫主任（右圖）致辭】



食安守護隊 2026 年也新增農藥快篩及環境清潔檢測服務，並培訓學生操作 ATP 冷光儀等科學檢測工具。食安守護隊的成員、保健營養學系萬同學表示，實際檢測後發現，許多看似乾淨的廚具與設備表面仍可能存在肉眼難以察覺的污染風險，更凸顯科學檢測對食品安全管理的重要性。【上圖：食安守護隊學生代表（左圖），於 2026 年新增農藥快篩及環境清潔檢測服務（右圖）】

保健營養學系三年級陳同學說，團隊也建立「食安美食地圖」，協助民眾辨識符合食品安全標準的餐飲店家，今年已有 18 家餐飲業者加入，包括學生餐廳、早餐店、咖啡館等北醫生活圈周邊店家，以及順億鮭魚專賣店等連鎖品牌，並將與煙波大飯店合作，擴大食品安全推廣與輔導。

合作業者順億鮭魚專賣店表示，食品安全與消費者健康一直是企業最重視的核心價值，從食材源頭、加工製程到門市營運皆落實嚴格把關，此次很榮幸與北醫大合作推動食安相關議題，共同為消費者打造更安心的飲食環境。煙波大飯店則表示，希望透過公正第三方再次檢視與輔導，持續精進各項作業流程與管理規範，將食品安全落實於每個環節，提供消費者更安心的用餐體驗。

蕭伊倫主任提醒，近期天氣逐漸炎熱，生鮮食材、海鮮、肉品及熟食若保存不當，容易增加細菌滋生風險。民眾除應留意食品有效期限及保存溫度外，也應落實生熟食分離、避免食物長時間置於常溫，外食族則可觀察店家環境整潔、食材保存及從業人員衛生習慣，降低食安疑慮。

北醫大副校長朱娟秀指出，食安守護隊不只是食品安全推廣計畫，更是結合教育與社會服務的永續行動，透過學生走入社區、運用專業守護民眾健康，展現大學善盡社會責任（USR）的具體成果。（文/營養學院·秘書處）【下圖：左 4 起北醫大朱娟秀副校長、營養學院謝榮鴻院長、食品安全檢驗暨機能發展研究中心主任蕭伊倫，與師生及合作夥伴共同響應食安守護行動】

