

北醫大倡導飲食安全衛生，學校餐廳提供健康飲食

臺北醫學大學致力於推動健康飲食，由環保暨安全衛生處及總務處全面把關學校餐廳之安全衛生。學校餐廳提供各式美味佳餚，目前學生及教職員工總數約 7 千多人，每日至學校餐廳用餐達 8 百人次。

本校不僅依教育部《學校衛生法》規範，辦理健康飲食教育、自主管理機制、相關人員之衛生訓練、營養指導等，更確實執行食材登錄，自 102 學年度開始更全面標示菜單熱量，並定期配合菜單調整更新，提供全校師生安全衛生及品質兼具的餐飲服務。



此外，隨著學校的國際化，外籍學生及教職員逐年增加，考量其餐飲選擇上的不便，學校餐廳於 100 學年度起開始提供中英對照菜單，貼心翻譯各家餐廳菜色，建立友善的用餐環境。大部分店家將中英菜單張貼於點餐櫃台，少數店家於有需要時即時提供，讓外籍學生與教師點餐無障礙，營造友善的校園環境。【右圖：北醫大教職員生每日至學校餐廳用餐人次達 8 百人次】【下圖：學校餐廳之安全衛生由本校環保暨安全衛生處及總務處全面把關中】

