淡江時報 第 344 期

**餐飲品質的管理尖兵 --膳食委員會　☉蘇家嫻**

**專題報導**

蟬聲漸微，暑氣漸消，過完了一個長長的暑假回到學校裡來，同學們早上買早餐
  
時是否非常驚訝的發現我們的速食店升級了，由原來的「平裝」升級成「精裝」，
  
整個煥然一新，來到圖書館是不是又很驚喜的發現突然多了一個高級幽雅的咖啡
  
簡餐店。經常光顧龢德堂餐廳的同學們不知道是否留意到，我們的學生餐廳和松
  
濤冷熱飲食部都經過重新的粉刷裝潢。另外大家恐怕不知道為了改進龢德堂的餐
  
飲衛生品質及松濤館的居住品質，學校特別在這個暑假中更換了餐廳的抽油煙機
  
設備，這些都是學校為了維護本校同學們的健康，提升學校的餐飲衛生品質不惜
  
花費巨資所作的改進。
  
  
你已經看到了學校在餐飲品質「硬體」上所作的種種努力，現在問你一個簡單的
  
問題，我們學校負責學校餐飲品質管理的單位是那一個嗎？假如你不知道，那麼
  
怎敢每天放心的大口喝湯吃飯！淡江大學於民國七十二年成立膳食委員會，負責
  
嚴格督導學校的餐飲衛生品質。膳食委員會的大家長，也就是我們的張家宜副校
  
長非常關心同學們的飲食健康，她常說：「作為一位母親她非常關心孩子每天吃
  
的是否衛生安全，是否營養健康，相信同學們的家長一定也很關切這個問題。所
  
以如何提升學校整體的餐飲衛生品質，維護本校學生的健康，是學校的一項重要
  
工作。」而這也是膳食委員會努力的最終目標。
  
  
有鑑於學校餐飲衛生品質的提升是學校每一份子的責任，為促使學校同學們的關
  
心及參與，同時，建立一個公平完整的學校餐飲衛生管理系統，本校特於膳食委
  
員會之下成立膳食督導組，由學校專業營養師負責招募並訓練學校熱心且具有服
  
務熱誠的志工同學，執行校內餐廳每日的衛生檢查工作及衛生教育宣導活動，協
  
助學校做好餐飲衛生品質監督管理的工作。目前膳食督導組共有40名志工同
  
學，他們每天奉獻自己的課餘時間，為保障大家的飲食衛生安全而努力以赴。
  
  
因本校「大學城」的特殊地理環境以及學校餐廳的有限容納量，為做好保障同學
  
們飲食安全及健康的工作，學校除加強校園內餐飲衛生管理及教育宣導之外，亦
  
費心於如何提升學校周圍餐飲店的衛生品質。每學期學校都定期會同本地的衛生
  
主管機關--淡水衛生所舉辦校外餐廳衛生例行檢查工作，此項工作的主要目的
  
是為使學校周圍的餐飲業者能加強管理營業場所的衛生狀況，同時也將學校附近
  
飲食場所的衛生狀況提供全體同學做為選擇時的參考。學校餐飲衛生品質的提升
  
需要同學們的參與和配合，由於淡江大學並無餐飲衛生相關科系，在非常有限的
  
人力及經費之下，學校仍盡力推展餐飲衛生管理工作，希望提供同學一個良好的
  
學習環境，協助每位同學都能成為自己飲食的明智決策者，促使同學都能維持良
  
好的健康體魄。