校外餐廳上週例行檢查

學生新聞

【記者溫鈺萍報導】一學期一次的校外餐廳檢查，已於上週一、二（三月九、十日）兩天進行，由淡水衛生所稽查員劉有明、本校韓煥忠教官、營養師蘇家嫻率同數位膳食督導小組的義工同學們，分別針對大學城、大田寮及水源街附近的餐飲店進行衛生檢查，檢查的結果將在近期內公布。

由於本校校外餐廳檢查已實施二十餘年之久，大部份的商家對於檢查都十分配合，但仍有部份商家不願合作。據營養師蘇家嫻表示，水源街的「鄉城自助餐」，多年來都沒有配合檢查，這次亦是如此，該店往往將玻璃門上鎖，店內空無一人，但由玻璃門向內看，該店的菜餚都已備妥，且已經超過其預定的營業時間，似乎有意拒檢。

至於其它的商家都十分樂意接受檢查，有些商家向檢查人員建議，能否在下午再進行檢查，因為在早上十時多進行檢查，有部分商家尚未開始營業，因而避開了檢查，業者認為總是有部份商家成為漏網之魚，有失公平。另外，也有業者表示，有些商家早已接到要檢查的風聲，因而提早做了準備。營養師蘇家嫻表示，因人力的緣故檢查分為兩天進行，部份第一天被檢查的商家走漏了風聲，這也是無法避免的事，但是，衛生檢查不一定是先檢查哪一地，所以業者不要抱著僥倖的心態，唯有確實做好衛生，才是智舉。

餐飲檢查的評分標準是以「臺灣省公共場所衛生稽查評分表」為依據，分別就個人衛生、用水衛生、營業及調理場所和餐具，及擦拭用品之衛生四項目進行評分。衛生所稽查員劉有明也不斷提醒業者，應定期做個人健康檢查，並

將檢查結果張貼於醒目的地方。另外，劉有明也分發經營餐飲店應具備的標準等資料給業者參考，參與檢查的義工同學們更是不厭其煩地鼓勵業者，多參與本校舉辦的餐飲講座。

此次檢查的餐飲店衛生狀況大致良好，但仍有部份瑕疵。有些餐廳的廚房中可見到一、二隻小蟑螂流竄；有的則以報紙放置剛炸好的排骨，這些可能都足以影響飲食安全，經檢查人員的提醒，業者均表示會立即改善。

校外餐飲檢查雖然是學校每學期例行性的工作，但是，膳督組的同學不分晴雨、不畏辛勞地為同學服務的精神，令人敬佩。同學們在選擇餐飲店時，不妨把檢查結果列入考慮，畢竟大家都能吃的安心、吃的健康，才是餐飲檢查的最終期望。