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。經常光顧穌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穌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。