

校外餐廳衛生檢查結果公布

學生新聞

【記者劉孟慧報導】本學期校外餐廳衛生檢查結果已於日前出爐(分數表)，檢查結果位於淡江學園肯德基高達滿分，三皇三家居次，也有年年吊車尾剛好拿到60分的餐廳，衛生狀況差距懸殊，可供全校師生作為在外用餐的參考。

此次檢查範圍，除了大學城、水源街及大田寮共64家餐廳外，也包括淡江學園的肯德基與三皇三家，因為這兩家營業規模較大，衛生設備較為完善，評比成績明顯較高，肯德基更拿下滿分。

往年一直吊車尾的幾家燒臘店，這次檢查雖然在衛生方面有改進，但相較其他餐廳仍顯髒亂，隨同衛生所檢查人員一同稽查的膳食督導小組蘇家嫻，形容廚房的髒亂程度：「廚房黏膩，地板甚至積水。」

此次稽查行動，還有餐廳拒檢的狀況，水源街的梁記燒臘店因年年評比成績殿後，餐廳業者認為稽查結果影響生意而拒檢。另外有些新開餐廳不知政府規定，尚未取得餐飲證照，及接受政府每年八小時的衛生講習和體檢而被扣分。

該項檢查乃是依據政府的規定項目，對廚房及餐飲人員的衛生狀況作一評比，僅考評餐廳的衛生與否，不包括價格、菜色、裝潢及服務。這次檢查發現的缺失，依嚴重性分別為出入口未設紗窗，或其他病媒侵入措施，及餐具洗滌多未按規定採三槽式清洗。蘇家嫻表示，要改善這些狀況，需要經費與空間，業者大多難以配合，甚至洗碗還是一個水桶洗到底，衛生狀況實在堪慮。