

校外餐廳安檢有進步

學生新聞

【記者饒慧雯報導】本學期校外餐廳衛生安全檢查評鑑報告結果揭曉，總計有水源街、大田寮、大學城等65家餐廳接受檢查，其中佳味、惠友快餐等5家成績高於90分，表示廚房及營業人員皆注意衛生條件，大學城水餃等16家評為80分以上，吉利快餐等30家為七十分以上，福泉布丁豆花等14家被評為60分以上，此外都沒餐廳低於60分，跟上學期3家不及格比較，成績較好。

本校每學期皆進行校外餐廳衛生安全檢查，評分標準係依照「台灣省公共場所衛生稽查輔導評分表」，檢查項目包含「個人衛生」、「用水衛生」、「營業場所及調理場所衛生」、「餐具及擦拭用品」，檢查成績是以「廚房及營業場所的衛生」為評分之標準，並不包含該餐廳「口味」、「菜色」、「服務態度」、「裝潢」、「氣氛」等項目。

本次校外餐廳衛生安全檢查分別於上月7日、14日、21日、22日及本月11日完成，比往年進行的速度比較，緩慢許多，本校膳食委員會膳食督導組蘇家嫻表示，原因為於八十九年底經立法院修訂通過後，總統公佈實施新的「食品衛生管理辦法」，內容較原先詳細嚴格許多。

新規定之食品衛生法要求餐飲從業人員在職業期間，每年要接受衛生機關短期講習至少8小時以上，且須保留講習證明備查，與以往一張證照可使用永久大大不同，此外，有關從業人員每年應實施健康檢查，並備有紀錄，條文中所指的「從業人員」包含店中所有工作人員，甚至工讀生。

本學期校外餐廳衛生安全檢查是由淡水衛生所新任衛生督察何雅娟小姐，協同膳食督導組蘇家嫻與義工們一同進行，檢查發現許多業者在廚房工作時，沒有穿著整潔的工作衣帽，甚至穿著拖鞋，且還有不少人佩帶戒指手環等飾物，另外，宵夜500的從業人員遇到稽查人員時，還將鐵門拉下來，拒絕接受檢查。松村食堂則在稽查人員解釋不合格項目時，仍在抽菸，態度十分傲慢，不尊重稽查人員亦不重視衛生稽查。

檢查當日未開店者有日新餐店、好萊屋、小聚坊、福陞湯餃、八卦站、轉彎角、朋友

屋、好萊、佳味（水源街）、嘉賓美食屋與藍石頭等12家，值得注意的是，成績評為第一名的佳味快餐，由上學期的82分進步至96分，被扣分的原因為餐具未已三槽式設備洗滌，廁所也未放置擦手設備，也未標明如廁後應洗手的字樣，該餐廳打敗三個學期之中兩度得冠的惠友快餐，而惠友快餐此次位居第二，則是除了與佳味快餐的原因相同外，另外冷凍冷藏設備的溫度未達規定，也未顯示，冷凍設備需達 -18°C ，冷藏則需達 7°C 。

連續三個學期之中，保持在90分以上的迦南，本學期只得到85分，則是因為除了前述之規定外，該餐廳的廚餘桶未加蓋，且所有工作人員並非都有健康檢查的紀錄。