校外餐廳衛生服務品質把關

學生新聞

【記者劉郁伶報導】本學期校外餐廳檢查報告出爐囉！受檢餐廳包括大學城、大田寮及水源街共52家店。其中客林多及正味美食並列A+，迦南等8家餐廳列為A級，小倆口食坊等10家列為A－，玉園餐飲等10家列為B+，智光素食等11家列為B級，蘭欣牛肉麵等7家列為B－，一品牛排等3家列為C+，頂好快餐則是列為需要加強改進的C級。其中小倆口食坊和龍田廣式燒臘由上學期的C級進步到今年的A－，是進步最多的餐館。

根據淡水衛生局的資料，今年發現較常見不合格的狀況是：廚房排水溝沒有設置防止病媒設備、食物材料放置於地面也沒有排列整齊清潔、沒有配備合格的三槽式清洗設備、工作人員在處理食物時手腕配戴飾物、也沒有健康檢查記錄等等。針對上述問題，在檢查時都已要求商家們配合改進。

為了讓淡江學生在外吃得安心，本校生輔組特別會同淡水衛生局舉行每學期例行的學校附近餐廳檢查。檢查行動分兩天完成，第一天檢查大學城與大田寮，第二天則是水源街附近。檢查人員包括淡水衛生局稽查員劉有明先生、蘇瓊蓮小姐、學務處營養師蘇家嫻及義工學生五名。評分標準是以臺灣省公共飲食場所衛生稽查輔導評分表為標準，分為個人衛生、用水衛生、營養場所及調理場所衛生、餐具及擦拭用品四大項進行檢驗。

營養師蘇家嫻表示，本學期水源街附近由於部份餐館轉業成書店、小說店等。此外，有些餐廳將近中午仍鐵門深鎖，並未接受檢查，所以今年只有52家餐廳受檢，比去年的69家明顯減少。

正味美食的老闆做了以下的表示：我們在這裡已經做了十年了！每天一大早六、七點就來準備，就是希望給同學們舒適乾淨的用餐環境。來我們這裡的同學都是以外帶居多，所以我們也都增加外帶的速度配合學生。生意一直不錯的客林多的老闆則說，學生的錢不好賺，我們店位置又不好，所以就致力於提升服務品質囉！