

本校配合台北縣衛生局 突擊檢查47家校外餐廳

學生新聞

【記者符人懿報導】本學期校外餐廳檢查於3月29日陸續展開，邀請台北縣衛生局稽查人員與本校膳食督導小組服務同學配合實地勘查，成績最佳的前三名仍為老面孔——來喫麵、佳味快餐與大陸麵店，大田寮的香港大原快餐則因廚房清潔扣分較多，敬陪末座。

膳食督導小組專員蘇家嫻表示，此一階段僅檢查大學城與大田寮47家餐廳，由於縣府衛生局組織調整，北海岸地區衛生稽查人力不足，水源街餐飲商家將另擇期檢查。

縣府衛生局共派出兩位稽查員，兵分兩路突擊檢查大學城與大田寮的餐廳，稽查員對各檢查項目一一詳細檢查，並給予餐廳負責人建議；隨行的本校服務同學，則對各檢查項目進行評分，最後加總各項成績分數，依總成績排名。

這次檢查的重點，包括廚師與餐廳負責人是否曾接受體檢及參加餐飲衛生講習；廚房則著重在地板清潔程度、紗窗是否確實緊閉及冷凍設備溫度是否維持零下18度等。經調查，大學城與大田寮絕大部分餐廳負責人已通過體檢。許多餐廳負責人也向稽查人員反映，過去本校自辦餐飲衛生安全講習，他們均按時參加；但近年學校停辦，他們不知該去那兒參加講習。

廚房方面，乾淨程度比起去年大致上都有進步，惟部分餐廳仍有將食材任意放置的情形，其中三家廣式燒臘店廚房依舊髒亂不堪，並未改善。另外，部分負責人抱怨冷凍溫度標準零下18度，容易造成冷凍食材結霜，處理不便。稽查員指出，冷凍設備的溫度計與箱內實際溫度或許有誤差，建議商家於箱內放置溫度計，測量實際溫度以利控制。

這一次檢查，每一家餐廳均高度配合，向稽查員解說餐廳食材烹調流程及儲藏方式，並虛心接受稽查員的建議，沒有發生任何不愉快的場面。不過有幾家因未開店，無法檢查，因此未列入。