校外餐廳　八成八合格

學生新聞

【記者姜孟瑾報導】本學期校外餐廳檢查結果已於上週公佈。由膳食督導委員會及淡水鎮衛生所於三月分批檢查，結果顯示受檢的六十七家餐飲店逾八成八都合格，顯示學校週邊的飲食還是有一定水準，「迦南」、「來喫麵」、「惠友快餐」等都名列前茅，只有八家低於最低標準75分，如「梁記燒臘店」、「日聯美快餐」將再進行複檢。

本次調查針對校園附近商家進行抽檢，水源街、力霸大學城及大田寮等三地區的餐廳幾乎全數受檢。其中以大學城的餐飲店最為密集，數量約佔半數，衛生品質也十分懸殊，最高95分的「來喫麵」和最低67分的「梁記燒臘店」都在此區。不過，「來喫麵」等商家生意普通，連著三年吊車尾的「梁記燒臘店」，生意卻是好的不得了，還於近日在學府路開設了第三家分店。

不過部分同學的認知與檢查結果有落差，如豆花店經常在bbs上被同學點名開罵，卻在此次檢查中得到不錯的成績。有同學反映，老闆的態度也很惡劣，建議應將服務態度及食品水準列為評分項目。膳督組蘇家嫻表示，檢查結果提供師生們用餐參考，評分標準無法面面俱到，要靠同學們的幫忙監督。部分商家去年已收過改善通知，卻仍然沒有進步，還是吊車尾，將再次複查。

保險四許淑貞、邱蕙均、楊雯婷認為，她們很關心學校每學期所做的檢查，會作為用餐的參考依據。不過，也有同學不因評比的結果而影響自己的喜好，中文二林文心、詹雅雯覺得：「梁記就是好吃啊！」

此次評分標準是以「台灣省公共場所衛生稽查輔導評分表」為依據，檢查重點針對商家的個人衛生、用水衛生、營業場所及調理場所衛生和餐具及擦拭用品衛生。蘇家嫻表示，本次檢查主要缺失為商家將食品、原料、器具直接放在地板上，增加食品污染危險。