

68家餐廳衛生排行公布

學生新聞

【記者彭慧珊報導】每學期都舉辦的校外餐廳衛生安全檢查，結果已於日前公佈，包含大田寮、水源街、大學城等68家餐廳接受檢查，不過仍有十多間餐廳檢查時業者休息或未營業。

膳食督導組是針對簡餐店、便當店、麵店來進行調查，對於一些攤販式的店、水果店、冰店及早餐店則不列入稽查對象。有部份簡餐店因使用調理包而未施行評分，不過有檢查合法廠商及製造日期等等。

餐廳檢查的評分標準是以「台灣省公共場所衛生稽查輔導評分表」為依據，檢查重點著重於商家的個人衛生、用水衛生、營業場所及調理場所衛生、餐具及擦拭用品衛生等四大主要點來評分，由本校膳食督導組蘇家嫻偕同衛生所稽查人員和志工來作深入探訪檢查。

對於此次檢查發現的主要缺失，大致都是餐飲從業人員未依規定每年接受體檢與參加健康講習乙次，仍有部分燒臘的餐廳廚房衛生稍微骯髒，有點小離譜。不過日前有學生吃壞肚子等案例，蘇家嫻表示可以利用餐飲消費投訴單申訴至衛生所檢驗。她還呼籲當餐盒發生任何問題時，記得要冷藏或冷凍，方便化驗或求償。

「好不好吃不列入評分標準，環境衛生度才是重點。」膳食督導組蘇家嫻表示。校外餐廳檢查結果目的是要讓全校師生們了解餐廳的衛生狀況，而並不包含餐廳裝潢、口味、價格等多項外部情形。雖然有些一般路邊攤未列入考核，但卻不代表他們不好吃，不受歡迎。蘇家嫻表示，大學城裡人氣很旺的香豆腐就是一間攤販式的小吃店，而衛生所對於攤販並未有審核文件出現，故不列入評分範圍之中。

還有許多新開的商店評分成績都會比一般老店高分，主因在於新開的餐館重新裝潢，廚房少油污，故衛生狀況佳。蘇家嫻表示或許有些不公平，不過仍希望商家在未來也能繼續保持乾淨。