

本校餐飲衛生講習收效

學生新聞

【記者劉郁伶報導】校外餐廳檢查結果公布了！這次共計檢查68家餐飲店，評分皆在七十分以上。除此之外，學校附近餐廳從業人員多已取得中餐丙級技術之專業證照，顯示本校生輔組於每學期校外餐廳檢查時持續宣導並定期舉辦的餐飲衛生講習確已收效。

本學期校外餐廳檢查已於上月二十九、三十日兩天實施完畢，採地毯式進行檢查包括大學城及大田寮四十六家，水源街二十二家餐飲店。

生輔組蘇家嫻小姐表示，這次評鑑的結果，各店家都有顯著的進步，尤其是那些開業很久的餐廳，所以這次的分數都滿高的，幾乎沒有六十分以下的商家。這表示學校的宣導工作已有具體的成果。這次較普遍的問題是尚未參加講習及考取證照、沒有做定期的健康檢查及環境整潔有待加強。

經常在餐廳評鑑名列前茅的來喫麵王老闆表示，對於這次的結果非常高興。在衛生方面，來喫麵有水刀式洗碗機，並以98度高溫清洗消毒使用過的餐具。以少鹽、薄油、不添加防腐劑的原則來烹調食物，確保同學們的健康。並對於新進工作人員施以二到四小時的職前訓練。老闆的用心相信同學們都可以體會。建議同學們可以選擇評鑑優良的餐廳去用餐，美味衛生都有保障。