捍衛飲食安全學校主動出擊

學生新聞

【記者江芷澐報導】為了讓學生吃的衛生、吃的健康，生輔組每學期皆會實施校外餐廳衛生檢查所，本學期餐廳檢查已於上週三、四兩天檢查完畢，並分為大田寮、大學城及水源街三區實施評鑑，評鑑結果將於兩週後公布。

由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四名的帶領下，進行衛生評鑑。義工之一統計四張鉞平同學表示，由於檢查重點在於須做許多處理的生、熟食材料，而且在炎夏的中午，若不做妥善的處理，更容易壞，因此挑選上午即開始進行檢查。評分標準則包含個人衛生、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。

另外還測試自來水含氯成份，衛生所劉先生表示，一般正常是在0.4%，餐廳大致情況都良好。主要問題就是有的商家沒有健康檢查表及證明，檢查的目的不但確保學生飲食安全，更有監督輔導的責任。由於九二一大地震，衛生所還特別發給商家地震期間飲食衛生應注意事項，其中包括分區限電地區，為確保飲食安全，應減少冰箱開啟次數，並將食物煮熟後食用；使用無污染的自來水，食物烹調過程的衛生；依庫存食材限量供應等加強宣導。