校外餐廳服務品質明顯改善 1

學生新聞

【記者劉郁伶報導】為了讓同學在校外吃得安心，本校生輔組特別於三月初會同淡水衛生局舉行每學期例行的學校附近餐廳檢查，結果已於上週出爐，可提供大家在做選擇時的參考依據。（詳見右表）

其中惠友快餐、鄉城自助餐、迦南餐廳、佳味快餐及美香快餐五家並列 A+，比上學期的兩家較為進步。最值得注意的是，上學期唯一被評為 C 級的頂好快餐本學期進步到 B+，顯示學校附近的餐廳仍相當在乎評鑑，也明顯地在改善其服務品質。

生輔組組員蘇家嫻在餐廳檢查後特別呼籲，調查結果顯示超過 1/2 以上的業者皆已取得證照，希望他們在取得證照後務必要確實做到講習內容，否則就算考取證照卻沒有落實在工作中也是枉然！

根據淡水衛生局的檢查資料顯示，這次發現較常見不合格的狀況是：出入口門窗沒有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設施 (94%)，垃圾桶未加蓋 (83%)，冷凍庫內未達標準溫度 (77%)，工作人員未著衣帽或配戴飾物 (67%)，未實施健康檢查及體檢表 (61%)。而各餐廳評鑑較高的是：餐具無缺口及裂縫 (97%)、供應顧客之擦拭用品以消毒衛生紙為限 (94%)、洗後餐具經過有效消毒 (88%)。