校外餐廳上週突擊

學生新聞

【記者劉郁伶報導】本校於上週三、四實施本學期的校外餐廳檢查，受檢餐廳包括水源街、大學城及大田寮等七十餘家，檢查結果經淡水鎮衛生局整理後將於本週公佈。生輔組組長周啟泰表示，本學期選在開學第二週檢查是讓商家可以有改進的時間。

生輔組營養師蘇家嫻小姐表示，自上學期校外餐廳檢查大力宣導負責人需具備技術士執照後，已大有改善，目前約有90%以上的餐廳負責人擁有技術士執照。但即使考上後，一般商家在工作時仍少有戴帽的習慣，這是亟需改進的地方！

本次檢查人員之一的三芝鄉衛生所盧愛玲小姐則表示，有些店家負責人並沒有體檢表，只要一年做一次例行的健康檢查，就可以知道是否感染A型肝炎、B型肝炎等傳染病，才能確保消費同學們的健康。

為了讓同學們在校外吃得安心，每學期生輔組都會和淡水鎮衛生局合作檢查淡江大學附近的餐廳。這次的檢查行動在開學的第二週立刻展開，目的就是希望需要改善的餐廳能夠儘早改進，以維護同學權益。檢查人員包括淡水衛生局稽查員劉有明先生、三芝鄉衛生所盧愛玲小姐、生輔組營養師蘇家嫻小姐及四名評分的工讀生同學。

這次的檢查進行得還算順利，但也有拒檢的形情發生。例如水源街「品味」的老闆覺得隔壁「頂好小吃店」的廚房很乾淨，但上學期卻被評鑑為最後一名，他就認為很不公平，「反正考技士執照、保持清潔等我們該做的事都做了！不接受不公平不客觀的評分標準。」所以拒絕接受檢查

。

另外，「惠友快餐」的工作人員皆戴帽子及口罩。老闆表示，自從參加講習後，就知道要戴帽才衛生，頭髮、汗水不會因此掉到飯菜裡，並且，有戴口罩炒菜時才不會吸入過多的油煙，對本身的健康也比較好。