

校外餐廳上週例行檢查

學生新聞

【記者溫鈺萍報導】一學期一次的校外餐廳檢查，已於上週一、二（三月九、十日）兩天進行，由淡水衛生所稽查員劉有明、本校韓煥忠教官、營養師蘇家嫻率同數位膳食督導小組的義工同學們，分別針對大學城、大田寮及水源街附近的餐飲店進行衛生檢查，檢查的結果將在近期內公布。

由於本校校外餐廳檢查已實施二十餘年之久，大部份的商家對於蘇家嫻檢查，這次亦由玻璃門向內，似乎有拒檢之意。據說，玻璃門都已經上鎖，且已經超過其預定的營業時間。

至於其他的商家，都分樂意接受檢查，因為在早上十時多，檢查人員進行檢查時，另外也提為是，是智。其能部分有表示，營養師蘇家嫻檢查時，哪生。至於建議，有是表示，營養師蘇家嫻檢查時，哪生。至於建議，有是表示，營養師蘇家嫻檢查時，哪生。

餐飲檢查的評分標準是以「臺灣省公共場所衛生稽查評分表」為依據，分別就個人衛生、用水衛生、營業及調理場

稽查將餐飲學講座。和餐具有，及擦拭用品之衛生四項進進行評分。衛生所稽
員劉查，明也，不貼於提醒業的者，應另做個人有健康也檢分發的
檢店結果張備不厭其煩地鼓勵業者，多與本舉辦的餐
查飲應具是厭其煩地鼓勵業者，多與本舉辦的餐
同學們更是不厭其煩地鼓勵業者，多與本舉辦的餐
講座。

此次檢查的餐飲店衛生狀況大致良好，但仍有些瑕疵。以
此有報經檢查查人員的廚房中的排骨業者均表示會立即改善。
報紙放查查人員的廚房中的排骨業者均表示會立即改善。
經檢查查人員的廚房中的排骨業者均表示會立即改善。

校外餐飲檢查雖然是在雨、學校每學期例行性的工作，但是，膳
督組的同學們在能吃的安心、辛勞地、不健康的把才餐飲
人敬佩。竟大家都能吃的安心、辛勞地、不健康的把才餐飲
慮，畢期。竟大家都能吃的安心、辛勞地、不健康的把才餐飲
最終期。竟大家都能吃的安心、辛勞地、不健康的把才餐飲

2010/09/27