

校外餐廳衛生明顯進步

學生新聞

【記者李宜珊報導】本學期校外餐廳衛生安全檢查評鑑報告結果揭曉，總計有北新路、大田寮、學府路等七十七家餐飲店接受檢查。所有餐廳皆達合格標準，正味美食等三十四家餐廳甚至達到九十分以上的成績，與去年有四家餐廳低於六十分比較，衛生水準明顯提高。

本學期校外餐廳衛生督檢分別於三月十三日、二十日完成，由本校膳食督導組蘇家嫻，會同淡水衛生所稽查人員進行檢查。檢查當日有不少店家尚未開店，僅位於北新路的萬葉餐廳拒絕接受檢查。

膳食督導組表示，這次檢查發現主要缺失項目為，餐飲工作人員多未按規定戴髮帽、許多從業人員於作業時手部仍佩戴飾品，以及業者未依規定每年參加衛生講習。

膳食督導組蘇家嫻表示，這次檢查主要針對由廚房統一大量烹煮，衛生會影響較多顧客的快餐、自助餐型餐廳為主，因為如果此類餐廳衛生環境骯髒，嚴重的話還可能造成集體食物中毒。她也提到，每學期學校都會會同淡水衛生所花不少時間檢查校外餐廳，就是希望同學有較好的飲食品質，因此希望同學能夠重視檢查結果，做為平時選擇餐廳的依據。

蘇家嫻另外也提醒同學，配合政府提倡少用免洗餐具，希望同學能夠盡量自備餐具，一方面為了同學的健康著想，一方面也不會製造大量垃圾，造成環境污染。

2010/09/27