

做個聰明的消費者

專題報導

■ 蘇家嫻（本校營養師）

為保障本校同學「吃」的權益，並提供本校教職員生有關學校附近飲食場所的衛生狀況，使大家能有足夠的資訊，選擇衛生較佳的餐廳，避免食物中毒的危險，學期一開始，膳食委員會膳食督導組的工作人員便會同淡水鎮衛生所督查人員，作例行的校外餐廳衛生檢查。頂著寒風細雨，一家餐廳又一家餐廳的「拜訪」，一間又一間的廚房的「檢查」，只希望透過這樣的努力，能夠將大家平常所無法監督到的餐廳業者烹煮操作衛生情形報告給大家知道。

餐廳衛生檢查的項目是依照政府衛生單位規定，一般分為個人衛生、用水衛生、營業場所及調理場所衛生和餐具及擦拭用品四大項。

由檢查的結果我們不難發現，接受評鑑的餐廳在餐飲衛生上最嚴重的錯誤仍是以「個人衛生」習慣的問題最嚴重。同時，名列第一、二名的問題「從業人員每年應實施健康檢查，並備有記錄。」「工作時必須穿著整潔之工作衣帽，且手不保持清潔，不得續留指甲、塗抹指甲油配戴飾物等」，顯示了多數的業者乃至於消費者並不了解，餐飲工作人員的健康與衛生習慣可能會影響到廣大消費者權益與健康的嚴重性。試想，就以最常見的情況，當你點了一盤菜，吃到一半發現裡面居然有一根頭髮，您會怎麼做？通常，大多數人都是將頭髮挑檢出來繼續吃，想一想，您是不是就是這樣自認倒楣就算了呢？有些人會說，這有什麼好大驚小怪的，我媽媽煮的菜裡也常有一、二根頭髮，哪有吃燒餅不掉芝麻粒的，但是同學您又如何能確知餐廳廚師沒帶有「致命的」傳染病？事實上，您消費的權益便在這種「不乾不淨吃了沒病」的心態下，默默的給犧牲了。

另外，多項營業場所及調理場所衛生的問題反映了本校附近餐飲店負責人多為小資本

經營或受限於承租店面的環境，以致多不願花費改善設備上的心態。事實上，細心一點的同學便會發現，學校附近的飲食店每學期的變動性都相當大，尤其是衛生評鑑殿後業者多不超過一年就會自動從淡江附近消失。這種結果，或許是同學們經由我們的告知，選擇做個聰明的消費者，而產生良性的競爭結果，如果真的是如此，希望大家能繼續發揮並擴大您做一個消費者的力量，讓我們所有淡江人都能真正吃得安心、吃得開心、吃得放心。

2010/09/27