

校外餐廳地毯式檢查

學生新聞

【記者李榮馨報導】上週二、三（三月一日、二日）本校對附近餐廳進行校外餐廳檢查，由膳食督導小組會同淡水衛生所專員，在大學城、大田寮，以及水源街採地毯式的檢查，並查看商家證照及體檢證明，確保同學吃的安心。

這次檢查，由本校膳食督導小組營養師蘇家嫻及義工同學和衛生所劉先生，一同前往檢查，為了避免商家事前清理，特於上午九時即展開，並採突擊方式，讓最真實的一面展露無疑。依檢查分項一一嚴格檢查，除了檢查廚房外，用餐環境及冰箱溫度，都是檢查的重要項目。商家除了要穿戴整齊，帶手套、口罩外，連地板、餐具都不可馬虎。

膳食督導小組蘇家嫻表示，在最近幾年的調查中可以發現，商家對於這項檢查越來越配合，有些想長久在此經營的餐廳，不論在菜色、環境等都日漸進步，對自我的衛生要求也更為提高，甚至對於自己的衛生環境相當有自信的店家，還希望透過檢查來招攬更多的顧客。

在檢查過程中，除了鉅細靡遺的查看外，也對於商家進行機會教育，如食物、餐盤應置於通風衛生的流理台，不可放置在地板上，瓦斯桶也不應放在室內，避免危險。老闆們除了進速處理，更向衛生所檢查人員請教，希望藉由此機會好好學習。

由此可見，這項檢查頗受學生的信賴，學生也可以藉此保障自己吃的權益，商家的生意更加興隆，達成雙贏的地步。這項檢查結果預計於下周公布。

2010/09/27