



校園餐廳衛生 當局者發聲

2015-01-04 記者 沈祖廷 報導



從二〇一四年九月臺灣爆發食用油等食安風暴後，政府接續查驗豆干製品、貢丸、豆花、湯圓等食品製作問題，消費者對於食品安全有更高的警惕和標準。在大專院校中，提供食物的校園餐廳更是學生每天必經的場所，因此不僅是食品安全，最基礎的食品衛生，更是被嚴苛地檢視。

交通大學裡共有三間主要餐廳及四間獨立店家，主要負責監督校園餐廳衛生的是總務處事務組，事務組委任餐廳管理經理執行衛生事宜，也提供學生投訴管道「馬上辦中心」，於每學期末會和學聯會餐飲管理委員會舉行校園餐廳評鑑，調查校園餐廳的滿意度與狀況，確保餐廳營運品質。但在評鑑分數外，學生私下提出的衛生問題及店家背後的衛生執行，值得更深入的探究。



用餐時間，交通大學的學生餐廳人潮眾多。(照片來源/沈祖廷製)

校園餐廳衛生 學生批評多

根據一〇三年度上學期交通大學的網路餐廳評鑑，結果統計校園三十五間店家中，有五間店家首要改善的項目為「清潔衛生程度」，學生補充的相關意見中，更有高達十三間的店家被提出衛生相關的問題。有同學認為，餐廳工作人員在處理食物時沒有戴上手套及口罩，看起來相當不衛生。

交大事務處的「馬上辦」網頁上，有學生也提出吃到鐵刷和菜蟲，更有極度不滿的學生會直接在「靠北交大」的網頁上大罵餐廳。就讀交通大學的林同學和陳同學也同時爆出，曾在校園店家的食物中吃到蝸牛，甚至有學生吃到蜈蚣、蟑螂等噁心的蟲類。也有人認為食材不衛生、疑似放隔夜或因為原料來源有疑慮，導致吃完拉肚子等問題。



網頁上有不少學生對餐廳衛生的反應。(圖片來源/沈祖廷製)

剛來到交大一學期的紀同學表示：「雖然自己沒有遇到相關問題，但看到餐廳的桌面環境髒亂，且沒有公開廚房內部的『灰暗地帶』感覺是不衛生的。但因為交通不便又住在學校，所以就算有問題，還是沒辦法要繼續吃。」

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 缺水大問題 農工多爭議
- 收費員轉職 政府幫不幫
- 日本新年 深大寺初詣
- 向前走 從絢爛走向平淡

總編輯的話 / 鄭青青



本期為喀報第二百零七期，共刊登十七篇稿件，包含十三篇社會議題、三篇照片故事以及一篇人物報導，類目較為集中，但內容非常多元精采。

本期頭題王 / 劉雨婕



哈囉，我是雨婕。別人總是說我平易近人，但我卻有著開心時會咧嘴大笑，生氣時也異常激動的矛盾性格。喜歡透過文字表達內心的感受，而音樂和電影則是我生命中不可或缺的元素。

本期疾速王 / 顏晟宇



成長在自由的年代 束縛於不自由的規定 有著熾熱好奇的心 有著摸索世界的熱情 我喜歡觀察生活中的人事物，用不同的角度去體驗、去發現 我喜歡在書桌前畫畫，沉浸在自己天馬行空的世界裡 我喜歡四處...

本期熱門排行

- 產地至餐桌 正視食物浪費 劉雨婕 / 社會議題
- 原住民加分 治標不治本 王彥琪 / 社會議題
- 日本新年 深大寺初詣 賴奕安 / 照片故事
- 獨立製作 精工偶動畫 侯怡安 / 照片故事
- 轉角一隅 黃昏市場的故事 黃苡苒 / 照片故事

餐廳經理監督 店家盡力做

面對同學的抱怨，店家廚師無奈回應：「有時候菜量大時間趕，會疏忽掉一些，也覺得很抱歉，但會盡量做到好。」尤其是中午用餐時間前，就要將大量的菜徹底清洗、切好，同時要顧慮到讓同學吃到熱食，又不會因放太久而氧化黃掉的菜，有時店家會沒時間注意細節。交大第二餐廳康城國際有限公司經理黃秉驊也說道：「已有在出餐前巡看，但一年下來一定還是會有疏漏，特別三四月春天蟲生長多。至於蟑螂的防治已經較四年前改善許多，現在櫃檯不會看到蟑螂，但沒有辦法百分之百完全根除，因為從南部集貨市場上來的菜，會夾帶著蟑螂進來，能做的就是進貨時多看一下。」

其實校園中有部分店家是開放式的廚房，學生得以直接看到廚房情況。至於學生看不見的廚房內部情形，曾在滷味打工的楊同學說：「整體而言算乾淨，垃圾會有獨立的空間，但廚房空間狹小，有時食材備料很多，就只能盡量避免距離垃圾太近。每天收店時，會將餐具和廚房環境清洗消毒，不會有油漬和黏黏的感覺。」黃秉驊也表示：「清洗菜和餐盤的流程在廠商進駐時都有教導，每個月也會有員工教育訓練，針對問題作檢討改進，店家間也會教學相長。況且店家如果沒有確實做到，很容易被發現，不只經理會看，學校也會檢查，店家會要求自己做到一定程度。」



店家依規定戴口罩。(照片來源/沈祖廷製)

衛生處理 層層把關

倘若餐廳發現問題，經理的處理程序為：第一次發生以勸導為主，勸導沒有改善再開立改善通知單，仍然沒有改善最後會開罰。但曾在義式料理店打工的同學尷尬的笑著說：「平常沒有要求戴口罩手套，是有人來檢查時老闆才會叫員工戴上。」由此可知在監查和實際執行中，仍舊可能出現漏洞，雖然在口罩這部分經由實際查看，只有少數店家工作人員沒做到，但有更多檯面下不可知和難以查明的事情，如過期食品的處理、對於食品保存各廚師理念不同，對乾淨的定義、執行程度徹底與否都需要再度釐清。

但在校園規定和評鑑標準一致下，仍舊可過濾出衛生品管較佳的店家。女二舍餐廳商場運營襄理吳睿鈴表示：「餐廳的管理流程有：店家的自主管理，包含溫度記錄、基本清潔；管理中心亦即餐廳經理會有不定期的巡檢；學校事務組及營養師也會每個禮拜定期做檢查，詳細內容每餐的流餐檢驗、人員手部清潔、帽子口罩的清潔。前陣子食安問題，還會特別針對原物料來源做蒐集，油品、調味料、食材，廠商都會有原物料來源檢驗證明。」

店家每天的自主檢查表。(資料來源/黃秉驊提供)

每個學期末交大學聯合餐飲管理委員會和事務組會聯合調查，做餐廳店家評鑑，而評鑑分數過低的廠商，最嚴重可能會被撤櫃。事務組平時也會將檢測和稽查的結果公布在網路上，供想要了解的同學參考。餐管會委員洪蔓資指出：「餐管會歷年來都會在評鑑前做突擊檢查，事務組每個月也會定期檢查一次。」，另一餐管會委員商凱博也說：「餐管會的抽查是由事務組帶領餐管委員，直接進入各大餐廳廚房做環境檢查。」可知除了例行的評鑑外，學校也有實際的監督調查。

反應疑慮 溝通管道不足

學生若有衛生疑慮，不是直接向店家反應，就是向學校反應。學校在接獲通知後，會通報餐廳經理，經理再聯絡店家。在這樣層層的溝通傳話中，有時會疏漏或口氣不對。吳睿鈴表示：「同學如果可以在反應時說明更詳細，會比較好查證。不然若非當下處理，而是知道後再回去檢查都會有困難。」店家也同意此說法：「當下有什麼問題可以直接找店家，我們一定會很有誠意的處理，不會不理，不希望同學就直接在網路上用激動的語氣攻擊店家。」

店家也希望校方可以更實際地了解詳情，不要看到學生的激烈言詞就做懲處。在學校評鑑方面，批評聲多也讓店家感到疲勞，提出能否賞罰皆有，增設獎勵制度，店家表示：「在學校經營都是薄利多銷，校園人潮又要看時機，一方面還要盡力滿足同學，真的很辛苦。」最後吳秉驊也說：「兩三個月會找員工做心理建設，不要覺得自己已經做到百分之百，也不要誤會同學，且沒必要因為特殊案件就覺得氣餒，隨時要知道自己一定還有改善空間，要多一份細心和耐心，同學才能吃得安心。」

在日漸增高的餐廳衛生標準下，學生要求定是更加嚴苛。店家持續做好本分、徹底執行衛生事宜，餐廳經理與事務組除定期監督外，在餐廳、學校及學生之間多做溝通管道，相互理性溝通，並針對問題解決根本，讓學生可以主動了解幕後流程，校園衛生零問題和高品質才有可能實踐。



獨立製作 精工偶動畫

台灣第一部偶動畫長片【精工小子】，目前已進入了「戲偶製作」的階段。



原住民加分 治標不治本

加分制度讓許多原住民學子得以就讀分數較高的學校，然而此制度下也存在著一些潛在問題。

▲TOP