

餐飲業的三位一體

根據衛生單位歷年來統計結果顯示：食物中毒件數逐年減少，但每一事件中中毒的人數却在增加。顯然是團體膳食比較容易發生問題。重視餐飲業的衛生管理已是當務之急，也是消費大眾所期望的。

本期「飲食養生專欄」將介紹餐飲業的衛生管理及自製好吃飯盒的技巧，相信經常外食的朋友，更能吃得安心，吃得健康。



由於目前無照餐飲業者問題相當複雜，據統計國內有照餐飲業約10萬人，無照餐飲業者預估約90萬人，因此衛生署決定將目標朝向全面輔導無照餐飲業者，從學校外購餐盒、學校自製午餐，及學校附近自助餐、外燴飲食業的管理方向來努力。

要做好餐飲衛生管理，必須提升業者自主衛生管理之五大理念和三大原則。

五大理念的提升

- 1.整理：是將必要和不必要的加以分開擺設，把不必要的拋棄。
- 2.整頓：是將必要物品事先放置好，不必找也可馬上找出。
- 3.掃除：是與檢查同時進行，並排除弄髒、疲勞、危險之因素。
- 4.清潔：是重覆整理、徹底保持環境清潔衛生。
- 5.教養禮節：從業人員應有衛生意識改革之念頭，養成對決定之事能正確遵守的自我管理，是成為社會生活最低限度規則的人才行。

三大原則的遵守

食品從原料、調理、製造、包裝、運輸、販賣等每一階段過程都要維持一定的品溫，才能確保品質衛生安全。

只要任何一個環節出現疏失時，都會促使食品變質、腐壞、不新鮮，所以處理食品應確實遵守「清潔、新鮮」、「迅速」、「冷卻或加熱」三大原則。

事先監管最優先

美國的食品管理法規定亦指出，凡在不衛生條件下加工製造之食品，視為不合格食品。故所謂合格的食品，應指食品在加工場所、過程、貯存、販賣場所等皆符合規定，且產品製造前之「事先監管」，優先於產品上市後之「事後檢驗」。

食品之良好作業規範（Good Manufacturing Practice, 簡稱GMP）制度，就是基於上述理念而產生，因此GMP係一種特別注重產品在整個製造過程中之品質需符合衛生安全的食品，以防止有危害人體健康的一種自主性衛生之產品管理制度。

GMP認證標誌

至目前為止，已有二家餐盒工廠取得GMP認證標誌，而且台灣省亦有120家餐盒食品工廠接受評鑑，經評鑑結果有30家列為甲級，79家列為乙級，11家列為丙級。

由於目前無照餐飲業者問題相當複雜，據統計國內有照餐飲業約10萬人，無照餐飲業者預估約90萬人，因此決定將目標朝向全面輔導無照餐飲業者，不論在學校外購餐盒、學校自製午餐，及學校附近自助餐、外燴飲食業的管理方向來努力。

烹調技術士證

衛生單位將透過在各地輔導成立的廚師公會，要求餐盒、自助餐、外燴飲食業的烹調人員，必須有80%在5年內拿到技術士證。此外，學校烹調人員也必須有50%持有技術士證。

所以，在學校外購餐盒部分，將要求學校所訂購餐盒時，必須向有經衛生局評鑑優良的餐盒廠商就近訂購，同時由衛生單位每2年進行餐盒業者的評鑑，平時則對業者依衛生優良、一般業者、較差者3種等級進行每2個月、每1個月、每半個月一次的輔導、稽查。

有關學校自製午餐部分，將要求學校午餐烹調人員民國45年以後出生者應在5年內達成50%有技術士證，另外，也將加強推展學校午餐，協助新學校午餐設計，還將推行學校餐飲衛生自我管理。

自助餐建卡列管

至於學校附近的自助餐，將建卡列管，由衛生單位每月至少對業者進行輔導、稽查1次，並規定自助餐烹調人員5年內必須達到80%持有技術士證的目標。

外燴飲食業的管理，也要建卡列管，同時每年至少辦理講習1次，5年內必須達到烹調人員有80%中持有技術士證的目標。

總之，為達到全面性餐飲業者自主衛生管理制度，政府、業者及消費者三方面必須互相配合，尤其，在政府衛生主管機關的

Mamata與GMP

媽媽塔國際速食連鎖是經評鑑取得GMP認證標誌的餐盒工廠。

除了媽媽塔，還有殷商食品公司也已取得GMP認證標誌，另有120家餐盒工廠接受評鑑。

GMP是Good Manufacturing Practice的簡稱，是一種特別注重產品在整個製造過程中的品質，需符合衛生安全的食品管理制度。

(圖片提供／媽媽塔國際速食連鎖)

工作，便是在建立各種制度及管理規範、政令宣導，使我們的餐飲衛生問題降至最低。

而這些制度與規範的建立，除了政府要有充足的人才與經費外，餐飲業者遵守及守法，與民衆的支持及監督，更是影響成敗的重要因素，所以要做好餐飲食品衛生管理工作實是政府、業者與消費者三位一體的工作，亦是全面性推廣自主衛生管理制度必備的要件。

希望大家共同來努力，只要大家肯盡一點心力，餐飲食品衛生的問題即可降低，這是大家所最期盼的！



1 有GMP認證標誌的媽媽塔Mamata。



2 米飯蒸煮。



3 油炸處理。