



■食肆员工在地上处理生鸡，非常不卫生。



■一些在家烹煮食物的小贩直接将食物酱汁倒入沟渠，往往会衍生许多卫生问题。



■透明玻璃打造的开放式厨房，令顾客对厨房环境卫生更具信心。

員工穿著
食材處理
餐用具清洗

要遵守SOP

餐飲衛生 嚴把關

報導 劉佩明

（吉隆坡9日讯）所谓“病从口入”，饮食业从管理环境卫生、餐具处理、食材处理、员工卫生、接种疫苗等防范工作缺一不可，餐馆业者皆会设定标准作业程序让员工遵守，确保食物、环境卫生达标。

社交网站流传一段一名男子在沟渠洗锅的视频引起社会关注，被拍的过程男子也毫无遮掩，卫生意识令人乍舌。

有关视频没有阐明地点或业者身分，但如此恶劣的处理手法潜在很大的食品安全隐忧，经常外食的公众更担心自己随时会吃到被污染的食物。

灌輸員工衛生意識

《中国报》记者向饮食业者了解，他们对员工的卫生意识相当重视，且食品安全卫生必须严谨把关，确保所有食物不会受到污染。

他们指出，各个餐饮业者都会对工作定下标准作业程序，比如餐具的清洗、食材的处理、员工的穿著等，都是必须严厉遵守。

除了工作上的卫生标准作业程序，许多业者也会为员工安排定期的培训，提升服务素质之余，亦提醒食品安全的重要性。

有者透露，其餐厅的厨房装有电眼，也有采用透明开放式厨房，食客透过玻璃就看到厨房的情况。

“厨房的卫生至关重要，干净卫生的环境也令食客对食品品质感到安心。”

路邊熟食小販申請執照 建議列明烹煮地點

安邦再也市议员卫生组小组会议委员兼市议员李文彬建议市议会，在批准路边熟食小贩执照之前，要求提供准备食材和烹煮地点的详情，以确保食品安全卫生。

他接受《中国报》访问时指出，有在社交网站看到嘛嘛店员工在沟渠洗锅的帖文，而安邦再也市议会非常关注熟食小贩的卫生问题，卫生组也会就卫生课题展开取缔行动。

他说，路边小贩在家里处理食材和烹煮，但市议会却不能确定他们的烹煮环境是如何，是否足够卫生。

他希望小贩能提供烹煮的地点，让市议会检查和要确保食物没有被污染，以及没有影响住宅区的环境。

“曾接到居民做出食物垃圾发臭、咖喱水倒进沟渠的投诉，我有跟卫生组反映说，必须监督和巡视熟食小贩如何做生意。”

李文彬：無意刁難 鼓勵遷美食中心

李文彬提及，市议会提高路边小贩的执照门槛，并非拒绝让他们做生意，而是鼓励转移到美食中心做生意。

他说，辖区内有多个购物中心，市议会与业主或管理层商讨让小贩进去做生意，但小贩因担心人流不多，更为倾向在路边摆摊。

他坦言，除了食物的安全卫生，路边摆摊可能缺乏干净的水源，一些小贩在处理垃圾时直接将食物残渣倒入沟渠或路边。

“我曾也看过小贩将生鸡放在地上，曾发出警告和向市议会举报，必须提醒小贩们，若被证实拥有卫生问题，最严重的惩罚是吊销执照。”

■李文彬



■地方政府卫生组官员检查食肆卫生后，贴上卫生评级。



■翁隆秋

■维持厨房的干净与卫生，是餐厅的重要任务。

中华饭店董事经理林展安指出，餐厅里外会每2周进行一次病虫害防治（Pest control），而员工亦会接种伤寒疫苗和内部培训。

他接受《中国报》访问时说，所有职员都得遵守标准作业程序，包括楼面服务员都必须衣冠整体、束起头发、戴帽子。

“在厨房里，餐具在洗后就会进行消毒，处理食材的时候则根据卫生管理标准，食材绝对不可能放在沟渠或地上。”

他说，除了市政局定期来检查卫生和外劳的工作准证，他也会不定时到餐厅各部门进行巡视，亲自检查点心部、厨房部、洗碗部、水吧部和楼面。

“厨房多数是本地人，洗碗部比较多外劳，由一名本地主管监督，而外籍侍应开始工作之前，都得接受内部培训。”

中華飯店：員工打疫苗 每2週一次病蟲防治

洪記：中央廚房供應 密封糖水送銷售處

洪记糖水重视食品品质和安全，确保每个员工都有遵守卫生部的指南，包括戴口罩、帽子、不能留指甲、接种疫苗等。

洪记糖水品牌策划师彭美仪指出，每天出摊的糖水都是来自中央厨房，以密封的方式送往10个销售地点。

她说，密封的包装可保证运输过程不会被污染，而员工在开档之前，都必须将所有的厨具和器具清洗一遍。

“我们的糖水没有加入防腐剂，经过加热就能出售给顾客。”

她说，每个月都会为员工安排一次培训，除了灌输卫生意识，也会就营业期间面对的问题作出检讨和寻求解决方案。

“比如，由于糖水没有防腐剂，有些顾客有反映说买回家后不耐放，我们也要提醒顾客不要摆放太久，免得影响糖水的风味。”

“一般的饮食业者都不会故意允许这类情况发生，猜测是外籍员工没有这方面的卫生意识，才会发生这场闹剧。”

询及会否以后在外用餐会有所顾虑，他则说，平时在外用餐其实也不知道厨房的卫生情况，唯有尽量选择看起来比较干净的餐厅来光顾。

廚房裝電眼監督要員工遵守衛生

在厨房装电眼监督员工工作之余，也定时培训管理层，持续灌输正确的食物卫生知识，确保所有员工都遵守卫生指南。

Chizu 和 Yaki Soul 联合创办人拿督翁隆秋向《中国报》指出，其经营的饮料可颂餐厅和日本餐厅都有在厨房安装电

眼，监督员工的工作水准，以及厨房的卫生情况。

他认为，身为饮食业的雇主或主管，都有责任教导下属必须保持高度的卫生，当看到社交媒体流传在沟渠清洗锅的视频真的感到很惊讶，直斥这是非常离谱的做法。