

餐飲分級GHP，衛生安全有保底

既要享受美食，更要兼顧衛生安全，現在不用煩惱了，為了讓國人「食」在安心，衛生署推動餐飲衛生安全分級評核制度，消費者只要認明有「優」或「良」標章的餐廳就沒問題了。

國人重視人情、講究禮數，經常會到餐廳聚會宴客，加上近年來外食人口增加，餐飲業因此蓬勃發展。一般人選擇餐廳的習慣，會以美味為優先考慮，但在大啖美食之餘，最怕的就是看見不衛生的用餐環境，或者發生吃壞肚子等令人不愉快的事。

從民國九十九年開始，衛生署實施餐飲衛生分級評核制度，就是要為國人的餐飲衛生把關，以後只要選擇有「優」或「良」標章的餐廳，就能吃得美味又安全健康，也能賓主盡歡，不讓主人因為選錯餐廳而失了面子。

要吃美食，也要衛生安全

臺灣經濟發展快速，國人除了經常有聚餐宴客的需要，近年來又

再加上家庭結構改變及職業婦女增加，會自行在家裡準備餐食的人口減少許多，因此造成外食需求量大增，促使餐飲業蓬勃發展。根據行政院主計處的統計，九十至九十九年間餐飲業增幅為四三·二八%。

近年來，包括美國紐約、洛杉磯，以及新加坡、日本等城市和國家，為了強化餐飲業者落實自主衛生管理，開始實施餐飲衛生分級制度，只要是通過評核的衛生優良店家，都可以張貼「A」級或其他代表優良的標章，一方面肯定業者的用心，另一方面也讓消費者在選擇餐廳時有依據。一項以美國洛杉磯地區為對象的研究顯示，實施餐飲衛生分級制度後，因食品中毒而住院的病患人數減少了，許多高衛生品質的餐廳營收也因此增加。且

另有研究指出，加拿大開始實施食物場所檢查及揭露系統（Toronto Food Premises Inspection and Disclosure System）後，餐廳衛生檢查合格率明顯提升，而與食品中毒的衛生違規行為也明顯降低。

政府掛保證，「食」在很安心

借鏡這些城市和國家的做法，衛生署食品藥物管理局自九十九年開始實施餐飲衛生分級評核制度，依照食品良好衛生規範（GHP），以業者的作業環境、餐飲製作流程和從業人員的衛生習慣等為主要重點製作評核表。由各地衛生局舉辦相關說明會，邀請餐飲業者主動申請評鑑，再由衛生局人員及專家學者組成評鑑小組，親自到現場針對評核表上的三十五個評鑑項目逐

一查核。若未通過項目在二項以下列為「優」，在三至四項者為「良」，四項以上則予以勸導改進。衛生署食品藥物管理局食品組餐飲衛生科鄭維智科長表示，主要評核重點為「人員、食品、環境、餐用具」，只要業者確實做好這四大項，通常就能達到標準。

餐飲衛生分級評核制度執行三年來，從第一年通過六四六家，第二年增加到一一七七家，至去年已有二八三〇家，大幅成長四倍以上，累計目前已有超過四千家餐飲業者落實衛生自主管理，掛上政府的「保證」，獲得有效期限為兩年的「優」或「良」標章，並張貼在店面明顯處，提供消費者選擇用餐時的參考。此外，各地方衛生局也會辦理表揚大會，食品藥物管理局亦發函通知交通部觀光局及相關同業公會，讓這些優良的餐飲業者，也能隨著當地觀光旅遊業的興盛而增加盈收。

鄭維智科長表示，最明顯的就是觀光旅遊業相當蓬勃的花蓮，當地的烘焙業者因為參與餐飲衛生分級評核制度，使業績成長一倍，而便

營業者的盈收也增加了好幾成。

今年的重點在早餐店

實施餐飲衛生分級評核制度三年成效令人滿意，今年還要繼續再接再厲，鄭維智科長表示，「早餐店幾乎已成為提供現在上班族一天最早的活力來源，所以今年計畫以早餐店為重點推廣對象。」

舉例來說，許多早餐店為應付同時段蜂擁而至的消費者，會將荷包蛋或火腿煎好放在一旁做準備，但不論是之後用來夾三明治或漢堡，由於在室溫下擺放了一段時間，以臺灣高溫潮濕的氣候，食物較容易孳生細菌，引發食品中毒的疑慮。此外，從業人員接觸錢幣紙鈔的雙

手若又同時接觸食物，也很容易散播細菌，將微生物帶到食品，影響消費者的健康。這些都很容易在忙碌中忽略的細節，不能不特別小心。

通常有上班族、學校的地方才會較多的早餐店，所以各縣市衛生局可針對當地的屬性改變餐飲衛生分級評核制度的推廣對象，不一定完全以早餐店為主。鄭維智科長表示，「重點就是要讓消費者『食』在安心，不要為了美食就忽略衛生安全。希望大家在選擇餐廳時，都能以這些政府有掛保證的業者為對象，有消費者的支持，業者才會更有動力讓食品的衛生安全向上提升。」

到哪裡可以查到通過餐飲衛生分級評核的餐廳？

消費者除了可以到各縣市衛生局官方網站查詢，亦可以連結到下列網址查詢餐飲衛生優良業者名單：

- 1 行政院衛生署食品藥物管理局業務專區**
http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?id=2305
- 2 食品藥物消費者知識服務網**
http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=153

整合查詢中心 食品 廠商查詢

