

答复 多管齐下监管食品零售业

谨答复《联合早报·交流站》于8月21日刊登的林胜华读者投函《小贩卫生情况值得关注》：

食品零售摊档及食肆的业者，包括小贩中心及咖啡店的摊贩，都必须遵守食物卫生标准。新的食物处理人员须参加基本食品卫生课程，而现有的食物处理人员则须定期上复习课程。

新加坡食品局对我国的食品零售食肆进行检查，以确保它们符合食品卫生标准。如发现食物卫生疏漏，食品局将采取执法行动。违规业者的执照可能会被吊销或撤销。

尽管食品局会继续保持警惕，努力确

保监管措施到位，并得到适当执行，但食品行业 and 消费者也应发挥各自的作用。食品零售摊档和食肆的业者应尽力确保所准备和供应的食品适合食用，并保持良好的食品及个人卫生。

消费者在确保食品零售食肆遵守卫生标准方面，可以发挥一定作用。公众如发现食品零售食肆的卫生情况欠佳，就不要光顾它们，并通过食品局的网上反馈表（<https://csp.sfa.gov.sg/feedback>）举报。

新加坡食品局
法规遵循部门高级总监
梁汉强医生

小贩卫生情况值得关注

林胜华

读了8月17日《联合早报·交流站》方丽春的《黄埔美食绝色佳肴》，文中描述黄埔的各种美食，的确让大家大开眼界。但我想对今天小贩不注重卫生的情形，发表一下自己的感想。

过去凡要申请小贩执照者，年龄必须达到40岁，当年的小贩大多数

已不在人世或退休了，亲力亲为煮每道菜已少见。今天小贩的食材都是由工厂供应，不论到哪里吃都大同小异，但有个问题却一样，那就是卫生问题。例如杂菜饭和煮炒摊的菜都没有洗，假如里面有残留的农药，吃久了对健康的影响可想而知。

还有卖各种面食的小贩，在拿面和配料的时候有些都没戴手套，

既使有戴，在收钱找钱时也没脱下来，手套掉在地上拾起来再用的情形，比比皆是。

此外，咖啡店内的摊位，好像不受国家环境局管辖，卫生的情况也让人担忧。

食物好吃不怕没人知晓，注意卫生却是责无旁贷，感觉上环境局对小贩的卫生监管并不严。