



已有措施确保食肆遵守良好卫生作业

谨答复《联合早报·交流站》于3月27日刊登的卓德惠读者投函《熟食小贩应戴口罩》和3月28日刊登的刘雅晴读者投函《提升餐饮业公共卫生》：

新加坡食品局监管零售食肆，以确保在零售店售卖的食品可安全食用。我们已有措施确保零售食肆保持良好的卫生作业。

所有食品处理人员均须向食品局注册，并须参加基本食品卫生课程，以确保他们具备良好的卫生习惯。基本食品卫生课程涵盖的关键主题包括良好的个人卫生、安全的食品处理方法，以及保持设备和场所的清洁。

根据食品局的规定，食品处理人员不应在身体不适时处理食品。他们还必须确保所提供的食物不受飞沫或鼻涕的污染。为了防止这类污染，食品处理人员可采取各种措施，如将食品盖好、戴口罩或餐饮专用的防飞沫透明口罩（spit guard）。

“新加坡保洁运动”（SG Clean）

的推出，是作为对抗2019冠状病毒疾病祸害的第一道防线。这项运动旨在通过向个人灌输更好的卫生习惯，提高各个相关方的清洁和卫生标准，团结全体国人保持新加坡的清洁。作为运动的一部分，食品局提醒食品处理人员保持良好的卫生习惯，以防止食品受到污染。

为了提高食品处理的水平，我们也会就防飞沫透明口罩的使用及如何妥善地摆放餐具以减少污染，寻求食档经营者、咖啡店和小贩中心协会的合作。

食品局会稽查零售食肆，以确保符合食品卫生标准，一旦发现违规情况，将采取执法行动。消费者也可以在确保食品处理人员遵守卫生标准方面发挥作用。公众如发现食品受到飞沫或鼻涕污染等卫生作业欠佳的情况，可透过食品局的网上反馈表格（www.sfa.gov.sg/feedback）举报。

新加坡食品局
合规审查署高级署长
梁汉强医生

Translation:

Regulations in place to ensure food establishments maintain good hygiene practices

We refer to letters by 卓德惠 and 刘雅晴 (熟食小贩戴口罩, 27 Mar and 提升餐饮业公共卫生, 28 Mar).

The Singapore Food Agency (SFA) regulates food retail establishments to ensure that food sold at retail outlets are safe for consumption. We have in place measures to ensure that food retail establishments maintain good hygiene practices.

All food handlers must be registered with SFA, and must undergo the Basic Food Hygiene Course (BFHC) to equip them with good hygiene practices. The BFHC covers key topics like good personal hygiene, safe food handling and keeping equipment and premises clean.

Under SFA's regulations, food handlers should not handle food when they are unwell. They must also ensure that they do not contaminate the food they serve with spit or mucus. To prevent such contamination, food handlers can adopt various measures such as covering their food adequately, or wearing masks or spit guards.

The SG Clean campaign was launched as a first line of defence against the scourge of COVID-19. The campaign seeks to rally all Singaporeans to keep Singapore clean by instilling better hygiene practices by individuals, and increasing cleanliness and hygiene standards by related stakeholders. As part of the campaign, SFA is reminding food handlers to practise good hygiene to prevent contamination.

To raise the standard of food handling, we will also be working with the food stalls operators, coffee shop and hawker centre associations on the use of spit guards and proper dispensing of utensils to reduce contamination.

SFA conducts inspections of food retail establishments to ensure compliance with food hygiene standards, and will take enforcement action against lapses found. Consumers can also play a part to ensure observance of standards by food handlers. Members of the public who come across poor hygiene practices, including the contamination of food with spit or mucus, can report the incidents through SFA's online feedback form (www.sfa.gov.sg/feedback).

Dr Leong Hon Keong 梁漢强医生
Senior Director 高级署长
Compliance Management Division 合规审查署
Singapore Food Agency 新加坡食品局

熟食小贩应戴口罩

卓德惠

2019冠状病毒疾病一发难以收拾，也带动了口罩市场，口罩销量惊人。

口罩让我联想起日常生活的琐事。很多小贩中心和食阁的摊贩及伙计，在煮食或招呼顾客时，很少戴上口罩。

杂菜饭摊的员工面向十几盘无遮无盖的菜肴，不断询问在摊前排队的美食客“你要点什么菜”。一整天下来到底有多少口沫溅到菜肴里？

凡是现煮现卖的食肆，主厨和伙计都应戴上口罩，他们工作讲求卫生，食客才能放心用餐。

提升餐饮业公共卫生

刘雅晴

在疫情时期，政府一直提醒国人注意个人卫生，也发起在用餐或排队时，保持一米安全距离的措施，目的就是为了预防已染病而不知情的人散播病毒。在这一场战争中，唾液飞沫和距离是关键，而能阻止病毒传播的办法，以戴口罩和保持距离最为直接。

为了确保医护人员有足够的资源打赢这场仗，政府采取的策略之一是没有病不须戴口罩，把口罩让给有需要的人。一般民众也响应政府的策略。疫情开始后，一些与公众有近距离接触的服务业员工，如前台接待员、收银员、巴士司机等开始戴口罩，以保障自身安全。唯独餐饮业，迟迟未见推行戴口罩的行动。

数日前到一餐馆用餐，见一侍应生从厨房出菜后，一边把菜捧到顾客桌上，一边不停地说话。坦白说，不知道那一盘看起来非常可口的美食，到底沾了多少口沫。我找来领班，向他表示侍应生捧菜时不应该说话，以避免食物沾上飞沫，他只是不以为然地耸耸肩，什么话也没说。我发誓再也不会光顾那家不以顾客安全为考量的餐馆了。

看看国外的餐饮场所，以日本为例，小至只有一两人运营的拉面馆、寿司店，员工开始接触食材前必定洗净双手戴上口罩，一直到把煮好的食物端到顾客面前，都不除下口罩，以确保卫生。至于餐馆，从在厨房里准备食材的员工、烹煮食物的厨师，到负责把食物捧到顾客面前的侍应生，无一不带上口罩。他们的分工明确，负责招待顾客的员工绝不端菜给顾客。那些身兼招待和端菜的员工，在把菜放在顾客桌上之前，都不开口说话；若真有需要，也会

把手上捧的菜移到身体的一侧，才简短地说一两句。

台湾也不例外，不管是餐馆、小食店或夜市路边摊，负责煮食的大都会戴上口罩，确保顾客吃进肚子的都是干净卫生的食物。值得注意的是，这两个地方的冠病疫情似乎都受到较好的控制。

反观新加坡，咖啡店、食阁和小贩中心的熟食摊位，几乎没有员工戴口罩。收银员一般兼顾点餐工作，狭小的空间让他们在把菜递给顾客和面对顾客时，无法避免自己的口沫溅及食物，他们和厨师都有戴口罩的迫切必要性。

另一个值得关注的是餐具卫生。小贩摊位的餐具和调味料都摆在摊位最外侧，方便顾客自取。有些摊位为了更有效使用空间，直接摆在收银机前，顾客点餐时的飞沫直接掉在餐具和调味料上。顾客如果使用现金交易，给餐具及调味料“加料”的可能性也很高。

餐具的放置也有问题。叉子、汤匙和筷子不分头尾地随意放在小塑料篮或罐子里，取餐具时会陷入两难：匙面或筷头向外的，之前不知被多少人碰触过；匙面或筷头向内的，那些不透明罐子底部到底干净与否。我多年在曼谷一家冷气食阁用餐，摊位的餐具都平放在盒子里，盒子盖一半，顾客取餐具时只碰触到手握的部分，就能轻易取出。这个做法非常值得本地借鉴。

根据2015年的一项调查，有六成的国人经常在外用餐，五年后的今天，在外用餐的人或许更多了。我们向来把焦点放在餐饮环境的干净、处理食物者的个人卫生等，却忽略了递菜点餐、餐具卫生这些同样重要的环节。我们不应让这个缺口成为疾病传染的途径。