

# 荷兰村106家饮食场所全部“OK”

随着甲型流感不断蔓延，大家意识到加强防范，使食客恢复信心的重要性，也渐渐明白加入这项运动的意义……这里仍有几个摊位属于B级，不过摊主们有信心很快能升至A。

——荷兰村巴刹商联会代表洪秀和

## 林佩碧 报道

荷兰村106家饮食场所及店里的厕所，短短一个半月内全部达到“新加坡OK”标准。

从荷兰村巴刹与熟食中心、咖啡店、食阁到餐厅业者，都热烈响应号召，加入对抗甲型H1N1流感及提高饮食场所卫生水平的行列，为的是让食客吃得更安心。

波纳维斯达是本地第一个推动区内所有饮食场所和公厕迈向“新加坡OK”标准的选区。

荷兰村巴刹商联会代表洪秀和（60岁）和基层义工开始向90名摊主讲解加入这项计划的条件时，一些摊主的第一个反应是觉得加入计划很麻烦，因为除了一般的检查程序，他们还比过去更注重个人卫生，例如勤洗手，以及一旦发现身体不适就得暂停营业等。

他说：“可是随着甲型流感不断蔓延，大家意识到加强防范，使食客恢复信心的重要性，也渐渐明白加入这项运动的意义……这里仍有几个摊位属于B级，不过摊主们有信心很快能升至A。”

同样在荷兰村的福将食阁（Food Junction）也获得“新加坡OK”标签。食阁总经理林国新表示，甲型流感爆发后，他们全面提升食阁的清洁程序，例如规定收拾碗碟的清洁员工必须使用两条毛巾，一条用来清除食物残渣，另一条喷洒清洁剂抹桌子。

此外，员工也必须每天测量体温两次。

林国新指出，每个福将食阁都会指派一名督工，负责管理食阁和厕所的环境清洁，以及食物卫生等，现在鉴于情况紧张，检查次数自然比过去更频繁，例如检查厕所就



自从爆发甲型流感，福将食阁全面提升食阁的清洁程序，如规定收拾碗碟的清洁员工必须使用两条毛巾，一条用来清除食物残渣，另一条喷洒清洁剂抹桌子。（何炳耀摄）

从过去每天三次增至五次。

虽然这些措施意味着成本会增加一些，不过林国新认为争取食客的信心还是最重要。

总理公署部长、也是荷兰—武吉知马集选区议员的林瑞生今年5月中为波纳维斯达区内的198个饮食场所和公共厕所，设

下了三个月内争取全达到“新加坡OK”清洁标准的目标。

看到荷兰村率先达成目标，林瑞生说：“我们需要社区里每一个人的通力合作，才能遏止病毒传染，波纳维斯达区的OK计划正是一个好例子。”

在荷兰村所有饮食场

所和公厕都达标后，由30名公民咨询委员会基层领袖组成的义工团已经转移到波纳维斯达区其他地区，继续邀请业者加入“新加坡OK”行列。

这些基层义工接受过环境局和市镇理事会的培训，学习如何保持公共场所的清洁，以及察看伊蚊滋生处。

他们也会协助环境局稽查员在区内的饮食场所和公厕巡逻，确保它们维持高卫生水平。

截至6月底，新加坡已有1万1973个场所获得“新加坡OK”标签，它们包括饮食店、熟食中心、巴刹、公厕、幼儿园和宿舍等。