

咖啡店清洁卫生的成本问题

去年4月发生的芽冠士乃巴刹毒罗葱事件，导致百多人食物中毒，当中有两名妇女不幸死亡。这起事件又一次敲响了公共卫生的警钟，促使当局急谋对策，加强对巴刹、小贩中心和熟食中心的清洁卫生管制。现在，每个巴刹都得定时停业大扫除，以维持一定的清洁卫生水平，保障公众的健康。

出外用餐早已是新加坡人生活的一部分，一般的上班族，每天至少得在外吃上一两餐，因此，确保小贩中心、食阁、咖啡店等众多公众人士光顾的地方保持高度清洁卫生是必要的。国家环境局将对咖啡店、食堂和食阁执照持有人采取犯规记分制的做法，是应该受到欢迎的做法。

从今年年底开始，目前只针对摊贩的记分制度将扩大至咖啡店、食堂和食阁执照持有人。如果他们被发现没有保持

公共区和厕所的卫生，就会被记分，一年被记满24分者必须停业三天展开大扫除。与此同时，当局也将把稽查员的人数，从现有的63人增至104人。目前一名稽查员得负责检查800个摊位，人数增加后，预计可改善为1对400，这当然有助于大大提高监管的力度。

环境局的新措施立即引起咖啡店店主的强烈反应是预料中事，但提高咖啡店清洁卫生水平却也是一般公众期待已久的事。咖啡店的公共区和厕所的卫生是店主（即执照持有人）负责的范围，也是长期以来最为人诟病的卫生环节。新加坡的公共卫生水准可以说

已达到第一世界的水平，但很多读者也许都会同意，不少咖啡店的厕所卫生，至今仍停留在第三世界的水平，这其实不只是个卫生的问题，也影响新加坡作为一个第一世界大都市的总体形象，环境局其实早该有所行动。

咖啡店厕所清洁卫生差，原因应该是多方面的。首先，可能是执法当局稽查人手不足，鞭长莫及；其次，是一般店主的不重视；其三，是使用者的背景复杂，以及缺乏良好的卫生习惯。因此，要改变至少就须从这三方面着手。

现在，随着法规的到位和执法力度的提高，咖啡店店主

已无法再回避这个问题了。他们必须谋求解决办法。有些店主的立即反应是，这一来，他们就必须另外请人负起打扫和清洗的工作，这将增加营业成本，而成本上升无可避免要转嫁到消费者身上。在强调各行各业都需设法提高生产力的今天，这样的思维未免显得过于简单和粗糙。

从提高生产力的角度看，有400多个会员的福州咖啡酒餐商公会的反应是较为理性和值得称道的。该会副主席洪宝兴表示，环境局对环境卫生的要求提高，意味着咖啡店必须找个专人来督促这方面的工作，公会的会员们经过商讨，认为

最符合经济效益的做法便是由几家靠近的咖啡店合请一名清洁督工。“这名督工可以是原本就在咖啡店工作的员工或头手，只要送他去上环境卫生课程，他就能胜任这份工作，而我们只须给他多一些津贴，这比特别聘请一个人来得较便宜。”

无可否认，要改变和提升咖啡店的卫生，店主必须付出一定的成本，但是，正如一些业者接受本报访问是所表示的，保持咖啡店公用区、用餐区和厕所的环境卫生本来就是他们的责任，尽管成本多少会因此而增加，他们准备承担，不会转嫁给消费者。从消费者

的角度来说，这是更符合情理的说法。长久以来，咖啡店的清洁卫生水平不佳被视为常态，其实是不正常的。纠正一些店主的错误心态，此其时也。应该说，一些管理较为现代化的咖啡店，卫生和清洁水平已有显著的提升，可作为其他同业的榜样。

咖啡店厕所要保持清洁卫生，也必须得到使用者的合作，这也许是店主最难控制的事，有赖环境局执法人员的协助。无可否认，执法人员不可能守住每一家咖啡店的厕所，对置公共卫生于不顾的使用者（如随地吐痰，丢烟蒂与纸巾之类）采取行动，但突击性执法行动也能起到一定的警惕作用。除此之外，配合新法规的实行，展开公共卫生教育与宣导也是必要的。我们相信，通过以上三管齐下的做法，咖啡店卫生水平的提升是指日可待的。