

注意饮食卫生

为了配合新启动的“新加坡OK运动”，环境局已为250家已达卫生标准的食阁、咖啡店、快餐店及餐馆贴上“新加坡OK”标志，并向5000家餐饮业者发出参加“新加坡OK运动”的邀请。

环境局能在“毒Rojak”事件发生后，亡羊补牢，全力推动及监管餐

有话直说

／甘甘

饮业场所的卫生水平，是件好事，未为晚也。

有餐饮业者说，食阁与摊主们在粘贴“新加坡OK”标签的两个星期前就开始提升卫生举措，包括增加打扫厕所的次数，确保员工戴塑用料手套处理食物……。但希望这些行动不是为得到“新加坡OK”标签而做，环境局还是得时时派员突击检查，以确保饮食店、酒楼、熟食摊时刻维持卫生水平。

此外，处理食物的卫生过程也很重要，曾听说饭摊和面档用来烹煮的



青菜是没洗的，我好奇的驻足观看饭摊的助手切菜心，她拿一捆菜心，把绳子切断，就抓起一把切成段，就交给饭摊的“头手”炒了，这样符合卫生条件吗？餐饮的环境水平提高了，食物的卫生水平也应该提高呀！

另一点该注意的是，尤其是在甲型H1N1流感传播期间，处理食物者都应戴上口罩，以免讲话时或打喷嚏时，把细菌“送”入食物里，不可不注意。

电话留言
6822 7188

