

朝陽科大承辦台中市食品業者衛生自主管理評核計畫



評核過程進行表單確認。(圖/朝陽科大提供)

朝陽科大消息指出，年關將至，為了讓消費者吃的安心又健康，由朝陽科技大學休閒事業管理系承接台中市食品藥物安全處之「109年食品業者衛生自主管理評核」，經過評核輔導後，優良店家即將於12月23日成果展上揭曉。

今年計有183家業者報名參加，經過篩選共173家符合資格，進入現場評核階段，其中不少「米其林餐盤推薦」的知名餐廳，包含与玥樓頂級粵菜餐廳、漢來名人坊、頂園全鴨坊、滬舍餘味、極炙牛排館等，各餐廳廚藝精湛，除受米其林指南肯定外，對食品衛生安全亦不馬虎，積極參與評核計畫，從製程管理、人員管理及最新法規皆接受評核專家委員指導，提升衛生管理品質，替市民食安把關。

計畫主持人朝陽科技大學休閒事業管理系陶冠全老師表示，連續第三年承接「食品業者衛生自主管理評核計畫」，今年度共辦理三場次說明會暨衛生講習，近200家業者參與，並集合27位評核委員至業者營業場所執行現場的快篩服務、輔導、評核，並於109年臺中市食品業者衛生自主管理評核工作計畫Facebook，提供即時的食安政策與活動資訊，給關心臺中食安的民衆參考。

據108年評核結果分析，餐飲業者常見三大缺失為：牆壁天花板未保持清潔、食材未離地放置、個人物品及清潔物品未專區放置等，故今年度特別針對上述三點加強輔導，另為保障消費者權益一併評核輔導，重組肉標示、牛肉產地標示、台中市餐飲業防疫指引等3項目，今年度因有米其林推薦業者

參加，更凸顯業者無論經濟規模，均對食安管控推動自主管理甚為重視，歷經3個月現場評核，餐廳無不力爭最佳表現。

台中市食品藥物安全處表示，市府致力打造食安智慧城，業者自主管理認知是相當重要的一環，在各行各業皆受到疫情影響的這一年，獲得優良標章實屬不易，因此廣邀業者共同出席於12月23日市政大樓集會堂舉辦之「109年食品業者衛生自主管理評核計畫授證典禮」，展現計畫執行成果，同時表揚今年餐飲衛生優良獲證的業者，共同為食安盡心力。

因應110年度台灣開放其他國家含瘦肉精豬肉輸入政策，台中市食安處全國首創設計出「牛哥豬弟」肉品安心標示圖樣，告知評核業者於食安處網站(<https://reurl.cc/k0X0dx>)下載使用並發放貼紙於供應場所黏貼，共同捍衛市民食安，堅持瘦肉精零檢出，讓消費者食安心。

(陳惠玲編輯)

<http://www.cntimes.info/docDetail.jsp?coluid=108&docid=105116611>