

產官學推動衛生自主管理評核 朝陽科大輔導逾百家業者通過



為提升衛生管理品質，朝陽科技大學承接食安處之「110年食品業者衛生自主管理評核計畫」，近期協助業者完成快篩、檢驗項目共計294件，其中包含過氧化氫、二氧化硫、酸價、總極性化合物及萊克多巴胺等項目，經過現場輔導評核後共有238家業者通過，其中156家業者榮獲優級標章、82家業者獲得良級標章。同時，今年朝陽科大亦首次與東海大學合作，協助臺中市手搖飲業者進行「110年臺中市手搖飲衛生及標示專案輔導工作計畫」，完成手搖飲業評核，其中45家業者榮獲特優級標章，4家業者榮獲優級標章，4家業者獲得良級標章。

擔任計畫主持人之朝陽科大休閒事業管理系陶冠全老師表示，依據109年評核結果分析，餐飲業者常見三大缺失為：牆壁、支柱、地面及樓板或天花板未保持清潔、地面無平滑完整清潔，有積水積垢之現象；未設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器；未張貼正確洗手步驟告示，未提供洗手刷及加蓋垃圾桶供員工使用。因此今年度特別針對上述缺失加強輔導，另為保障消費者權益一併評核輔導，牛肉產地標示、豬肉產地標示、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，更突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4個月現場評核，餐廳無不力爭最佳表現。

今年度報名業者包含許多知名餐廳，更有2021年「米其林餐盤推薦」獲獎業者，積極參與評核計畫，如馨苑小料理、東勢牛稼莊等；而知名手搖飲業者，包括酸奶大獅Yogurt Master、黑沃、可不可等，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，替市民食安把關。

<http://2udn.com/?p=40072>