

報名餐飲衛生分級評核取得食安模範店家標章



朝陽科大透過專家實地驗證，輔導餐飲業者持續改善及強化自主管理及溯源追蹤，同時協助台中市政府衛生局及環保局推廣健康飲食及低碳飲食。



取得餐飲管理分級評核標章，就能成為食安的模範店家，目前已有百餘家餐飲業者報名。

為鼓勵業者重視食安管控，落實衛生自主管理，臺中市食品藥物安全處委託朝陽科技大學休閒事業管理系執行「112年度臺中市優質餐飲店家衛生管理分級評核工作計畫」，輔導評核團隊由臺中市食品相關系所教師、食品技師、營養師及衛生局退休人員等組成，評核結果授證共分「特優」、「優級」、「良級」3種標章，通過評核之業者，將公告於食安處網頁「食安專區-餐飲衛生評核」中，表揚自主管理成效良好之食品業者，降低食安風險。

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，今年評核對象包括網紅網美餐廳、校園內及周邊熱門美食餐廳、小吃業者、長照營養服務單位、一般餐飲業者及歷年曾獲分級標章逾效期需重新申請之餐廳，透過專家實地驗證，輔導業者持續改善及強化自主管理及溯源追蹤，同時協助台中市政府衛生局及環保局推廣健康飲食及低碳飲食。

此一輔導計畫自112年5月執行，預計於8月底完成驗證輔導，迄今已辦理3場次說明會暨衛生講習，並邀集38位專家委員組成輔導專家團隊至營業場所實地輔導。本年度優質餐飲店家衛生管理分級預計完成200家業者，目前包含連鎖餐飲如豆府股份有限公司、雲雀集團、海底撈集團、老井燒肉、屋馬餐飲集團、乾杯集團、赤鬼國際股份有限公司、十二月餐飲集團、鵝房宮餐飲有限公司、台中『大遠百大食代美食廣場』、Q Burger等，更有飯店業如台中福華大飯店、清新溫泉飯店等知名業者報名參加評核，取得餐飲管理分級評核標章，就能成為食安的模範店家，目前尚有名額，歡迎餐飲業者踴躍報名。

針對參與衛生自主管理評核計畫的食品業者，第一階段將透過公辦說明會暨衛生講習說明評核相關規定及內容，並對目前食品業重點法規如食品標示、投保產品責任險、餐飲事業廢棄物流向等加強重點輔導；而第二階段則進行食材快篩如過氧化氫、酸價快篩、TPC總極性化合物、瘦肉精萊克多巴胺、農藥快篩等，通過食材快篩後，業者始可接受現場專家輔導評核，並透過實地輔導驗證通過取得餐飲管理分級評核標章。

臺中市優質餐飲店家衛生管理分級評核持續招募中，詳情請上網查詢「112年度臺中市優質餐飲店家衛生管理分級評核工作計畫」，臉書搜尋「朝陽食安青年軍-食在安心」，或逕洽朝陽科技大學專案辦公室，04-23323000分機7295報名。