



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 105 年 12 月 21 日星期三

新北市「管理衛生人員」計劃 飲食安全深入小吃文化

為保障民眾食的安全，新北市衛生局除委託中華食品安全管制系統發展(HACCP)協會輔導餐飲業者並加以評核以外，今年更進一步當全國各縣市領頭羊推動業者設立「管理衛生人員」在營業前後檢查食材及作業環境，配合本市輔導計畫及聖誕麵包比賽等活動，完成市場攤商、滷味夜市及烘焙業者共 330 家。明年起將陸續擴大輔導層面。

副局長許朝程表示，新北市幅員廣闊、食品業態多元。小型餐飲攤販常因食品法規及相關管理知能不足，無法有效管理衛生環境及食材保存，除了增加成本，也容易違反食品相關法規。輔導設立專責人員每日營業前後檢查，可避免食材腐壞或過期。但為免違法攤商設立後造成是否就地合法的誤解，初期以公有市場及合法攤販集中場域的攤商為輔導對象。

許朝程說明，取得管理衛生人員資格完成實體講習並通過線上學習題庫測驗，另外接受輔導食材登錄後，衛生局會給一個專屬編號及配發標章，供業者置放營業場所明顯處，消費者若有任何疑慮，也可以依標示牌上的管理衛生人員，得到適當的答覆。

此外，衛生局亦設計營業前後 3 項衛生確認項目供業者每日自主檢核，只要 10 分鐘就可以避免不必要的食材浪費及食品中毒事件發生，未來亦將持續製作線上教學影片，藉由打破地理的籬藩與時間的限制，提供業者自主學習精進專業知識。為維護商譽，大型連鎖食品業都設有管衛人員且系統性的安排在职訓練，衛生局 21 日也邀請「麥當勞」及「鬍鬚張」於記者會現場分享管衛人員每日職責、製作場所環境衛生及食材管理等經驗交流。透過管衛人員可讓消費者瞭解店家有專人管理衛生環境及供餐品質，提醒業者自主執行衛生管理查核，並建立食安疑慮的聯繫窗口。

資料詳洽：食品藥物管理科 劉君豪科長 電話：(02)2257-7155 分機 2211