

## 改善學生伙食，曼谷市規範校廚

駐泰國臺北經濟文化辦事處派駐人員

曼谷市政府副常務次長阿塔蓬透露，市立學校食品安全管理委員會下令推展市立學校營養早餐項目，該項目將能全面提高市立學校學生的體質和學習水平，吸引更多的家長把孩子送入市立學校就讀。

阿塔蓬指出，據統計發現市立學校的學生食物中毒的情況仍然較多，主要原因是學生伙食堂採購的食材不夠衛生，管理疏失。市政府決定從新學期起全面整頓和改進市立學校食堂衛生標準，要求所有的食品採購、烹調和相關的附屬處理程序均符合衛生標準，新建成的教學樓內必須設有符合衛生標準的夥食廚房，而原有的伙食廚所必須進行改進，以達到市政府有關部門規定的衛生安全標準，例如油煙處理、食物盛具的衛生管理、烹調衛生管理、採購食材衛生管理以及廚房環境衛生管理等等。為此，市政府將出版良好操作手冊，分發給各所市立學校以統一實施。

此外，市政府將召集所有向市立學校供應牛奶和其他食材的業者開會，以在食材新鮮衛生管理方面進行統一管理監控。為讓市立學校伙食廚房內烹調操作者充分瞭解和遵守食品衛生安全烹調操作標準，市政府食品安全管理委員會定於今年4月21日至7月19日期間，針對全市6500多伙食堂烹調業者進行培訓，分為65期，每期100人。並將在今年6月2日至7月30日，針對學校伙食堂的烹調操作人員進行體檢。

本次會議還討論有關學校地下儲水罐系統的安全管理事宜，為防範學校師生飲用水和烹調用水保持衛生安全，市政府將全面更換所有438所市立學校的儲水罐，改為安全衛生的地面儲水罐。對於各所學校目前擁有的地下儲水罐，必須每天清洗至少兩次，以確保學校飲用水安全。

資料來源：103年5月17日 泰國世界日報

[http://www.udnbkk.com/article/2014/0517/article\\_117221.html](http://www.udnbkk.com/article/2014/0517/article_117221.html)