

西雅圖與金郡公共衛生部門 (PHSKC) 在 2017 年實施了新的評級制度,告知顧客餐廳在食品安全方面的表現。經過重新評估,以下是我們的幾點發現。



實行目標有哪些?

- 讓顧客更容易得知食品安全檢查的結果。
- 鼓勵餐廳經營者改善食品安全實務。
- 降低與外出就餐相關的食源性疾病的風險。

我們學到了些什麼?

過去幾年來,我們與數百位餐廳經營者與顧客對談過。結果發現:

- 顧客喜歡便利地獲取食品安全資訊。
- 餐廳業主和經營者覺得有被激勵加強食品安全實務。
- 顧客和餐廳經營者表示郵遞區號評級調整機制令人費解。餐廳經營者很難知道如何提高評級。



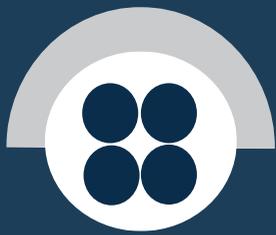
什麼是郵遞區號評級調整機制?

我們了解,每位檢查員的風格略有不同。每位檢查員對各項違反食品安全情事的重視程度和列舉都有自己的一套方式,這可能會影響餐廳的評級。由於我們是按照郵遞區號指派餐廳的檢查員,因此採用以郵遞區號調整評分的方式。這樣,餐廳就可以與同一位檢查員評級的餐廳進行比較。

如何處理郵遞區號評級制度調整的疑慮?

- 我們將從 2023 年第三季開始取消郵遞區號評級調整制度。
- 所有的餐廳都將適用同一套標準。這表示餐廳經營者能更明確清楚地知道如何提高食品安全評級。
- 我們也會持續提高不同的食品安全檢查員在檢查上的一致性。





如何提高檢查員例行檢查的一致性？

- 持續投資於員工訓練。
- 利用數據資料改善檢查的品質管制。
- 建立標準化的食品安全教育教材。

對食品產業產生了什麼樣的影響？

大多數的食品機構評級都不會改變。不過，有一些食品機構的評級可能會在下一次檢查後升級，有一些可能被降級，與目前的情況大致相同。只要沒有違反食品法規的情形，評級就不會被下降。



我們將從 2023 年第 3 季開始對所有餐廳執行統一等級評級標準。



最佳

此餐廳在過去四次檢查時皆未發現或只有輕微違反食品處理法規的情形。
此等級平均違規點數為 3.75 或以下。



優秀

此餐廳在過去四次檢查時有幾項違反食品處理法規的情形。
此等級平均違規點數介於 3.76 至 16.25 之間。



良好

過去四次檢查時發現多項違反食品處理法規的情形。
此等級平均違規點數為 16.25 或更高。



需要改進

此餐廳在過去一年內被西雅圖與金郡公共衛生部門 (PHSKC) 要求關閉，或需要屢次復檢以糾正其違反食品處理法規。
此等級有多次違反食品處理法規的情形。

這幾個範例說明如何避免食源性疾病。



勤洗手



維持檯面乾淨整潔



將食物煮到適當的溫度



保持適當的冷熱溫度

請注意，在金郡營業的餐廳均已符合最低食品安全標準。食品安全評級則是公告餐廳在最低標準之外的表現如何。

如果您有任何疑問，請與您的食品安全檢查員聯絡，
或將您的疑問寄至 foodsafetystakeholders@kingcounty.gov