

熱茶滾兩滾 沖走污糟菌？

港人餐前愛洗杯求心安 飲食業：清洗已是盼「移風易俗」

香港文匯報訊（記者 楊佩韻、馮健文）各處鄉村各處例，不同地區均有其自家文化習俗，其中廣東有一種飲食文化，就是用膳前會以滾水熱茶沖洗碗碟杯碟。有人認為此舉浪費食水，對食具衛生幫助不大，只圖安心，卻同時反映港人對本港中式食肆的衛生環境缺乏信心。雖然不少外國旅客都表示不擔心本港的食肆衛生，但亦會尊重這「風俗」，有些甚至「入鄉隨俗」。有餐飲業人士指，理解食客的心理需求，但認為此舉長遠來說對本港餐飲業形象及環境都有一定影響，至於能否「移風易俗」，則需要有很好的條件去說服港人，但相信並非一朝一夕的事。

市民到平民化的中式食肆、茶餐廳及大牌檔享用美食前，均習慣親自動手用水或茶「沖一沖洗」早已預備在枱上、已經清洗過的杯碗碟，但到酒店內的高級餐廳用膳、吃法國菜、或品嚐日本料理前，卻不會這樣做，原因為何？又是否有此需要？

記者到食肆訪問食客及旅客對此習俗的看法。食客張小姐表明，對食肆背後的清潔沒有信心，習慣出外用餐會用水洗碗碟。同行的謝小姐認為，餐具有機會曾用漂白水或不明洗潔劑洗滌，洗一洗會安心一點。

食客李小姐表示，由於店員每次都會給予水兜盛載洗碗水，覺得約定俗成也會洗一洗。不過梁先生就認為，這下意識舉動只是香港的飲食文化習慣，不認為香港食肆不夠衛生。

餐務管理協會：紙巾擦拭反不潔

香港餐務管理協會主席楊位醒接受本報訪問時表示，本港餐飲業清洗碗碟杯碟的工序已很仔細和足夠，只是部分客人擔心枱上的碗碟杯碟已擺放一段時間，其間或有灰塵黏至，才會清洗。他說，現時不少酒樓均有提供水兜予客人讓他們自行清洗，也曾見過有客人拿出紙巾擦一遍才使用餐具，但他認為，抹擦過程中反而令部分塵埃及紙屑留在餐具，變得不夠整潔。

楊位醒指出，洗碗碟杯碟的習慣的確反映市民對食肆衛生的信心不足，但認為更大部分是習慣及心理作用所致。他認為，雖然舉動無傷大雅，但若每人也作清洗的話，會造成食水浪費，建議要向消費者推廣環保教育，而特區政府及業界要看準時機方能成事，但坦言現時未是合適時機。

他解釋，現時最重要的是推廣少糖少鹽的健康飲食及切勿浪費食材等工作，要分緩急輕重，亦要達成社會共識，方能事半功倍。

現代管理（飲食）專業協會會長胡珠指，廣東飲食文化十分講究，洗碗碟杯碟是希望令餐具暖起來，「飲杯茶都舒服一點，心理因素較強。」不過最近已較少人有此舉，抱着既來之則安之的心態，直接沖茶飲用，反而有部份外籍人士知道港人有此習慣後，「跟足步驟去沖洗。」他覺得，這是多年來的習俗，難以一朝一夕改變，亦要有很好的條件去說服港人不應繼續，方能改變此習俗。

傳染病醫生：殘留細菌機會微

香港感染及傳染病學學會代表曾德賢醫生接受本報訪問時亦指出，如杯碗碟早已用洗潔精清洗，可引致腸胃疾病的細菌如金黃葡萄球菌、沙門氏菌等，仍殘留在餐具上的機會很微，因而導致食物中毒的機會並不高；反之若杯碗沒有認真清潔，只用水沖洗也作用不大。

他認為大家進食前洗碗碟，多是因為見到碗碟仍肥膩或有污垢，用熱水沖洗，可將肥膩或污垢清除。

環團：行為「怪誕」浪費食水

環保組織「綠惜地球」總幹事劉社鋒認為，無論中西食肆，均有責任向客人提供絕對乾淨的餐具，形容客人覺得餐具不清潔而即場沖洗的現象「好怪誕」。如果客人認為餐具不潔，應立即向食肆反映，要求更換。

他又指，其實用作放菜餚的碟，或是煲湯的煲，客人也不會有機會清洗，因此用水沖洗已洗過的杯碗碟，其實沒有必要，是浪費水資源的行為。大家也不應以為此舉用水量不多，皆因積小成多，如果每個人每次外出用膳均如此做，用水量將大增，因此不應掉以輕心。

食環署：有定期巡查食肆

香港文匯報訊（記者 馮健文）就如何加強本港食肆食物及餐具的衛生安全，提升市民在這方面的信心，食物環境衛生署指出，當局一直有就食肆使用食具的清潔及消毒狀況進行監察，並對違規情況採取執法行動，以保障市民健康。水務署亦表示，市民仍有減少用水空間，該署會繼續鼓勵市民節約用水。

食環署回覆本報查詢時指，署方會定期巡查持牌食物業處所，監察其食物安全及衛生情況，包括其在業務運作中所使用食具的清潔及消毒狀況。

品、設備及用具保持清潔，不受有害物質沾染，維修妥善及無裂縫或缺口。違例者一經定罪，最高可被罰款一萬元及監禁3個月。如持牌食物業處所因違反相關規例被法庭定罪，食環署指，處所除被法庭罰款外，署方亦會按違例記分制，在其牌照記下指定違例分數。持牌人如在12個月內被記的分數累積至一定分數，其牌照會被暫時吊銷或取消。

食環署強調，署方會繼續監察食物業處所在業務中使用食具的清潔及消毒狀況，除會加強食物從業員在這方面的衛生教育工作外，亦會對相關違規情況採取執法行動，以確保處所的食具清潔衛生。

至於以往在本港發生的市民食物中毒個案，有多少宗涉及食肆環境衛生欠佳或餐具不潔，衛生署發言人表示，食物中毒的原因多樣而複雜，食物和環境衛生欠佳皆可能導致食物中毒。不過，該署衛生防護中心並沒有備存與環境衛生或餐具問題相關的單一分類統計數字。

水署：港人仍需減少用水

本報亦向水務署查詢如何防止這類浪費食水行為。該署回覆稱，現時本港的整體人均每日用水量為130公升，而全球的人均每日用水量只為110公升，因此相信本港市民仍有減少用水的空間。該署表示，會繼續透過不同的教育和宣傳活動，鼓勵市民積極節約用水。



■蘇先生指，通常不會沖洗餐具，覺得沒太大分別，又認為此習俗無傷大雅。楊佩韻攝
 ■張小姐(左)表示，對食肆背後清潔沒有信心，習慣外出用餐會用水洗洗。楊佩韻攝
 ■梁先生表示，下意識便會沖洗餐具，但不覺得香港食肆不夠衛生。楊佩韻攝
 ■來自深圳的李小姐(右)指，此舉會浪費食水，造為不必要的浪費。楊佩韻攝
 ■廣州的梁先生(中)認為，此舉是心理作用，不太擔心香港食肆衛生問題。楊佩韻攝
 ■來自福建的林先生(左)表示，對香港衛生有信心，不會沖洗餐具。楊佩韻攝

睇港劇見洗筷 遊客以為是習俗

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）香港素有美食天堂的美譽，沖洗碗碟杯碟的舉動又會否令旅客瞠目咋舌？專營入境旅遊團餐的金一旅行社總經理林俊嘉表示，有旅客曾在本港劇集看到此舉動，認為是民風習俗，不會覺得食肆衛生過分惡劣，相信不會影響旅遊業形象。另外，有文化專家表示，此習俗由多個原因形成，不能一概而論，或與舊時的惡習有關。

林俊嘉指，旅客在港用膳時，看到有人會用茶水

沖洗碗碟杯碟，不會感到奇怪，會尊重及學習。他續指，沖洗碗碟杯碟是獨有的廣東文化，「香港會洗，台灣及內地比較少，東北、湖南等地則有紙杯碟。」他又說，看到有台灣及內地個別省份的旅客，因偏愛味道較重的菜式，會自攜辣椒或調味料，認為情況與廣東一帶沖洗杯碟相近。

珠海學院中國文學系助理教授游子安表示，沖洗碗碟杯碟這個習俗由多個原因形成，不能一概而論，原因之一是與潮州功夫茶有關，當中需

要多次沖茶方能沖出茶香，此外亦與食肆擺放茶葉方式有關。他指，在有茶包之前，酒樓茶葉是「一餅餅」的，且放在通風位置，不少食客擔心茶葉「在晚上不知道有否被蟻爬過」，故無論如何也會先沖洗一下，以求安心。

他說，習俗亦與舊時食肆環境有關，舊時不少人習慣「放飛劍」（隨地吐痰），食肆環境普遍不夠潔淨，擔心清洗杯碟程序未必完善，誘使他們在食用前利用熱水熱茶清洗。



食肆若改善衛生 「食前一沖」自消失

香港人到中式茶樓品茗、往茶餐廳用膳、又或在大牌檔品嚐撻手小菜，進食前都有用食水熱茶沖洗杯碟碗碟的習慣。可是經了解後，原來此舉對食具衛生幫助不大，更屬浪費食水的行為，實在沒有必要繼續下去。

只是歸根究底，港人有此習慣，其中一個原因就是港人對中式食肆的衛生環境缺乏信心，如果在這方面作出改善，相信這種行為定會有淡化的一天。

不過，要加強市民對食肆衛生的信心，食肆本身要多做工夫，除了樓面及廚房需要保持清潔乾淨外，洗手間及後巷的衛生亦十分重要，尤其有不少食肆的洗手間仍然很污穢，後巷老鼠橫行情況更令人吃驚，這些方面應一併改善，方能提升市民對食肆衛生的信心。

政府的監督同樣責無旁貸，當局必須加強對食肆內外的巡查，嚴懲衛生差劣的食肆，才可起阻嚇作用，有助保障市民健康，並增加市民的信心。

■記者 高俊威

信港衛生佳 不沖免噁水

以滾水熱茶沖洗碗碟杯碟又是否每個食客都接受？食客邱小姐認為，此是一代代生活習慣傳承下來，可以保持下去。李小姐則指，自己有潔癖，所以出外用餐都會先洗餐具，即使去西餐廳也會以紙巾抹拭才安心。不過來自美國及法國的旅客卻對此感到新奇，認為香港食肆衛生不俗，自己不會沖洗餐具。

來自美國的Shelbi表示，不知道香港用餐前有洗杯碟的習慣，覺得新奇，但她認為香港食肆衛生不俗，比其他地方還要好，認為此舉只是民間習俗；法國的Simon同樣對此感到驚訝，並稱此舉會浪費食水，對環境造成不良影響。

除香港外，廣東地區亦有此習俗，更出現一次性碗碟，即以透明膠封起杯碟，以示杯碟已消毒乾淨，確保衛生安全，但來自福建的林先生指，由於不知當中的程序，故亦會拆開包裝再沖洗，反而對香港衛生有信心，到食肆時不會沖洗餐具。

來自惠州的鄭先生說，內地亦有洗碗習慣，認為香港食肆衛生尚可，但認為此舉反映當地衛生組織的監督工作未夠到位，建議要加強抽查檢驗的工作，讓市民有信心安心食用。廣州的梁先生認為，沖洗的舉動只是心理作用，不太擔心香港食肆衛生問題。

■記者 楊佩韻



■來自法國的Simon(左)對此習慣感到驚訝，並稱此舉會浪費食水，對環境造成不良影響。楊佩韻攝

信是習俗

來自美國的Shelbi(中)認為，香港食肆衛生不俗，餐前洗杯只是民間習俗。楊佩韻攝

■市民到中式食肆享用美食時，習慣用水或茶沖洗碗碟筷子。