

新聞搜頻道

華小生怎麼吃 (二)

報導 ◆ 許雅玲

圖片 ◆ 本報資料中心

雪隆華小食堂業者大黃先生表示，飲食，是良心行業：“我自己不敢放進口的食物，絕對不賣給學生吃！”

擁有數十年食堂經營經驗的大黃先生，認為賣給學生的食物，必須吃得飽，然而令業者最難的是，學生口味多變，他們愛吃的食物，偏偏是家長不喜欢的食物。

學生不吃的食物，食堂煮了，最終只會浪費；學生愛吃的食物，統統不賣，很快被抗議；食堂沒東西吃，很快要換業者。



■一般上，食堂業者自己敢放進口的食物，才會售賣給學生。(檔案照)

食安是業者良心

食物要衛生

餐單要多變

環境要乾淨

仙清湯面的報導，業者後來展示的分量，是真正的分量。檳城賣1令吉20仙合理，來到雪隆城的華小，要賣1令吉50仙。”

華小食堂的經驗和管理，大同小異。最重要的，必須遵循政府頒布的衛生指南，保障學生飲食安全。

具體來說，學校會根據衛生部派發的“學校食堂衛生評估表”，突擊檢查和評估食堂衛生，每月向政府呈報。食堂業者亦必須每日自我評估，以確保食物與環境衛生符合標準。違例的業者將遭校方終止營業合約或被政府吊銷執照。

2011年，總審計署向全國約300名學生進行調查，得出結論：65%學生不滿意食物的衛生程度、48%不滿意食堂餐單和員工制服、46%不滿意員工衛生、41%不滿意食堂環境、32%不滿意用具衛生。

食品安全意識強烈的家長會擔心，學校食堂的食物，是否使用不健康的回鍋油？碗碟是否殘留化學洗滌劑？食堂是否使用遇熱即釋放有毒物質的塑料碗？庫存里是否有過期食品？包裝是否被螞蟻老鼠咬破，食品受污染了？

業者須每日自我評估

显而易见，學校食堂的價格，從來不是家長或學生最關注的議題。不過，價格卻是食堂業者最關注的議題，因為當校方接獲業者的起價要求，理由是食材漲價，校方希望再觀察一段時間，以決定是否允許業者調整價格。

對此，大黃先生坦言，“我有留意1令吉20



■排隊秩序，決定了業者辛苦10多小時的工作成果，可否順利在20分鐘內售出。(檔案照)

業者不能只顧賺錢

來自檳城的大黃先生透露，“本來，我父親是食堂助手，後來轉行跟隨我爸爸賣豬肉，因為盈利比較好。以前，賣豬肉的自己屠宰豬只，所以，老人家會奉勸，不要三代都賣豬肉。我不想從事殺生行業，就投入感興趣的食堂行業。”

22歲時，大黃第一次承包某間獨中“四分之一”面積的食堂。累積一定經驗後，就致力承包整間小學的食堂。今天，家族里很多人均從事食堂行業，包括他的兄弟、孩子和女婿、外甥和親戚。

以前，經營食堂較少限制，很多東西，包括零食糖果都可以賣，但大黃堅持不賣tikam（抽紙牌看運氣獎品）。

現在，為了學生的利益，政府和校方提出各種限制，這對業者毫無好處，但大黃一定遵循，不想製造更多事端。

他強調：“將心比心，業者不能只想省錢賺錢，學生好比我們的孫子，他們的食安最重要，那些我們不進口、不賣給學生的食物，絕對不會賣給學生吃。”

包伙食概念與時俱進

小黃先生自豪地說：“華小食堂的經營，不能一成不變，必須與時俱進。像包伙食概念，便是由我父親發起的。”

35年前，大黃先生看到一年級學生弄翻清湯面碗，又燙傷自己，心疼不已，就發信給家長：由食堂提供包伙食服務，定時收費……如果學生沒有來吃，我們會通知老師，鼓勵學生來吃……

此外，小黃第一天到父親承包的大型華小食堂工作時，便被震懾：學生買了食物，20分鐘都走不出來，甚至發生碰撞。經過一番研究後，大黃自費豎立起圍欄，讓學生從左一右排隊購買食物，然後從中間通道離開，有效改善排隊秩序和安。



■孩子吃得飽又吃得好，家長便安心。(檔案照)

時間掌握壓力最大

員工指甲要修剪乾淨，要戴上圍裙帽子，不能徒手觸摸食物，食物要遮蓋，避免被污染、用具要清洗乾淨，不要殘留洗滌劑、只用過濾水……這些都是食堂的標準作業。

大黃先生堅持，每周都親自監督員工完成食堂地上的消毒工作。

目前幫忙管理食堂的小黃先生坦言：“食堂衛生，我們做足了，而最大壓力來自時間的掌握：下課時間一到，食物一定要準備好。可是，太早準備，食物會變冷、不美味，超過4小時還會變壞。”

提早15分鐘準備好食物，讓學生能吃到熱騰騰的食物——听起来很理想，但如果你在這一行，就知道會有多困難。



■食堂的衛生和食安，是家長和學生最關注的條件。(檔案照)

有口感沒食安不敢賣

大黃說：“華小食堂很少發生食物中毒事件，這和食物的準備時間和過程有關。友族賣的椰漿飯特別香，我也可以煮得比他們香，但我不敢冒這個險。”

創椰前，椰子打破了就丟在籃內，要是老鼠蟑螂出沒，細菌進入椰肉，之後椰肉刨成椰絲榨成椰漿，等飯蒸熟，椰漿淋下去，馬上香味四溢。可是，椰漿沒有經過煮沸，細菌沒被殺死，就會引起食物中毒。

反對家長外包伙食

小黃表示，“華人會將白米和椰漿一起煮熟，香味比較遜色，但食物安全。如果父母要求子女在學校吃得營養均衡，歡迎他們為子女準備愛心便當，可是，我們反對家長外包伙食。”

食堂業者必須負責學生食安責任，外面的伙食商販，送完食物就走人，學生若吃了食物中毒，指責都由食堂來承擔，學生把食堂弄髒，最後还是要由食堂員工來清理。

大黃補充，“帶便當，家長必須注意食物的保鮮，並且一定要煮孩子愛吃的食物。很多學生，把便當的食物丟掉，營養統統被垃圾桶吃了。”

華小食堂經營大同小異，差別在於學生人數；若學生多，食物種類和員工人數也須增加。(檔案照)

付錢吃得好知易行難

大馬家長是否應該調整心態，付更多錢讓孩子吃得更飽更好？

大黃先生直說：“應該很難！如果家長統一給學生5令吉，食堂可以做3令吉50仙的雞扒來賣，可是，一些小孩只有1令吉的零用錢。”

有一次，大黃先生觀察到一個小四男孩羨慕地看著同學吃著3令吉50仙的午餐，因為他口袋裡只有3令吉。老黃問男孩：今天賣你3令吉好不好？

男孩搖頭：不能一餐就吃掉3令吉。最後，大黃免費請男孩吃午餐，男孩高興不已。

“3令吉要吃好幾餐。食堂又如何去賣更豐富的食物？”

他說：“家長的意見，必須經過家協統一，然後提出。幾位家長私下說：起價吧，20仙給不起嗎？這不能成事，未必個個家長能負擔得起。”



■食堂業者必須負責食堂衛生，學生外帶食物又把食堂弄髒，最後還是由食堂員工清理。(檔案照)

食堂不易做承包要慎重

經營學校食堂生意不容易，要付租金、水電費、人工等一般成本開銷，還要絞盡腦汁烹煮學生愛吃的多元食物。

有人指責，業者為了拿到承包權，不惜給學校回扣，比如說，一個人付1令吉的回扣給有關權力人士，並且為了彌補這筆額外開支，不惜提供低質食物。

向大黃先生求證，他表示：“我做這行幾十年，沒有遇過學校要回扣。學校籌款，食堂業者想捐一萬或兩萬令吉，

這是自願行為，就算不捐也無所謂。

一旁的小黃先生笑說：為什麼覺得食堂好賺？如果是真的，不就人人都搶著來做，為什麼很多學校找不到合適的業者來承包食堂？

說起來，學校食堂和外面的飲食產業，屬於不同的系統，想承包要慎重。

很多大廚認為：我會煮，肯定應付得了，但半年後便被學校請走。董事部只好請求有經驗的業者：幫幫忙，我的學生沒有東西吃啊……

大馬學校食堂大事記

2011年

2011年報告指出，學校食物中毒事件佔所有食物中毒案件的50%，而超過86.6%學生每天享用食堂食物。

學校食物出問題，一般因為：
(1) 食品衛生管理問題，以及
(2) 食品運輸過程儲存不當，導致食物變質，
(3) 向學校供餐的商家，為追求利潤使用低廉原料，
(4) 吃進超標的農藥、亞硝酸鹽和重金屬等。

2011年，政府推行額外食物計劃，包括“小學歡樂學習營養計劃”，提升小學生健康飲食習慣知識及技能，進而解決學生過胖或過輕問題。同年4月，“一個大馬牛奶計劃”開跑。政府每周派發2盒免費牛奶給全國的小學生，旨在為學生提供足夠的營養，以便他們專

心求學。遺憾的是，一些承包商沒有根據合約行事，如興建存放牛奶地點，提供重要指南、在恰當地點放置海報、向師生提供解說，以及準時送上牛奶。此計劃多次爆發中毒事件，喊停又恢復。

2012年

衛生部總共檢查國內8288間學校的食堂，有112間因衛生欠佳而被令關閉。

2013年

截至6月，國內學校共發生291宗食物中毒事件（2012年全年發生454宗）。

2014年

截至8月，發生12122宗食物中毒案例，當中43%（5265宗案例）疑似源自學校食堂或學校宿舍的餐飲供應，中毒者人數逐年增加。