



Facebook



P. 2 勞處員工中招  
吃勻9間食肆

P. 7 一年三劈價  
人造肉吸客



lionrockdaily 香港仔

www.lionrockdaily.com

2021.3.5 | 星期五

# 執枱員兼多職 一塊布抹全場

食肆昨日起實施新的防疫規定，要求餐廳安排「執枱專員」專門負責執枱工作，或員工須在每次執枱後清潔雙手或更換手套。記者昨巡察港九多間餐廳，發現小型餐廳因為資源不足，執枱專員「得個名」，執枱、落單、傳菜「一腳踢」，與政策防疫原意背道而馳之餘，有員工更在執枱中途，將盛載食物殘渣、牙籤的碗碟擱於正在用餐的食客枱面，增加交叉感染風險；而且「專員」的枱布反覆使用，期間沒有消毒，病毒經枱布傳播風險驟增。

**記**者昨到中環一帶食肆巡察，發現執枱專員措施在不同規模食肆的執行情況參差。一間規模細小的麵檔只有兩名樓面職員，未有設立執枱專員，不論安排食客入座、落單、送餐還是執枱，都由他們一手包辦，難以每次執枱後潔手一次，最多僅以枱布抹一抹手了事。有職員表示，人手只有兩人，難以指定一人專責執枱，「都是誰有空誰就做，大家互相幫助，有時間便盡量洗一洗手再做。」

之後記者以食客身份光顧紅磡一間小型餐廳，店內約有20個座位，只有兩位職員負責樓面工作。店方雖未有在制服上區分「執枱專員」，但細看可發現其中一人負責執枱，包括待客人用餐離場後，收拾餐具並清潔枱面，但卻無清潔隔板，所有餐枱只用一塊抹布清潔，該布更抹勻全場，若當中一枱有隱形患者，抹布便會將病毒傳到各枱。

期間，一位客人用餐結束後離開，並非負責執枱的職員「本能反應」上前收拾，遞送廚房中途才發覺不對勁，便順手將用過的餐具暫放於仍有人用餐的餐枱上。直至負責執枱的職員有空檔，才將餐具從食客面前取走，不僅未做到措施預設的防疫目的，還增加病毒經唾液傳播的風險。

在無枱可執時，執枱專員還會兼任落單或傳菜工作，工作轉換中途，專員並未消毒雙手。當餐廳進入繁忙時段，職員分工更變得混亂，手忙腳亂。

至於連鎖式的食肆，職員分工則較清晰，有專門負責執枱的職員戴上手套，只負責執枱餐枱。有食肆的員工在執枱餐枱後，前往門口安排客人入座期間，曾用酒精搓手液潔手，符合措施要求。另外，也有連鎖食肆設有員工消毒枱，除執枱專員外，也設有專門派發牙籤和紙巾的「專員」。

香港餐飲業協會會長黃家和表示，業界普遍反映「執枱專員」措施操作存在難度，更多食肆迫於人手問題，無法安排專人執枱，惟有要求所有職員執枱後清潔雙手或更換手套。

他指，本港1.6萬間食肆中，大部分是小規模經營，餐廳運作本就複雜，難以在有人手中安排專人執枱，「有啲小店得一人操作，又要顧理安心出行、量體溫，又要服務客人，取菜單、落單、傳菜、收銀好多環節，人手不足情況下真係好難兼顧。現在唔少食肆仲蝕本經營，大企業仲可以調動人手，小本經營食肆難以負擔額外人工。」

他又指，部分餐廳反映，即使清潔雙手或更換手套也存在困難，業界會盡量配合新措施，亦希望食環署可體諒餐廳操作不易。

## 包辦落單傳菜 增風險違防疫

抹布隨手放食客餐枱。

執枱落單一腳踢

食肆昨起按規定設立「執枱專員」。

## 食肆無掩雞籠 搭枱無板對食

食肆除增設「執枱專員」防疫新措施之外，記者發現有餐廳連執行原有的防疫措施時亦用漏百出。其中一間小型食肆，門口雖有張貼「安心出行」二維碼，但實際上並無食客使用，也不見職員提供「紙仔」讓食客登記個人資料，同時門口亦未見設有體溫測量器及酒精搓手液，食客直入直出就如無掩雞籠，毫無保護可言。

由於座位有限，店方更安排陌生食客「搭枱」，其中一張長枱竟容納8名互不相識的食客，每4人以隔板相隔，食客彼此可以正面接觸，若其中有人染病勢必殃及全枱。

商場食肆「執枱專員」分工清晰。