

閩3餐廳獲BeSS認證

納閩11日訊 | 來自納閩棕櫚閣度假村的Bunga Mas餐廳，納閩Lazenda酒店的Pestle及Mortar餐廳于今天下午獲納閩衛生局頒發《清潔，安全及健康》或BeSS認證。

納閩衛生局代表阿末華米則呼吁島民或旅客在光顧一家餐廳之前，請確認有關BeSS認證；此認證也是對食品企業或餐廳業者的一項認可，旨在鼓勵食品企業家們為客戶提供安全及健康的食品。

「擁有BeSS認證的餐廳，就是已經被納閩衛生局執法單位所確認其衛生，食物清潔及屬於健康的食品等，都是我們制定的規條之內。」

「納閩衛生局希望今天獲得此認證的酒店能夠成為其他餐廳或酒店仿效的榜樣，並且繼續勇于接受挑戰保持BeSS認證的最佳狀態。」

來自納閩棕櫚閣度假村經理則分別代表2家獲得此榮譽的酒店在會上向當



3間獲BeSS認證的酒店餐廳與出席嘉賓合攝。

局獻上感謝，尤其愿意指點他們經營的餐廳保持最佳的BeSS規格。

這是一項由大馬衛生局自2014年開始實施的認證，主要為監控目前進行中的健康安全飲食法律，並期望有關的企業家能够在計劃中改進其弱點。

目前島內共有65個活躍的BeSS飲食場所，其中包括酒店餐廳，學校食堂等等。

納閩棕櫚閣度假村及納閩Lazenda酒店董事經理蔡子奇，納閩旅遊局經理亞雅等亦在现场見證BeSS認證的移交儀式。