

创建全国文明城市

编者按:有网友反映,如今在我市,即便是小饭馆,“明厨亮灶”也成为标配,就餐环境整洁,厨师操作透明,群众吃起来放心。连日来,记者与市场监督管理人员一起走进单位、学校和餐饮店后厨,看到我市以食品安全示范街、示范店创建为抓手,引领餐饮企业创先争优带来的变化。请看——

示范引领带动保障“舌尖上的安全”

三十八家示范街正在创建三十六家餐饮店获市级荣誉

本报讯(记者 邓 娴)昨天,记者从市市场监督管理局了解到,经过1年的努力,截至目前,全市共有36家餐饮服务提供者通过验收并被命名为市级餐饮服务“互联网+明厨亮灶”暨6S规范化管理示范店,123家餐饮服务提供者被命名为县(市)区级餐饮服务“互联网+明厨亮灶”暨6S规范化管理示范店。1条市级、17条县(市)区级食品安全示范街正在创建。

今年年初以来,市市场监督管理局以示范创建为抓手,在持续推进“互联网+明厨亮灶”建设的基础上,大力推广6S规范化管理建设,积极开展食品安全示范街、餐饮服务“互联网+明厨亮灶”暨6S规范化管理示范店创建工作,全面提升我市餐饮服务食品安全保障水平。

据了解,“互联网+明厨亮灶”是借助安装在加工制作场所的设备,依托网络传输技术,保证监管部门和公众能够通过电脑、手机等终端设备,实时观看餐饮重点环节的技术手段,公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等,目前社会公众可以通过舌尖安全网实时观看。6S规范化管理,即要求餐饮服务单位实现食品分类摆放、现场干净整洁、食品安全管理流程科学合理、环境赏心悦目、食品安全管理行为自觉养成、食品安全有保障。

为推进食品安全示范街、餐饮服务“互联网+明厨亮灶”暨6S规范化管理示范店创建工作,市市场监督管理局制定创建标准,强力推进,并先后两次组织全市餐饮食品安全监管业务骨干赴外地市现场观摩学习4D厨房和6S规范化管理先进经验,以拟创建的示范街、示范店为重点,以点带面全面进行推广。

食品安全示范街由乡镇或街道市场监管部门根据日常监管情况,选取符合《食品安全示范街现场评定基本标准》的街道,提出申请,由县(市)区市场监督管理局负责组织人员进行现场评定。餐饮服务“互联网+明厨亮灶”暨6S规范化管理示范店在全市已上线舌尖安全网的2162家餐饮服务提供者中选取评定。

市市场监督管理局餐饮服务食品安全监督管理科科长陈慧玲说:“下一步,我们将充分发挥餐饮服务食品安全示范街、示范店为抓手,通过以点带面、示范引领,倡导诚信经营、依法经营,全面提高餐饮从业者自律意识,构建餐饮服务食品安全监管长效机制,切实提高我市餐饮服务食品安全保障水平,着力为全市人民群众营造吃得安全、吃得放心的消费环境。”

网友声音

为百姓餐桌筑牢安全防线

□本报记者 高 倩

民以食为天。今年年初以来,我市积极创建食品安全示范街、食品安全示范店,努力打造“互联网+明厨亮灶”,不仅守护了百姓“舌尖上的安全”,也收获了众多网友点赞。昨天,记者采访部分网友时,他们表示,期待越来越多的餐饮机构能够参与进来,向标准看齐,为百姓餐桌筑牢安全防线。

网友“丽丽”是一名单身白领,一日三餐基本都在外面解决。因为经常在外面吃饭,她对餐馆的环境卫生尤为在意。她告诉记者,最近,单位附近的餐饮街上,很多小门店都改建了透明厨房,这样可以看到菜品制作的整个过程,感觉很卫生,自己吃得也放心。

网友“鹏”在德隆街一家饭店当厨师,他说:“现在餐厅后厨安装了监控,厨师在操作间的一举一动,消费者在大厅都能看到。我们工作的时候都戴着口罩,

操作流程规范了,市民信得过,来吃饭的人才会越来越多。”

网友“静女”说:“创建食品安全示范街、示范店,一方面可以引导食品经营企业切实履行食品安全主体责任,另一方面可充分发挥先进典型的示范引领作用,为广大食品经营店树立看得见、摸得着的学习榜样,从而以点带面、以创建促规范、以规范保安全,全面提升全市食品安全保障水平。希望有更多的餐饮服务单位参与进来,让安全餐桌的覆盖面更广。”

采访中,众多网友表示,在创建食品安全示范街、示范店过程中,可以将更多的餐饮单位纳入监管范围,让食品生产经营者能够主动向高标准看齐,不断提升餐饮服务水平。此外,创建食品安全示范街、示范店有利于引领带动餐饮服务经营者共创安全放心的餐饮消费环境,促进我市食品安全保障水平稳步提升。

学校餐厅:色标管理 追根溯源

食品来源有据可循

□本报记者 高 倩

12月5日下午,走进安阳学院花园餐厅,记者看到不时有学生到窗口点餐。也许很多人点餐时不会细想这些食材都来自哪里,但是在花园餐厅,每一样食材,包括调味品的来源都有据可循。

在花园餐厅后厨的办公区,有两台电脑,一台实时显示着每一个摄像头监控到的画面,另一台电脑上则可以查询餐厅管理的电子台账,这些台账包括进购食材的日期、数量、经办人、供货商等信息。“这些食材是什么时候购进的、还剩多少,在我们的管理系统中一目了然。”餐厅工作人员告诉记者,绝不会出现食材被遗忘在仓库的现象。不仅是食材管理,餐厅的其他管理制度也很完善。比如,餐厅的一面墙上专门设置了记录公示栏,餐饮具消毒记录、废弃物处置记录、员工晨检记录等10余项内容全部记录在案,公开上墙。

在后厨蒸房,工作人员告诉记者,餐厅实行6S规范化管理,醒目的位置贴有操作提示,即便是新手一看也能明白。他们的所有工作都是公开透明的,学生与管理者都可以通过监控看到他们的操作步骤。不仅如此,用气、用电等重要的工作由专人负责,严格管理,保证安全。平时工作中,刀具、菜墩与毛巾等都会区分颜色,严格按照颜色区分使用范围。

之后,记者一行又来到了安阳正一中学,会出现食材被遗忘在仓库的现象。不仅是食材管理,餐厅的其他管理制度也很完善。比如,餐厅的一面墙上专门设置了记录公示栏,餐饮具消毒记录、废弃物处置记录、员工晨检记录等10余项内容全部记录在案,公开上墙。

高速公路服务区:分区管理 计时计量

食材保鲜有“牌”把关

□本报记者 高 倩

“看这个冰箱上层放的是鱼、虾仁、排骨、羊肉,每样食材都是清理干净后装箱、分格保存的。”12月5日,在京港澳高速公路安阳服务区餐厅后厨,记者看到,类似这样分区管理的食材还有很多。

一进入后厨的操作间,记者就看到两个食品留样柜与一排冰箱。食品留样柜内放置的是48小时内售出的食物,一个柜子是京港澳高速公路安阳服务区餐厅的食物,另一个是其他人驻这里的餐厅销售的。在每个冰箱上部,记者都能看到分区说明,上面进行了分区,不同的区域存放不同的食材。服务区的副经理周杰打开一个冰箱介绍,荤食分为生制品与熟制品,素食同样也分为生制品与熟制品,冰箱内严格按照分区管理,员工下班前会严格进行管理。“看这些菜筐,有的上面挂着绿色牌子,有的则挂着黄色牌子。绿色牌子代表这些菜是今天刚购进的,黄色牌子则意味着这些是昨天没有用完的食材,通常厨师会在准备晚餐时优先使用这些食材。”周杰对记者说,食材分区管理,方便厨师存取,可以节约时间,区分颜色还可以保证食材的新鲜,对消费者负责。同样,凉菜间的保鲜柜用的也是这种食材管理方法。

在后厨的一个调味品储存间,记者看到

在食堂后厨,记者看到各项管理规章与操作制度随处可见,蝇拍、垃圾桶等放在固定位置。学校主管食品安全与营养健康的老师姚建刚告诉记者,学校食堂每次有2000余人就餐,食材消耗量非常大,每次采购的物品几天就用完了,不会出现过期的问题。“尽管这样,我们依然严格按照要求,做好了纸质档案与电子档案两种记录,严格管理。”食堂工作人员告诉记者,墙上公示的从业人员健康证也采用了色标管理,绿色区域内张贴的是有效期8个月至12个月的,黄色区域张贴的是有效期3个月至7个月的,餐厅目前没有健康证有效期在两个月以内的人员,如果有,将会在红色区域张贴,相关人员需要尽快体检,更新证件。

市级示范街:环境优美 整洁有序

示范创建有了亮点

□本报记者 邓 娴

12月5日,记者随文峰区市场监督管理局的工作人员到兴安路检查示范街创建工作,来到兴安路,只见路两边的餐饮店鳞次栉比,路面干净整洁,环境优美。这是正在创建的市级食品安全示范街。

走进街南头的一家饺子馆,门口放着一个架子,架子上摆放着米、面、油。该饺子馆老板介绍:“我们包饺子用的食材就是这些,把食材展示给顾客,就是让顾客吃得放心。”这家饭店不大,但环境优美;厨房不大,但干净整洁。整个厨房用

透明玻璃与外边的就餐厅隔开,顾客等餐时可以看清楚整个厨房的内部构造以及工作人员的工作情况。

记者隔着玻璃观看,只见厨房分为三个部分,左侧为储物间,架子上整齐地摆放着酱油、醋等调味品和备用食材;中间部分是食材加工间,厨师们穿着干净的工作服、戴着口罩和帽子在包饺子;右侧是蒸煮间,一位厨师正在煮饺子,一口大锅冒着热气。

文峰区市场监督管理局副局长崔建华告诉记者:“创建食品安全示范街要求街区内100%餐饮服务提供者开展‘明厨亮灶’,大、中型餐馆

100%开展‘互联网+明厨亮灶’建设。”

在这家饺子馆的对面是一家火锅店,店门口的收银台旁有一台电脑,不断播放着厨房内的监控画面,墙上张贴着食品经营许可证。“街区内食品生产经营者均需持证生产经营,并把证件悬挂在生产经营场所显著位置。”崔建华介绍,除此之外,食品安全示范街内的生产经营者均要按照6S规范化标准管理,街区内食品安全示范店比例在30%以上,而且,街区内所有食品生产经营者均能诚信守法经营,并在街区配备了专职食品安全监管人员。

■图一为安阳正一中学食堂后厨厨用工具(本报记者 邓 娴 摄)

■图二为干净整洁的安阳正一中学食堂后厨一角(本报记者 邓 娴 摄)

■图三为安阳学院的学生在食堂窗口点餐(本报记者 高 倩 摄)

■图四为兴安路上一家饭店的透明厨房(本报记者 邓 娴 摄)



图四