

通州局局长冯源：

为建设国家食品安全城市加油助力



本报讯 记者张乔生 中秋节前一天,通州区食品药品监督管理局在通州区万达广场,召开了餐饮服务行业“明厨亮灶”现场会。

“明厨亮灶”是指餐饮服务单位为了让消费者享有知悉其接受服务真实情况的权利,通过采用透明玻璃窗、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法,将餐饮服务关键部位与环节均进行展示的加工制作方式。“明厨亮灶”主要分为透明厨房和视频厨房两种展现形式。

参加本次“明厨亮灶”现场会的有通州区食品药品监督管理局主要领导、各所所长、“明厨亮灶”电子设备供应商东方天呈集团工程人员以及已安装“明厨亮灶”餐饮企业和未安装“明厨亮灶”餐饮企业代表。会议由通州区局副局长王继文主持,党组书记冯德利、局长冯源做了重要讲话。

现场会上,东方天呈集团工程人员对“明厨亮灶”设备的功能、使用及作用等方面进行了介绍。已安装该设备的餐饮企业代表“现身说法”,结合自身情况分享了“明厨亮灶”对企业带来的影响;未安装该设备的餐饮企业代表现场表达了进行“明厨亮灶”升级改造的意愿。会后,通过现场走访展示的形式,以万达广场已安装“明厨亮灶”设备的餐饮企业为背景,直观了解“明厨亮灶”设备的使用方法等。

据介绍,“明厨亮灶”的推行,其目的和意义主要在于:1.为餐饮的过程化监管引入了公共监督元素,能够极大调动广大消费者参与食品安全监管的热情;2.采用视频厨房的展示形式,高清摄像头采集的图像资料可通过互联网传输至执法机关,是提高监管效率、简化监管流程的有效手段;3.“明厨亮灶”引入公共监督的同时,能够督促餐饮企业自觉履行义务,提升食品安全水平;4.餐饮服务经营者与行政监管者实现数据对接,作为“互联网+”理念的一种实践,不仅为行政监管者提供新的监管手段,

也能成为向餐饮服务经营者发送食品安全信息、解答疑问、提供服务的渠道;5.“明厨亮灶”的推行,将有效带动通州区食品安全水平的提升。

冯源局长告诉记者,通州区餐饮服务行业“明厨亮灶”工作正处于试点推行阶段。大型商圈万达广场已初步实现全覆盖,京通罗斯福广场“明厨亮灶”工作正在实施中。预计到2017年底,通州区内量化评级B级以上餐饮服务单位,80%以上将实现“明厨亮灶”,为通州区建设“北京行政副中心”、为通州区创建国家级卫生城市、为北京市建设国家食品安全城市加油助力。



通州局领导观看电子设备显示餐饮店后厨情况



企业介绍情况



在万达广场参观美食店



观看设备演示



完成“明厨亮灶”的餐饮店