

《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》发布

本报讯 记者张乔生 餐饮业后厨和就餐环境既关系到食品安全,也关系到消费者的餐饮体验和感受,是餐饮业品质的重要组成部分,是餐饮企业的“里子”和“面子”。6月12日上午,记者获悉,北京市食品药品监督管理局组织召开“北京市餐饮业品质提升工作首场新闻通气会”,《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》正式发布。这是全国范围内首个此类规范,将作为首都餐饮企业品质提升的标准依据。

餐饮业品质提升将成为彰显首都城市品质的亮丽名片

据介绍,《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》发布实施是在深入推动“阳光餐饮”工程基础上,本市全面提升餐饮企业品质的又一重要举措,餐饮企业品质提升工作是2018年市政府重要民生实事内容之一。

北京市食品药品监督管理局新闻发言人、副局长唐云华说:“《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》实施将遵循政府推动、市场引导、企业自律、社会监督的原则,激发行业企业自我约束、自我规范、自我提升的内生动力,率先在中烹协北京会员和北京餐饮协会、北京烹饪协会、北京西餐协会的会员和全市已实现‘阳光餐饮’工程的5000家餐饮企业实施,促进首都餐饮业品质整体提升。《规范》的发布实施使我们向‘首都市民提供更高水准的食品药品安全保障’目标又迈进了一步,‘首都标准、北京品牌’将使餐饮业成为体现城市内在品质的亮丽名片,为构建国际一流和谐宜居之都,筹办好2022年冬奥会、冬残奥会提供有力支持。”

5部分33条70余款全方位提升餐饮业品质

北京市食品药品监督管理局餐饮服务监管处负责人段志永说:“此次发布的《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》适用于本市餐饮企业,包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆(含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅)的就餐环境及后厨环境卫生相关标准及要求。规范分为五个部分,分别为范围、术语和定义、基本要求、就餐区环境卫生及操作要求,后厨环境卫生及操作要求。强调就餐区布置优雅美观,色调和谐,给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境,细化就餐区和后厨环境设施的基本条件和清洁卫生要求。”

中国烹饪协会副会长边疆说:“在此之前,从行业角度,没有如此详尽的规范,《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》的发布,不仅是提升首都餐饮品质的举措,同时,在行业内具有重要引领、示范作用,必将影响本市甚至带动全国餐饮业环境设施和服务管理水平提升。中国烹饪协会将组织专家力量,在行业内大力培训宣贯规范内容,将其变成提升企业竞争力、提升城市生活品质的硬实力和软实力。”

为了让读者直观体会,记者摘录了若干《规范》中的内容。

企业有制度预案,人员要培训考



会议现场

核。餐饮企业要制定相应环境卫生、食品安全操作、应急预案等制度,确保消费者用餐安全;相关从业人员每年体检,每年食品安全培训不少于40学时,取得健康证,考核通过方可上岗;相关从业人员上岗前没有腹泻、呕吐、发烧、咽喉痛、腹痛等疾病症状。

五大类食品需要在专间进行制作。一是除了仅加工制作植物性冷食和仅对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单处理的,冷食类食品制作;二是生食类食品制作;三是裱花蛋糕制作;四是制售过程有分餐操作的;五是中央厨房内包装。

顾客候餐更舒适。餐饮企业设置候餐区的,在候餐区合理摆放座椅,可为候餐顾客提供休闲服务设施。

就餐区温湿度更适宜、空气更新鲜。夏季和冬季就餐区温度宜保持在26度和在20℃~24℃之间,相对湿度宜设置在55%~65%和40%~50%之间,空调空气过滤网定期清洗,保持清洁,换气次数宜为每小时10~12次;不在无机械排风设施的房间采用木炭及燃气火锅方式供餐。

门、窗、地面等要求事无巨细。与外环境直接相通的门和可开启的窗应设空气幕、防蝇纱网等防护设施,定期擦洗门窗并保持清洁;指定专人在就餐时间清理就餐区,有顾客就餐时,应避免扬尘;铺设地毯的,要在每天营业前将地毯上残渣清除干净,及时更换或清理有油污的地毯,水磨石和瓷砖地面的,要在营业前清扫并除去残渣,用拖布拖洗干净,适当打蜡,使地面干净光滑;及时清除就餐区污水和垃圾;每天要对就餐区进行一次全面清洗和消毒。

餐桌一餐一擦,台布一餐一换。要彻底清洁桌椅卫生,除去桌边、桌腿、椅腿的污垢;有转盘的桌面,要去掉转盘,清洁干净后安置转盘,并检查转盘能否转动自如;台布和餐巾要一餐一换,每次换下后及时洗涤消毒,烫平待用;餐具光洁涩干,无口纹、指纹。

超过时间摆台未用餐具要再次消毒。在当次就餐前一小时内进行餐具摆台,餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的必须回收,经再次消毒后保洁贮存;供顾客使用的餐巾或湿毛巾,不得作其他用途;如向顾客提供非一次性湿毛巾,须采用蒸煮等热力方式

消毒。

提倡标注过敏原信息。菜单宜使用图片和文字相结合方式,提倡在菜单上标注菜品主要原料和调味料,以提示过敏原信息;倡导结合消费人群特点,制作中英文双语菜单。

提倡配备分餐用具。提倡分餐方式供餐和就餐;不分餐的提倡为共用的菜品配备分餐用具;餐桌和自助调料台上摆放供客人自取的调味料符合相应食品安全要求,盛放容器清洁卫生,盛

花板凝聚下滴而污染食品、炊具,同时应有通风设备,输入热空气或冷空气,以调节厨房内的温度。

各种调料罐、缸必须加盖。后厨灶台不得有油垢,使用后清洗干净;锅具清洁、排放整齐;灶台瓷砖清洁、无油腻,灶台排风要定期清洁,无油垢;各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖。

至少3个专用水池用于清洗消毒。清洗食品原料与清洗餐具等非直接入口食品工具的水池要分开;采用化学消毒的,至少设有3个专用水池,分别用于餐具和工具洗涤剂清洗、清水冲洗、浸泡消毒,各类水池上方应明显标识其用途。

餐饮企业设置与规模相适应的库房或贮存场所。大型餐饮单位可设冷冻库(肉类库、水产库等)、冷藏库(蔬菜库、奶类库等)、常温库(粮食、调味品库、非食品库等)各类库房;中小型餐饮单位可在同一场所内分区存放,如主食区、调味品区、饮料区、食品包装材料区、工具区等;库房或贮存场所内应设有足够的物品存放架,其结构和位置应能使食品距离墙壁和地面10厘米以上,冷库应有正确指示库内温度的温度计。

冷冻、冷藏库房须使用防爆灯。餐饮店的厨房、仓库、洗涤间等应根据实际需要安装相应的灯光设备;暴露食品



北京市食药监局执法人员在西直门望湘园餐厅指导后厨管理

放的调味料做到适时更换。

服务员处理现金以后要洗手。餐饮企业工作人员在工作开始前,如厕后,处理弄污的设备或饮食用具后,咳嗽、打喷嚏、吸烟、饮食后,处理现金、执行清洁工作等任何可能污染双手的活动后必须洗手。

后厨设置更衣场所、明确更衣标准。后厨更衣场所张贴标准着装照片,配备穿衣镜,有良好的照明,使员工能对工作穿着情况进行自我检查;工作人员进入厨房时,工装和鞋必须清洁;严禁进入厨房的工作人员上岗时佩戴饰物、涂指甲。厨房区域内严禁吸烟。

后厨少油烟、无异味,温度适宜。后厨各操作间应有良好的通风设备。厨房应安装排烟罩、排气罩,以排出由烹调、洗涤产生的油烟、湿气、热空气和不良气味,防止油烟、水气在墙壁和天

正上方的照明设施使用防护罩;冷冻(藏)库房使用防爆灯。

“阳光餐饮”覆盖率大幅提高,助推餐饮企业增效

据了解,本市“阳光餐饮”工程覆盖面持续扩大,截至2018年5月,中小学校覆盖率达83.1%、托幼机构食堂覆盖率达83.9%、养老机构食堂覆盖率达68.4%、中央厨房和集体用餐配送单位覆盖率近100%。另据相关行业协会统计,2018年1至4月,北京餐饮收入360.1亿元,同比增长8.6%。食品安全状况呈现“总体稳定、趋势向好”的态势,餐饮食品向着更安全、更营养、更健康的方向良性发展。以海淀区“食宝街”、西城区汉光百货为例,作为首批“阳光餐饮”示范街区,整体营业额分别上升了22%和15%。