



“菜篮子”买得明白 “下馆子”吃得放心 北京专业检测室开进菜市场

建立产销对接机制,实现食品安全全程可追溯,提升首都市民“菜篮子”的质量和水平;基本完成全市中小学校、托幼机构、养老机构食堂“阳光餐饮”工程建设任务,继续提升3000家餐馆、饭店等的服务品质,着力满足市民餐饮安全需要。

蔬菜2万吨,果品2万吨,这是有首都市民“菜篮子”之称的北京新发地市场,每天两个最重要的成交量底线。作为全市首家设在批发市场内的专业食用农产品检测室,新发地农产品市场检验检测中心随时对农产品质量与安全进行把控,为从市场走出,最终端上百姓餐桌的蔬果鱼肉“保驾护航”。

另据首都餐饮业品质提升工作总结大会日前发布,今年共计3014家餐饮门店通过“品质餐饮示范店”验收。在持续重视推进食品质量的今天,市民无论自己买还是在外吃,都可以消费得踏实心安。

新发地市场检验检测中心

全天候运行 日检超千份

由“裕农门”进入新发地市场,向北穿过一排排体量庞大的货车,角落里一幢灰色小楼显得不太起眼。然而,每天会有上千份从商户手中采集的蔬果、水产等样品送到这里。位于三层的检验检测中心24小时运作不歇,即时反馈结果。

“嘀嘀嘀”……检测室内一阵急促提示音响起,身穿白大褂的检测员快步上前,将两排小试管中的液体分别吸出,依次滴在置于长方形仪器上的一溜小卡片表面。

据介绍,长方形仪器叫做农残速测仪,小卡片是一种酶试纸。利用试管中的洗脱液浸泡蔬菜样品,滴在酶试纸上静置,再通过仪器处理,就可以根据试纸颜色判断农药残留程度——只要不是天蓝色的阴性结果,均表示农残超标。

“翠香猕猴桃,15.2;砂糖橘,11……”检测室另一端,两位检测员正相对而坐。一位提取出各类水果样品的汁液滴在测糖仪上,并报出显示数字,另一位则在检测单上逐条记录。

检测员解释,对不同的农产品,快检项目各有侧重。例如水产品主要看有无孔雀石绿与硝基呋喃的添加,水果除了和蔬菜一样要测农残外,还需多测一项甜度。“每种水果会有一个最低标准,达

到了才能算是合格产品。另外甜度不同,售卖价格肯定也不一样。”

农产全覆盖 产地皆可溯

西红柿、白萝卜……在检测室对面的样品室,一排排货架上满当摆放着注有各种号码信息的蔬果样品。新发地农产品市场检验检测中心主任李常菊表示,它们全部是当天采集来的,小到一颗土豆、一粒蓝莓,都可层层追溯到商户乃至产地。

据悉,去年以前,新发地市场采用快检车进入交易区流动抽检的方式,随着货量增大,其自有检测部门无法满足进场食用农产品的全覆盖检测。在丰台区市场监管局推动下,新发地市场与第三方检测机构合作,设立了北京市第一家位于批发市场内的专业食用农产品检测室。

李常菊介绍,具体操作中,市场各大门实行准入制度,商户若没有产地证明或检测证明,就需要将货品产地、车号、联系电话等信息输入到市场的专用检测软件里。之后将一份样品,比如车上随机的一个青椒、一个梨留在收样点处,再贴上由信息生成的二维码,才能进场交易。“收上来的样品由检测车统一送到中心检测室,冬季每天样本数量有1000份左右,夏天最多时能到1500份,可以实现食用农产品的全覆盖。”

除了免费常规快检,市场还会不定期进行某些品类的抽检,比如冬季针对韭菜、大白菜等的甲醛检测。此外,如果商户要送货的超市、企事业单位对农产品有更细致要求,检测室都可以提供相应定量检测服务。

日常检测中发现问题怎么办?李常菊表示,第一时间会通知丰台区市场监管局的驻场工作人员,找到相应商户,并将货品进行查封,之后送到合作的第三方检测机构进行更细致精密的检测。“若确实不合格,会由市场监管局处理。这几年出问题的时候其实非常少,农户已经有很强的食品安全意识。”

“阳光餐饮”工程

刀具分色管 储存更严格

除了买菜自己做,如今生活条件好了,“下馆子”也成了颇为普遍的选择。近年来,在此前“明厨亮灶”基础上,北京持续推动“阳光餐饮”工程,并进一步打造品质餐饮企业。“品质”体现在何处?从去年底原址重张,不久前刚刚获评品质餐饮示范店的地安门马凯餐厅可以一窥究竟。

灰色砖墙搭配深棕色雕花,重建后的马凯餐厅外立面古色古香,和谐融入什刹海风貌保护区氛围。推门入内,服务员迎面绽开热情微笑,令人心生暖意。

环境适宜只是“硬件”,食材和卫生更为人们所重视。马凯餐厅第四代技艺传承人、经理吕永杰介绍,餐厅所有原材料供货商都是资质齐全的正常企业,除了索要检疫证或产品合格证外,还会自费请第三方机构进行抽检,任何一种原材料都可以追溯到产地,确保供应链上的安全性。

而最能体现餐厅细节的,无疑是后厨了。接近11点,马上就要迎来就餐高峰。面点间五六位师傅正擀的擀,包的包,一刻不停地忙碌。墙上挂着6大本检测记录,冰箱冰柜温度、灭蝇灯清洁、食品添加剂投放……都有据可查。

隔壁炒菜间炉火正旺,负责切配的师傅有的使用红色菜墩配红把菜刀,有的使用绿色菜墩配绿把菜刀,这是什么讲究呢?吕永杰解释,“红色组合”处理生肉,“绿色组合”处理蔬菜,分色管理法保证切配有序卫生。

打开硕大冰箱,切配完成的食材码放整齐。标签上除了品名,还有一项“二次保质期”。原来这是马凯餐厅所属北京华天饮食集团公司特别引入的“百合花示范工程”管理体系,比通行标准更加严格。“二次保质期”就是考虑到食材的口感制订,短于真正保质期,即便没坏,品质降低也不会再使用。

后厨深处,一间单独隔出小屋仅开了一个窗口,显得颇为“神秘”。这便

是所有操作中对食品安全卫生标准要求最高的“冷荤间”,储存的熟肉、凉菜等都是可以直接入口的。这里决不允许有色塑料袋、生制食品、未清洁食品进入,且每天都要用紫外线灯消毒。

值得注意的是,后厨门口墙边,还挂有薄薄柜子,四层架子上按编号摆放着服务员、厨师的手机、钥匙、水壶等个人物品。吕永杰表示,餐厅规定工作时间必须将个人物品统一放置,以免服务中对菜品造成污染。

直播保“阳光” 百分评品质

放入保洁柜中的餐具应“光洁涩干”——2分;采用视频厨房形式的,摄像头无损坏,角度无偏差——2分……

翻开北京市阳光餐饮提升工程(品质餐饮企业)现场评估表,总计100分的分值,涵盖了就餐环境、后厨环境、文化品位等十余个大类。这便是目前的品质餐饮企业评选标准。北京市西城区饮食行业协会会长贾飞跃介绍,今年西城区据此圆满完成260家市级品质餐饮企业评审任务,顺利完成540家区级品质餐饮单位的现场考评。

评估表规定,只有完成了阳光餐饮建设的餐饮单位,才能参与品质餐饮企业的评定。贾飞跃表示,这体现了“舌尖上的安全”一步步持续向前推动的历程。

以西城区为例,早在三年前,区市场监管局便与区饮食行业协会合作,设立专项办公室。围绕阳光餐饮示范店、示范街、示范食堂等多项工作制定具体目标、内容与考核标准,开创了政府引领、协会实施的积极工作模式。

自去年起,“品质餐饮”建设提上日程。在贾飞跃看来,从“阳光”到“品质”,内涵的延展意味着更多投入与责任,让人们“放心”则是不变的追求。“比如使用视频厨房的餐厅,我们发现很多顾客点餐前,吃饭时都会看。说明这是一种可以让顾客放心的形式,那就必须用大屏幕,放在显眼的地方给大家看。”

(《北京晚报》)