

市市场监督管理局、市商务局关于

# 推广应用北京市冷链食品追溯平台的通告

**本报讯** 为落实新冠肺炎疫情防控要求,进一步加强进口冷链食品监管,本市建立了统一的“北京市冷链食品追溯平台”(以下简称“北京冷链”),实现对进口冷藏冷冻肉类、水产品的追溯管理。为推广应用,二局共同发布了通告。

一、本市进口冷链食品生产经营单位应按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国传染病防治法》相关要求,严格落实食品追溯主体责任,保证所经营的进口冷链食品全部实现追溯。进口冷链食品生产经营单位主要包括从事

进口冷链食品进口贸易、生产加工、流通销售、物流仓储、餐饮服务等相关单位或个人。

二、“北京冷链”目前已上线运行并提供多种登录方式,可直接使用电脑访问网页地址(“北京冷链”网址为 <https://sp.scjgj.beijing.gov.cn/cctp/login>),也可在微信、支付宝中搜索“北京冷链”小程序进行手机端操作。进口冷链食品生产经营单位在进行用户注册时,可下载用户操作手册、使用教学视频等资料。“北京冷链”为本市进口冷链食品生产经营单位提供24小时技术支持服务,如有需要可拨打电话

4000993556咨询。

三、本市进口冷链食品生产经营单位应在“北京冷链”中完成主体用户注册,并自2020年11月1日起,使用“北京冷链”如实上传进口冷藏冷冻肉类、水产品来源、流向等追溯数据。已有自建追溯系统的进口冷链食品生产经营单位,可采取批量导入或系统接口等方式上传数据。

四、“北京冷链”实行“首站赋码”管理,即从京外采购进口冷藏冷冻肉类、水产品并运入北京的本市进口冷链食品生产经营单位作为首站,在“北京冷链”

中上传相关产品品种、规格、批次、产地、检验检疫等追溯数据,并使用“北京冷链”按批次为相关产品进行电子追溯码赋码。如产品包装上已有符合GS1编码和追溯标准的追溯码,则无需另行赋码。进口冷藏冷冻肉类、水产品在京销售、流转的各个环节,本市进口冷链食品生产经营单位均可通过扫码方式便捷上传产品收发货等数据。

五、本市进口冷链食品生产经营单位应遵守“北京冷链”管理要求,确保上传数据真实有效、完整准确。对于未按照“北京冷链”管理要求上传产品

追溯数据的进口冷藏冷冻肉类、水产品,本市进口冷链食品生产经营单位应做到不采购、不销售、不使用。

六、本市进口冷链食品生产经营单位在面向消费者进行销售时,应在进口冷藏冷冻肉类、水产品产品包装或货柜明显处加贴“北京冷链”电子追溯码。广大消费者可通过微信、支付宝扫码查询产品追溯信息。

七、本市相关政府部门将依据各自职责,督促引导本市进口冷链食品生产经营单位规范使用“北京冷链”,确保“北京冷链”有效运转。

## 半份菜未必半价卖 推广还需“量体裁衣”

鼓励餐饮节约以来,不少餐馆都推出半份菜以满足消费者的需求,受到许多食客的欢迎,但也有不少人半份菜的定价感到疑惑。半份菜的分量就是整份的一半,为什么价格却总是多出几块钱?记者注意到,这种情况在中餐馆里更加普遍。

实际上,除了食材成本之外,一道菜的成本还包括房租、人工、水电燃气费等,半份菜的成本与整份菜几乎不相上下。在餐饮业人士看来,比起中餐馆等需要现场烹饪的餐馆来说,火锅、食堂等餐饮业态更适合推广半份菜。北京餐饮协会方面同样表示,推广半份菜需要根据实际情况“量体裁衣”。

### 消费者 半份菜是变相涨价吗?

随着半份菜越来越普遍,不少食客在体验之后也对半份菜提出质疑。“上周末去一家京味儿餐馆吃饭,终于在饭店看到小份菜了,但一份宫保鸡丁售价38元,小份却要22元,这没便宜多少啊?”市民刘大哥和爱人都有些失望。

记者近日走访注意到,半份菜不卖半价的餐馆并不在少数。在饿了么外卖平台上一家川菜馆的菜单上,小炒香干半份售价为22.9元,整份配米饭则只要35元。“本来觉得餐馆推半份菜是好事,但这样的定价不是变相涨价吗?”不少消费者都对此感到疑惑。

为了避免遭到消费者的对比和质疑,有的餐馆甚至将外卖平台上的菜品全部改为小份,却也为不少消费者带来麻烦。“上次几个朋友一起聚餐,点外卖时发现以前常吃的一家云南菜馆

菜单换了,有小份的菜品就不卖大份,大份菜也不卖小份。小份菜大家不够吃,点两份又吃不了,虽然大家都想吃云南菜,最后还是只好换了一家。”市民小王吐槽说。

### 中餐馆 面子里子都没赚着

对于点半份菜的消费者而言,吃到肚子里的分量就是整份菜的一半;但对于中餐馆来说,由于食材成本只占总成本的很小一部分,半份菜的成本却与整份菜相差无几。“一道总成本在35元左右的菜,房租、人工、水电燃气费等成本可能就超过25元钱,原材料成本可能只占不到5元钱而已。”一名中餐馆负责人介绍说。

在不少厨师眼里,炒半份菜也比炒整份更难。“一份菜应该放多少原料和调料、开多大的火、炒多长时间都是固定的,一旦原材料减少,调料的量和火力大小等都需要重新调整。如果将用料严格减少至一半,色香味同时会发生变化,炒出来的菜甚至有可能达不到出菜标准。”一名中餐馆厨师说。

除了标准化难以保证,半份菜的出菜效率也会更低。“炒一道菜的时间是固定的,炒制两道半份菜的时间就是一道整份菜的两倍,不打折扣。炒菜费时相对少一些,如果是炖菜、红烧肉、大盘鸡等制作时间长的菜品,制作半份菜更不划算。”上述厨师说。

对于中餐的很多菜品来说,如果半份菜严格按照半价销售,售价可能甚至无法覆盖成本。记者了解到,在目前推广半份菜的餐馆中,有不少也

正勉强处在基本维持盈亏平衡的状态。“基本上是不赚钱的。”一名中餐馆负责人说,自从推广半份菜以来,消费者的好评不少,毛利率却降低许多。甚至有餐饮商家感慨“赔大了,面子里子都没赚着”。

### 餐饮协会 切实节约基础上改良菜量

“如果去扯布料,半米布料价钱自然就是一米的一半;但是如果去商场里买成衣,虽然小号衣服用的布料比大号更少,但肯定是卖一样的价钱。”一名中餐馆负责人举例说,原材料减少并不意味着成本减少,这也是这家店至今还没有推广半份菜的主要原因。

“火锅店提供给消费者的是半成品,不需要现场烹饪;食堂、便利店盒饭、小吃店等餐饮业态提供的菜是批量做好,按需取用的,半份也不会额外增加成本。”在北京市餐饮行业协会秘书长贺保贵看来,这些更容易做到量化控制的餐饮业态中,半份半价是可以执行的,但对于中餐馆等需要现场烹制的餐馆而言,需要在切实节约的基础上改良菜量。

“如果为了推出半份菜而导致辅料使用量上升、标准化口味出现变化,或者后期因为餐盘用得又多又出现了清理时的水电浪费,同样是得不偿失的。餐馆一定要根据实际情况‘量体裁衣’,最重要的还是用菜品质量博得消费者的肯定。”贺保贵表示,培训店员在点菜环节根据消费者数量提醒适量点菜、用餐后提供更方便的打包餐盒并给出复热方式提示等,在餐饮节约上同样具有重要价值。

(北京日报)

《四季北京茶》《最美好的相遇》《安化千两茶民俗茶艺》《小城故事》《医者保平安 香茗敬英雄》……为弘扬茶文化,推动中国茶艺文化展示交流,发掘和培育我国茶艺人才,由中国茶叶流通协会和北京市西城区人民政府共同举办的2020“马连道杯”全国茶艺表演视频选送大赛日前在宣武门商务酒店举行,作为“两展一节”的传统项目,今年的比赛采取各参赛队提交视频文件形式,主办方组织专家评委集中进行评比。

据介绍,此次大赛共有来自北京、湖南、陕西等地的19支茶艺表演队提交了参赛视频,各参赛队通过视频形式上演了精彩、唯美、生动的茶艺秀,普及了茶文化知识,展现了茶文化精粹。各参赛队伍通过一整套泡茶技艺的展示,用艺术的手法表现茶的冲泡过程,以展示茶的色、香、味、形最佳品质。大赛要求表演者要达到展示过程优美,做到茶美、器美、水美、意境美、形态美、动作美,要求结果美与过程美完美的结合,让欣赏者得到物质和精神上的享受。

记者了解到,大赛通过征集茶艺表演视频的方式进行评奖,评审以评委观看表演视频方式进行现场打分。比赛采用100分制,其中创新15分,茶艺演示30分,仪容仪表10分,茶艺礼仪10分,茶席布置10分,茶艺解说10分,表演时间5分,拍摄质量10分,以各参赛队总分高低排序确定名次。来自北京的润威国艺“润语”茶艺表演队获得一等奖,湖南湘安茶艺表演队、归来茶艺队获得二等奖,北京市第十一中学分校茶艺小组、陕西莲里茶艺表演队、老舍茶馆茶艺表演队获得三等奖。

## 「马连道杯」全国茶艺表演视频选送大赛落幕