

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监制:高青山
主编:李涛 副主编:李标

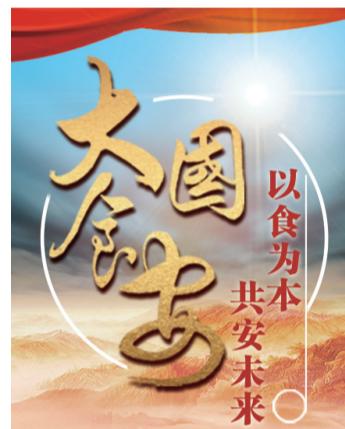
三项北京市餐饮环节地方标准本月起施行

详见03版

丰台区市场监管局对餐饮单位开展“模拟小考”

本报讯 车依霖 何慧超
自创卫工作开展以来,丰台区各行各业热情响应号召,纷纷组织开展“搬家式”“搓澡式”卫生大扫除活动,掀起“创卫”攻坚热潮。为检验巩固前期创卫成果,近日,丰台区市场监管局针对辖区部分餐饮单位,开展创卫攻坚“模拟小考”,对餐饮行业的创卫措施落实情况,尤其是病媒防治内容进行预检指导。

模拟小考既是检验,也是提升。3月25日,丰台区市场监管局的执法人员来到位于东高地街道辖区的梅源商厦,对照制定的《餐饮环节创卫工作考核打分表》,随机抽查商场内餐饮单位的卫生环境、病媒防治情况等,进行现场“模拟小考”。



■ 导读

市场监管总局
公布2021年
产品质量国家
监督抽查计划

—— 详见02版 ——

北京冬奥会
安保工作
专题会召开

—— 详见05版 ——

京冀桃育种中心
项目落户深圳

—— 详见06版 ——

六必之名相传
六必之功斐然

—— 神秘六必居的故事 ——

—— 详见08版 ——

春天不能错过的
“长寿菜”

—— 详见14版 ——

[食话时说]

餐饮标准化建设助力首都食品安全

□ 张健

4月1日起,北京市将正式实施《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》三个地方标准,从餐饮企业的经营、监管人员的检查等方面做到“标尺统一”,让市民吃得更放心、更安心、更舒心。

以上三项地方法规从宏观到微观具体规范了餐饮单位食品安全生产、管理与服务,在细节方面尤甚。《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》提供了多种类型布局流程的模板,餐饮单位可根据自己拟经营的内容,从中选择使用,能更便捷、准确、顺利地开设新店。同时还对一些布局、设备设施

的细节提出明确要求。《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》对餐饮用具的进货查验、使用、清洁消毒、贮存以及维护与处置等提出了明确要求。《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》对餐饮行业从业人员基本要求、工作服及配饰、口罩佩戴以及手部卫生等全方位进行规定,如在专间和专区从事食品制作的人员必须佩戴口罩,严防污染等等。

这些举措既是针对小餐饮、小作坊、小摊贩的监管武器,也是促进餐饮行业发展的利器。

根据《2020年中国餐饮加盟行业白皮书》显示,目前中国餐饮的连锁化率只有5%,仅为

美国的六分之一;2019年中国餐饮连锁门店增长率为27%,以高于餐饮整体3倍的速度进行扩张。未来十年餐饮连锁化率将进一步提升,到2030年有可能超过20%。餐饮服务单位要想充分保证食品安全,要想适应社会发展节奏,逐步做大做强,就必须实现“标准化”,即有稳定的供应链、标准化的操作空间与制作流程、提供统一的口味和标准化的服务。

标准化成败的核心,在于如何最大限度地降低人为因素、经验与外部环境的影响,使产品质量与服务标准达到稳定。餐饮服务单位想要实现标准化管理,要积极从以下几个方面着手:

一是环境管理标准。餐厅应当依法做好从业人员健康检查和培训工作,打造良好的环境。

二是原料管理标准。需要层层把关,挑选新鲜的食材,并制定保质期,必须严格按照规定时间制作。

三是服务管理标准。主要体现为服务人员的仪表、语言、态度和行为标准等。餐饮企业在向顾客提供服务的过程中,在着眼于服务的整体、采用系统的方法、标准化服务流程基础上,根据行业特征和提供服务的特性从不同方面进行细节的标准化。同时,根据内部条件和顾客需求实行标准化和个性化的动态平衡。