

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,丰台区市场监督管理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,就必须要实现“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。