

每道菜标重量,提供小份、半份菜,店内配营养师,“少点餐、打包走”……光盘行动示范店今后也有统一标准了。在日前举行的海淀区食品安全宣传周启动仪式上,《海淀区餐饮企业光盘行动示范店评选标准》正式对外发布。

## 海淀区光盘行动示范店有了统一标准

菜品标重量 推广小份菜 打包有监督

本报讯 张楠 凡帆 根据《海淀区餐饮企业光盘行动示范店评选标准》,光盘行动示范店的菜单需明确标示菜品的主料和配料重量,让顾客在点菜时一目了然,避免“眼大肚子小”造成的浪费。点菜时,服务员应提示顾客合理饮食、适量点餐;同时也不能限制消费,要随时关心顾客是否需要补充点餐。光盘行动示范店还需提供小份菜、半份菜,主动提供公筷公勺等分餐用具。评选标准提出,示范店要配备小份菜、半份菜餐用具,但菜品的出品质量不得因分量减少而降低。店内还要配有营养配餐师,对菜品进行营养分析。

除了“少点餐”,“打包走”也写进了评选标准中。示范店要有80%的服务员受过打包服务专门培训,并提示顾客打包菜品的储存和食用方法,预防食品安全事件发生。企业要配有打包服务监督员,由专人负责打包服务质量的监督。评选标准提出,示范店店堂内要能见到主管部门及本店顾客投诉监督电话;投诉处理满意率要达到85%以上,且对投诉顾客回访率要达到100%。

在海淀区食品安全宣传周启动仪式上,小大董、巴黎贝甜等51家企业代表公开承诺并向全海淀餐饮经营者发出倡议,号召全海淀餐饮企业通过科学合理设计菜单,调整菜品数量、分量,提供“小份菜、半份菜”等方式,切实减少食物浪费。

## 北京餐饮博览会下月举办 将设包装展区 展示绿色环保前沿产品

本报讯 王萍 第十一届北京国际酒店、餐饮及食品饮料博览会(HCSA)将于7月29日至31日在中国国际展览中心举办。6月21日获悉,针对餐饮外卖用户规模不断加大以及“限塑令”的实施,此届博览会将打造食品餐饮包装展区,多家领域内优势企业将带来餐饮包装供应链前沿产品。

此届北京餐饮博览会由中国商业联合会、中国饭店协会、全国工商联厨具业商会、北京市旅游行业协会、北京市

餐饮行业协会、首旅集团集采中心联合主办。从北京市餐饮行业协会了解到,此届博览会针对包装制品、材料、设备领域打造了食品餐饮包装展区,截至目前,近百家相关企业都已报名参展,将带来不同场景下解决餐品包装“痛点”的前沿产品,例如,中餐防油防渗漏包装、绿色环保餐盒、无塑纸杯、纸浆模塑、PLA杯盖、餐饮包装封口设备、包装自动化设备等。

据北京市餐饮行业协会

介绍,此届博览会规划总面积5万平方米,整体面积较上届增长20%左右。截至目前,96%以上的展位已经售罄。展品涵盖餐饮食材、配餐调料、餐饮包装、食品饮料、餐厨设备、酒店用品、智慧酒店、工程设计、清洁消毒等板块,预计将有1100家中外品牌参展。同期还将举办“第四届(京津冀)酒店及餐饮业发展论坛”“采供对接论坛”“智慧酒店发展论坛”和“餐饮大赛”等20余场配套活动。

## 京城老字号餐馆节日推新面

本报讯 6月20日是父亲节,据悉,京城多家老字号餐馆为到店就餐的食客提供了各式优惠福利,方便儿女献孝心。父亲节过后,紧接着就迎来夏至节气。按照老北京的讲究,各家各户一定得在夏至这天吃顿面条,各家老字号的夏至面也早已备好。

近期天气闷热,惠丰饺子楼特意准备了xo酱芝士鱼排、姜辣鸡和啤酒,节日当天到店就

餐的父亲还可享受啤酒折扣优惠。柳泉居为与父亲一起用餐的顾客送上一份果味山药,节日晚餐时段还有“父亲节畅饮欧洲杯”的活动,点干烧大黄鱼送啤酒一箱。华天二友居肉饼店则新出了捞汁葫芦丝等夏季新菜,让父亲们过个清爽的节日。

父亲节当天,到峨嵋酒家就餐的父亲,能享受点普通版峨嵋凉面免费升级为峨嵋鸡丝凉面的“福利”,峨嵋凉面也从

父亲节开始迎来热销。新川面馆连锁店的新川凉面销量也远超同期。

杏园刀削面馆连锁店夏至当天的销量超过1500份,店内为当日来店陪伴父亲就餐的顾客送上一份祛暑凉菜。峨嵋丁官保餐厅今年特意推出了开启食欲的海鲜面和麻辣小龙虾面,还为到店就餐顾客送上消暑凉菜,让父亲在夏日顺心顺意好胃口。(北京日报客户端)

## 昌平区复营餐饮服务单位后厨净化达标率超过90%

本报讯 王薇 开展食品抽检2564批次,合格率99.45%;昌平区复营餐饮服务单位后厨净化达标率达90%以上;依法取缔6家豆腐、肉制品加工黑作坊、黑窝点……近日,从昌平区市场监管局了解到,今年以来,昌平区不断深化食品药品领域安全监管,全方位守护市民“舌尖上的安全。”

今年以来,昌平区市场监管局开展了“从农田到餐桌”全链条食品安全监测,截至目前,已经开展食品抽检2564批次,合格率99.45%,药品、医疗器械、化妆品抽检152批次,合格率100%。

对食品生产、流通、餐饮全环节全链条实施最严格的监管,指导区

内5家企业实施了HACCP食品安全管理体系,4家企业建立了电子追溯与防伪体系。常态化开展餐饮“净化后厨”行动和小餐饮专项整治行动,目前,全区复营餐饮服务单位后厨净化达标率达90%以上。

开展食品“治乱除害五大战役”和“三黑”专项整治,截至目前,累计检查市场主体1.7万户次,依法取缔6家豆腐、肉制品加工黑作坊、黑窝点,对14批次不合格农产品立案调查。

严厉打击利用互联网销售假冒伪劣食品等违法犯罪活动,开展食品安全“净网”行动,截至目前,共查处网络食品药品违法案件490件,罚没款772万元。

## 朝阳区联合外卖平台投放 30万份食品安全封签

本报讯 民以食为天,食以安为先。食品安全是重要的民生问题,也是老百姓最关心,各级党委政府及社会各界关注的社会热点。近日,美团联合北京市朝阳区市场监督管理局、北京铁路运输检察院共同举办了“新餐饮2021—尚俭崇信社会共治 守护网络餐饮食品安全工作会”,发挥检政企社会治理合力,加强对网络餐饮行业的监督管理。会上,朝阳区市场监督管理局发布了《食品安全社会共治倡议书》,提出餐饮企业是食品安全第一责任人,要严格执行国家标准、把好食品安全质量关。

美团市场合规与发展事务部北京区域负责人表示,“作为一家生活服务类电商企业,美团一直高度重视消费者的食品安全,致力于食品安全领域的科技创新、商户培训教育、制定行业标准等举措,让消费者吃得更安全、更健康、更放心。”

在朝阳区市监局和北京铁检院的指导和见证下,美团向朝阳区投放30万份食品安全封签,引导鼓励大型企业、连锁企业等率先

使用,并为商户提供定制化采购渠道,满足商户多样化需求。美团外卖骑手代表现场演示外卖餐箱清洁消毒全流程,第三方检测机构对外卖食品进行现场抽检展示。

近年来,美团一直在探索联动餐饮企业将食品安全管理经验总结沉淀下来,形成业内共同遵守的标准和规范。据了解,美团已经联合西贝、吉野家等共同发起制定了全国首个《餐饮外卖密封规范》团体标准,与行业伙伴共同研究制定《外卖智能取餐柜管理规范》;在中国连锁经营协会的指导下,与十荟团等社区电商企业推动建立《社区电商食品安全履约管理规范》和《社区电商食品安全入驻管理规范》团体标准,在行业内形成了主动自律、合规展业的良好风气。

未来,美团也将充分发挥平台的技术优势、数据优势和资源优势,主动协助政府部门从安全风险监测、食品安全封签推广和食品及相关产品定期抽检等多个维度,全面加强网络餐饮食品安全工作,积极促进网络餐饮线上线下协同治理。(光明网)