

提升餐饮标准化管理体系 共筑首都食安堡垒

北京餐饮业正朝着更高标准化管理体系前进。近日,在北京市市场监管局的宣传引导下,北京市已免费向餐饮单位发放了3000余万个“外卖封签”,不仅如此,北京的餐饮服务食品安全相关的标准化体系已打造完成。事实上,一些餐饮品牌都曾被曝出了食品安全问题,甚至是在全国市场都具备规模的连锁餐饮品牌,在此情况之下,有关部门通过制定政策法规来约束餐饮企业和从业者行为便尤为重要。分析指出,有关部门不断引导并出台规定对行业具有规范作用,但餐饮企业和从业者也要切实执行相关政策,从而推动北京餐饮业规范化、标准化发展。

已建成食品安全相关标准化体系

“外卖封签”逐渐成为了规范外卖行业的有力推手。近日,从北京市市场监管局了解到,通过全市市场监管部门对餐饮服务单位进行宣传引导,并指导餐饮外卖平台联合相关协会,免费向入网餐饮服务单位发放3000余万个“外卖封签”。目前,“外卖封签”已得到餐饮服务单位广泛认可,使用比例逐步提高。

的确,自北京发布的《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》(以下简称《规范》)正式实施以来,“外卖封签”已经逐渐成为了众多商家的外卖标配装备。笔者走访发现,不少餐饮企业都使用了“外卖封签”,例如肯德基、麦当劳、喜茶、奈雪的茶、Tims咖啡等多家餐饮品牌外卖袋的开口处,都贴着印有品牌名称的封签与订单信息。

据了解,《规范》于今年4月1日正式实施,其中对于外送食品打包有着明确的规定:应使用外卖包装封签或一次性封口的外包装袋等密封方式,封签、外包装袋口在开启后应无法复原。

不仅仅是封签,向从业者提供规范指引同样为餐饮业高质量发展奠定了基石。今年7月,北京市市场监管微信公众号“微服务”栏目推出“餐饮开店掌中宝”,以《餐饮服务单位布局设置规范》为例,嵌入39张布局流程图,配有近百张实景图、参考示例图和小视频,使

餐饮从业者能更直观地理解和操作,节约了时间成本和资金成本,破解一直存在的办证难问题。据北京市市场监管局方面介绍,目前,与餐饮服务食品安全相关的标准化体系已打造完成,并初步形成了首都餐饮业统一的标准和规则。

多方协同促餐饮业标准化发展

纵观餐饮市场,杨国福麻辣烫、华莱士、沪上阿姨等餐饮品牌都曾曝出食品安全问题,并引发诸多消费者热议,而北京市各区市场监管局曾多次对存在食品安全问题的餐饮企业进行通报。因此,有关部门不断制定多项标准,来提升北京餐饮业标准化与规范化至关重要。不过,各项标准的制定仅是第一步,餐饮业的行业规范化的发展仍需商家和从业者等多方继续共同努力。

事实上,从2020年起,北京市市场监管局便从餐饮单位布局设置入手,开始着手制定餐饮环节相关地方标准。截至目前,已制定了《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》《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》《中央厨房布局设置与管理规范》6个地方标准,提出更为详细、具体和流程化的操作规范,并附有各种场景的示意图,从

实践角度给出更规范更具体的指导方法。

的确,在有关部门制定系列规范并监督指导下,北京餐饮业变得更加规范化。据北京市市场监管局此前介绍,新建餐饮服务单位均遵照地方标准进行布局设置,截至今年5月底,已有上万家餐饮服务单位按照《餐饮服务单位布局设置规范》的要求布局设置,顺利取得了食品经营许可证。已经持有许可证的餐饮服务单位也纷纷对照标准对原有布局设置进行改造升级,房山区还打造出2个标准化示范的商业综合体。

海南博鳌医疗科技有限公司总经理邓之东认为,从业人员、烹饪流程、服务流程、加工配送、餐厨用具、功能布局、卫生管理、安全管理等方面,都需要通过强化标准制定来进行规范。北京市市场监管局制定的6个北京地方标准,建立了相对完整的餐饮行业标准体系,加速行业转型升级,提升行业规范化水平和市场竞争力,有助于餐饮行业实现高质量发展。

不过,整个餐饮业的提升同样需要餐饮人的参与。商务部研究院电子商务研究所副研究员洪勇指出,餐饮企业和从业者应积极响应政府举措,参与餐饮业标准的制定,认真研究和落实餐饮业系列标准,不断细化菜品制作流程,实现企业连锁化发展,并推动餐饮业的标准化和规范化。

(张天元)

北京稻香村汤圆 元宵迎冬上市

本报讯 杨天悦 初冬伊始,老字号的节令美食又应时而上。“立冬至,汤圆起”是北京稻香村数10年不变的传统,由于今年立冬节气前后气温较往年略高,所以今年的元宵开摇比以往晚了10天。11月21日,北京稻香村各门店里汤圆、元宵等节令限定美食已经上市。

“摇元宵用的是现磨的元宵粉,无论是磨粉、元宵摇制还是售卖环节,都对环境及温度的要求非常高,待天气转凉后上市才能更好地把控元宵的品质。”北京稻香村第一营业部的工作人员介绍说,“今年的元宵有精制黑麻、桂花山楂、传统五仁、奶油可可、椰蓉五种口味,分馅售卖会持续到小年之前。”

“今年的汤圆共有11种口味,既有精致黑麻、桂花山楂等传统馅料,也有黄米奶香、黄米榴莲、金沙奶黄等年轻人喜爱的新味道,还有专为喜欢低糖口味的消费者准备的两款糖醇汤圆。”店里工作人员起劲地向前来购买的顾客介绍着,不少消费者也都赶着刚刚上市来尝第一口鲜。

据悉,今年北京稻香村还将速冻汤圆、速冻石磨元宵产品上线自营小程序和外卖平台,方便市民宅家品尝熟悉的味道。随着冬季到来,伴随“冬腊风腌,蓄以御冬”等民间食俗,小雪冬腊菜、大雪红枣糕、小寒坛焖鹿肉等二十四节气中的冬季产品也开始陆续上市。

各地探索多种 社区食堂模式

本报讯 住房城乡建设部、民政部上月底联合发布通知,未来两年要在全国开展“完整社区”建设试点工作。要求适应居民日常生活需求,配建便利店、菜店、食堂、邮件和快件寄递服务设施、家政服务网点等设施。其中,社区配建食堂引发了网友广泛关注。

在北京市石景山区鲁谷街道居民活动中心的地下一楼,这家“理想+云厨房”就是一家社区食堂,为周边居民提供一日三餐的服务。中午不到11时,食堂里不同的菜品就已一字排开,附近居民陆续到店,根据自己的喜好选择后称重付费。

笔者发现,来这里吃饭的大多是周边的居民,其中也不乏附近的上班族。

餐厅工作人员告诉笔者,对于社区内不方便到店就餐的老人,他们还提供免费送餐服务。每天中午,包括微信群点餐,还有附近的养老驿站、办公大楼等,要送出几百份盒饭。

社区办食堂其实并不是一件新鲜事,随着我国老龄化发展的进程,为老龄化社区配备的养老食堂已经在各地稳步推进。而目前很多地方也开始探索面向更多社区居民提供便利餐饮服务的社区食堂。

浙江湖州德清阜溪街道的兴山社区,位于城乡结合处。为了打通便民生活的“最后一公里”,当地结合浙江省“未来社区”的规划布局,在社区内设置了一个150平方米的助餐服务点。

就在上个月,这家幸福食堂,从最早只服务辖区内460多名老人的老年食堂,转变为面向全体居民的社区食堂。在这里,老人由志愿者服务点餐,年轻人则可以选择“电子点餐”。

社区居民互助、爱心企业捐赠、移民搬迁点统一打造,目前,山东、贵州、重庆等地都在因地制宜,探索社区食堂的不同模式。

(央视网)

北京“小哥暖心餐厅”全方位提供暖心服务

本报讯 吴楠 “再也不用蹲在路边凑合吃一顿了,也不用为吃什么发愁。这里干净卫生又快捷,有荤有素有热汤,既营养又健康,真的是太贴心了。”

在石景山区古城街道,一家“小哥暖心餐厅”本月正式启用。

走进餐厅,温暖干净的就餐环境、营养美味的平价菜品,让前来就餐的快递小哥脸上洋溢着幸福的笑意。厨师长专门为他们定制了7天不重样的营养美食食谱,一份15元的暖心套餐包括一荤两素,还有主食、汤品不限量。餐厅经理组建了“古城暖心餐

厅”微信群,每天把更新的菜谱发到群里,方便大家订餐。考虑到快递小哥工作的特殊性,用餐时间定在下午1点到2点这个时间段,提供全方位暖心服务。

“物流保障现在在人们的日常生活中发挥着重要作用。我们在古城街道‘两新’组织综合党委的指导下,经过多次调研,针对快递小哥们常年奔波在路上,中午往往过了用餐时间,难以吃上口舒心饭的问题,结合他们的实际需求,选择品质优良口碑好的餐饮企业共同建立了‘小哥暖心

餐厅’,推出平价套餐,用餐时间也符合他们的用餐需要,努力提升快递小哥们的幸福感、获得感和安全感。”古城商务楼宇联合党支部书记董艳霞介绍道。

街道为方便快递小哥们,还在这家餐厅打造了“暖蜂驿站”,让风里来雨里去的快递小哥们有了休憩、学习的场所。驿站里免费的红色读物、充电宝、口罩、防疫物资、医药箱、雨衣雨伞等供他们阅览、使用,让步履匆匆的“骑士”们在点滴温暖中感受到“归家之甜”。