

“领跑”餐饮规范 保护“舌尖安全”

——新城多层面塑造食品安全新形象

□记者 俞浙前 通讯员 徐畅



餐饮食品安全是食品安全链条的最后一环,直接关系到群众身体健康。近年来,舟山市市场监管部门聚焦餐饮食品安全核心诉求,坚持示范引领、以点带面,按照“五净厨房”目标,全面提升街边小餐饮、外卖餐饮、“一老一小”用餐等重点领域,创新打造具有海岛特色的餐饮全生命周期监管模式,持续推动我市餐饮行业整体跃升。

新城作为我市现代海洋城市建设核心区,群众对食品安全的满意度和安全度代表着整个城市的治理水平。市市场监管局新城分局(以下简称新城分局)以“放心消费在新城”为总目标,提出“放心食安,新城先行”工作要求,将辖区食品安全工作深度融入全市社会治理“一盘棋”,创新推出“六点四化”小餐饮提升、“无堂食外卖”专项治理、“一老一少”食堂先进管理体系导入等接地气的工作举措,在餐饮食品安全监管上走在了全市前列。

外卖全监管 堂食不放松

“老板,你们刚进的食材要放到指定位置,这些用完的调料和器具也要摆放整齐……”在新城禾粒广场,新城分局检查人员都会实施常态化监督,督促商户规范管理、保持环境整洁。

从店面到食品储存区域,从制作流程到日常打扫,从生熟分区到器具摆放……任何一项看起来细枝末节的流程,都会在监督中被“放大”审视,直至做到完美。“外卖是筑牢食品安全防线的重点,我们必须替顾客盯住加工点的后厨卫生以及原料质量,杜绝侵害行为。”新城分局相关负责人表示。

禾粒广场是新城创新网络餐饮治理模式的重要载体,亦是全市首个无堂食外卖集聚区。在两层楼的区域里聚集着大大小小30家无堂食外卖店。前段时间,在市局的大力支持下,在解决资金来源、明确整治方案、优化管理路径等多项后顾之忧后,这里就成为整治的重点。

新城分局联合禾粒广场管理方进行资源集中整合与后厨提质改造,全面推行“六统一”管理模式,通过硬件更新、流程优化与智慧监管,彻底改变无堂食外卖店“脏乱小弱”的状况,实现商户合规化发展。

下午,外卖点单较少,趁着这个时段,检查人员重点查看了各外卖店内食品原料存放、进货台账及肉类检疫合格证明等。“食材的新鲜度是食品安全的第一道关卡,商家必须确保每一份食材来源都可追溯。”

记者看到,禾粒广场的外卖店后厨都是井然有序,没有常见的货物堆积、地面积水等情况,专用的共享清洗间统一配置了洗菜池、解冻池等设备,共享仓库设置临时周转货架,干净无异味。“经过‘六点四化’规范提升,现在能确保所有商户达到‘五净厨房’标准。”新城分局相关负责人告诉记者。

据了解,今年新城分局根据浙江省关于网络餐饮食品安全集中治理的方案要求,以问题为导向,聚焦小而散、监管难的外卖业态,规划建设无堂食外卖集聚示范区,通过系统化改造、标准化管理与人性化服务,探索出一条“规范运营、环境友好、治理协同”的网络餐饮治理新路径,为全市网络餐饮集约化发展提供样板。

截至目前,新城区域餐饮投诉量同比下降11%,初步实现了无堂食外卖经营秩序和食品安全水平双提升。

外卖规范提升,堂食也不容忽视。在新城宝龙广场,新城分局正在试点“店长互查,消费者探店”机制,以此贯彻食品安全“四个最严”要求,压实餐饮单位主体责任,创新食品安全社会共治模式。

在宝龙阳光餐饮综合体,70余家餐饮商户中选出20位具有管理经验的店长,组成4组食品安全“店长互查”组。这些互查组依据统一检查标准,每季度开展交叉检查,在执法人员的共同参与和监督下,各互查组成员深入餐饮店后厨、食品仓库等关键区域进行仔细检查,并公开评比,择优推选标杆商家。此外,每月都会有消费者代表“不打招呼、直奔现场”探店,现场检验互查成效,并提出整改意见,进一步优化食品安全管理。

“建立这种长效、广泛的监督制度,可以巩固检查成效,构建‘政府监管+行业自律+社会监督’三位一体的共治格局,也能持续提升从业人员的食品安全管理意识和专业素养,最终实现餐饮行业整体水平的跃升。”新城分局相关负责人介绍。

本版图片由舟山市市场监督管理局新城分局提供

商圈树标杆 城郊大提升

在长峙岛如心小镇的高家庄海鲜酒楼,通过引入整套食品安全管理体系,如今这家老牌餐饮企业再次呈现旺盛的生命力。作为舟山本土海鲜餐饮标杆品牌,“高佳庄”始终将“新鲜即生命,安全即底线”作为企业核心理念,在30余年发展历程中深耕品质管理。如今,在市局的规范引导和监督支持下,企业制定了一套严格的内部管理制度,使食品安全得到有力的保证。

该制度的有效运行,依托于一系列常态化、多维度的管理机制:通过每日检查风险点、每周分析共性问题,配合门店交叉突击检查,并严格执行内部奖惩制度,实现了从食品安全、环境卫生到人员仪容仪表与服务流程的全方位、标准化管控。

当下,在如心小镇商圈内,如“高佳庄”一般严格执行食品安全管控的餐饮商家已不在少数。这些商家在监管部门有力引导下,以打造“五净厨房”为核心目标,全力根治厨房环境“脏乱差”痼疾,对后厨空间进行科学规划与合理分区,优化操作动线,全面实施色标化管理,指导厨师区分刀具、砧板等不同颜色用途,确保物品定位存放、整齐有序,有效解决后厨空间利用不合理、物品杂乱、卫生难保障等问题。

据统计,自今年初,新城分局启动“餐饮规范,新城先行”专项行动以来。截至目前,已成功改造提升221家餐饮单位,精心打造了海城广场和如心广场两大餐饮规范化建设示范区,其标杆作用吸引了全省目光,不仅为全省餐饮食品安全重点领域集中治理现场推进会在舟山新城的顺利召开提供了有力保障,并在后期陆续接待了来自金华、温州、台州、嘉兴等多个地市的参观学习。

在城区商圈餐饮店食品安全标准大幅度提升的同时,城郊一批原本存在“脏乱差”问题的商家也得到规范整治。

近期,在勾山片区,一批原本位于老街的陈旧餐饮店面,以全新姿态亮相,赢得消费者赞誉。

在勾山农贸市场附近,一家名为“卤香飘天下”的熟食店,整治前存在资质信息未公示、设备设施陈旧不清洁、卫生清理不到位等问题,食品安全隐患较大,消费者信任度低。通过此次整改,资质信息和人员健康证明都被规范公示,设备设施得以更新并保持整洁。店面还执行定期卫生清理和病媒消杀,食材来源实现了正规化,贮存条件规范,整体环境焕然一新。

“今年以来针对勾山片区的相应整治行动,旨

在缩小城乡消费环境差距打造‘放心消费’样板街区。此次通过实施‘放心消费在新城’十项工程,全面提升勾山片区的市场环境、经营秩序和消费体验,实现片区‘旧貌换新颜’,为消费者提供安全、放心、便捷的消费场所。”新城分局相关负责人表示,经过整治,消费者满意度从60%提升至90%,对消费环境的信任度显著提高,消费投诉量大幅减少。未来将总结形成的“三分五定法”科学应用、多方协同推进的有效模式等典型经验,为其他地区提供可借鉴的范例。



校园无死角 银发享安心

在全方位、多层面塑造新城食品安全新形象的过程中,新城分局尤其关注“一老一小”的食安体验,确保安全无死角。去年,舟山二小北校区食堂还作为舟山市校园示范食堂代表在全国校园食品安全现场会上作交流展示,浙江大学舟山校区食堂亦被列为舟山市校园食堂食品安全现场会参观点位。这些成果充分展现了新城在筑牢校园食安防线方面的扎实作为。

新学期伊始,新城分局检查人员进入舟山二小北校区,全面检测校园食堂。此次检查,重点对校园后厨设备管理、食材贮存、卫生状况等涉及食品安全的细节部位逐一排查,确保4D“示范食堂”建设落实到位。

据了解,舟山二小北校区食堂供1400余学生在校午餐,食品安全责任重大。自2024年4月初开始创建4D“示范食堂”,目前已通过相关部门验收。

本次创建工作由市场监管部门牵头,联合校

方与第三方团队共同推进,依据标准对该食堂进行全面提升,并组织校方相关负责人及食堂各岗位员工共同参与,有效强化了规范操作和主体责任意识,全面提升了员工综合素质。

去年以来,新城按照市局统一部署和要求,聚焦“硬举措”,突出“实成效”,实施校园食堂食品安全专项提升,着眼消除校园食堂风险隐患,助推校园食堂食品安全建设。新城辖区校园食堂共投入资金600余万元,对食堂管理体系、硬件设施设备、就餐环境进行全面提档升级。

整治提升中,多家学校完善后厨布局,对不合理的布局流程进行重新改造,杜绝交叉污染风险。后厨“三防”设施得以修缮更新,老旧设备实施更换,让食品安全储存更有保证。同时,设计、制作并张贴“色标管理制度”牌匾,重新按色标要求购置砧板、刀具、食品容器等,并严格按色标管理要求进行使用和摆放。此外,按照定人、定岗、定责的要

求,设计制作后厨“卡位职责”牌,保证设施设备和区域的干净整洁和正常高效运转。

通过标准化校园食堂建设,营造校园食品安全“人人关注、人人监督”的浓厚社会共治氛围,让学生吃得放心,让家长觉得安心。

除了校园食堂,新城区域内所有老年食堂的食品安全也作为重点监管领域被纳入监管体系。

目前,新城有养老院食堂4家,老年居家养老食堂2家,幸福食堂3家。新城分局通过强化日常检查、引入智慧手段、深化人员培训等多措并举,全面提升老年食堂食品安全保障水平。

不久前,新城分局实施老年食堂管理不规范问题专项行动,逐一对老年食堂实施了全面检查。

检查中,执法人员深入后厨操作间、原料库房等区域,对照标准严格核查,对发现的风险隐患建立台账,明确整改时限和责任人,实施闭环管理,确保不留死角盲区,压实经营者食品安全主体责任,及时消除潜在风险。

其间,重点围绕食品原料采购索证索票、贮存条件、加工制作过程规范性、餐饮具清洗消毒、从业人员健康管理、食品留样制度执行等关键环节开展细致排查。

此外,新城分局还积极推动“互联网+明厨亮灶”智慧监管模式在老年食堂的应用普及,大力推广使用电子台账系统,规范食品原料进货查验、供应商资质管理、库存盘点等记录,确保来源可溯、去向可查。截至目前,辖区内除了1家幸福食堂正在5S规范化体系和色标体系导入提升中,其他老年食堂都已经实现了“智能阳光厨房+规范化体系和色标体系管理”,切实保障老年人“舌尖上的安全”,让老年人吃得放心、安心、舒心。

