

今日高邮微信
高邮日报手机报在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

我市积极推进“明厨亮灶”工程——

让消费者了解每盘菜“背后的故事”

□ 通讯员 红兵 朱玲 记者 翟甜甜

市民刘女士的孙子就读于我市一家幼儿园,以前在接孩子时,她总要问问孩子,了解孩子一天都吃了什么。现在,她通过公开透明的厨房操作间能直观、全面地了解孩子的饮食加工制作流程。“看到幼儿园后厨很卫生,工作人员操作也很规范,我就放心了。”刘女士说。

一直以来,消费者想要了解食堂、饭店食品加工过程是否健康卫生、安全合规,往往被餐饮服务单位以“厨房重地,闲人免进”为由阻挡在外。如今,这道“屏障”正逐渐被我市正在推行的餐饮服务“明厨亮灶”工程打破,市民不但可以直观感受,还可以通过下载软件实时观看后厨食品生产加工流程,这样可以看得更清楚、吃得更放心。

“明厨亮灶”让食品加工“透明”“可视”

如今,不少市民在外用餐时都会见到过这样的饭店:用餐区域和食品生产加工区域,被一道透明的玻璃墙隔开,顾客能清楚地看到食品生产加工流程。这是“明厨亮灶”工程的统一要求。

市市场监管局副局长陈红兵告诉记者,餐饮服务单位重门面装饰、轻厨房管理,这是通病。而厨房恰恰就是食品安全隐患藏匿的场所,一般发生食物中毒和食源性疾病的源头主要在后厨加工操作阶段。餐饮服务环节普遍存在厨房面积小、加工物料多、设施设备简陋以及从业人员责任意识不强等情况。今年以来,市市场监管局在餐饮企业实施“明厨亮灶”工程,就是要让餐饮服务提供者通过各种方式,公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料储存状态等,并通过视频数据信息共享,以便随机查询和实现非现场监管。通俗地说,就是让餐饮服务单位的厨房公开透明,向社会“亮相”。

据了解,截至目前,我市已有126家中小学校食堂、20家养老机构实施了“明厨亮灶”工程,并已在部分餐饮服务单位进行试点,预计明年将在大中型餐饮机构全面推行。在市局的积极倡导下,相关幼儿园自愿通过“明厨亮灶”工程,向社会公开厨房操作,请家长共同参与监管,强化了校园食品安全卫生管理,赢得了家长们的纷纷点赞。如今,“明厨亮灶”工程已成为各幼儿园之间服务竞争的一种有效形式。

社会监督给餐饮企业套上“紧箍”

前不久,市民王小姐用手机下载了高邮市市场监督管理局“明厨亮灶”软件。该软件可以在手机上看到我市某中心商业区的各家餐馆厨房后台加工操作情况。经过反复比较,王小姐选择了其中的一家餐馆前去就餐。在该餐馆,王小姐点了几样菜,然后坐在餐厅静静地看着墙上的电子显示屏现场直播厨师们对她点的菜从选料到加工的全过程。王小姐兴奋地说:“吃这样的菜,我很放心。”

对于这项工程,该餐馆负责人谢经理坦言“压力很大”,因为毫无保留地接受社会各界监督,稍有一丁点儿问题就有可能将酒店推上风口浪尖。“工作服穿戴不齐备,在工作时玩手机、抓痒,甚至直接使用掉到地上的菜叶,这些行为都是不允许的。”谢经理说,为了

纠正厨房工作人员类似的细节行为,他会在查看厨房实时视频时对发现的问题截屏,在当天的工作例会上通报,要求员工纠正。

“一次不行就两次、三次地通报纠正,直到让员工养成一种习惯,严格按照要求规范自己的行为。既然我们愿意将厨房向社会公开,就要严守各项规范,经得起大家的监督。”谢经理表示,餐馆实施“明厨亮灶”工程也会带来品牌效应。服务质量提升后,回头客就会越来越多。

提升食品安全水平需要齐抓共管

采访中,许多消费者表示,以前并不是不关心餐饮服务单位厨房的情况,但因为条件受限,外出就餐时,餐饮服务单位的就餐环境、饮食口味是最主要的评判标准。“明厨亮灶”工程实施后,无疑为消费者引入了一套全

新的评价体系。随着“明厨亮灶”工程的不断推进,大家的食品安全意识、科学消费意识也会逐渐加强。今后,大家挑选餐饮服务单位可以更多地从卫生、安全的角度出发,了解餐饮服务单位证照是否齐全、后厨操作是否规范,择优选择。

“监管部门的人员、手段有限,确保食品安全需要社会共治。”市市场监管局相关负责人表示,“明厨亮灶”工程能够倒逼餐饮服务单位修好“内功”,提高管理水平,同时也为消费者打通一条更加深入了解商家的途径,有利于他们行使监督权。通过监管部门、餐饮服务单位和消费者三方共同努力,可以在社会上逐渐形成一种以食品安全为标准的优胜劣汰环境,让一批软硬件水平较高的餐饮服务单位脱颖而出,成为业界标杆,推动全社会食品安全卫生水平提升。

选购小作坊酿制散装白酒要谨慎

□ 通讯员 郑玉林 记者 翟甜甜

寒冷冬季,饭前小酌是不少爱酒人士的习惯。在众多酒水当中,散装白酒因其价格低廉而受到不少消费者的青睐。近日,记者在市区走访时发现,城区农贸市场等处有不少售卖散装白酒的店铺,生意都比较兴旺。不过,有关部门提醒,市民在购买散装白酒时应谨慎,确保食品安全卫生。

散装白酒走俏市场

近日,记者走访市区城河路、通湖路、琵琶路等地一些散装白酒门市发现,店内销售的大多都是一些粮食酒、高粱酒等散装白酒,有清香型、醇香型等品类,价格也从六七元每斤到上百元每斤不等。

在城河路一散装酒门市内,记者看到,一个小时左右就有两三拨人进来买酒,大多买2至5斤左右。店主告诉记者,他们店内销售的大多是粮食酒,酒味醇正,物美价廉,很多市民都爱喝。记者走到一种粮食酒缸前闻了闻,一股醇正的酒香扑鼻而来。店主表示,有些市民喜欢品牌瓶装酒的味道,但价

格太贵,而本地生产的一些散装酒味道醇厚正可以代替。据介绍,散装白酒的销售旺季一般是冬季,春节前生意最好,还有不少家庭选择用散装酒来泡药酒。

市民周先生告诉记者,每年他都会买一些好一点的散装酒回家,一部分用来泡药酒,一部分在亲戚朋友聚会时饮用。记者在街头采访时发现,不少市民和周先生持相同观点,愿意买稍微好点的散装酒回家泡药酒。

谨防工业酒精勾兑白酒

近日省食品药品监督管理局发布白酒消费预警,消费者需警惕由工业酒精勾兑而成的假白酒,严防白酒中毒事件。记者了解到,近年来全国各地发生过多起白酒中毒事件,主要是消费者饮用了用工业酒精甲醇勾兑的白酒,导致中毒。

据市市场监管局有关负责人介绍,工业酒精价格低廉,不法之徒常用此勾兑白酒。甲醇化学结构与乙醇非常接近,难以直观区分。但甲醇毒性很大,人体摄入甲醇15毫升可能导致失明,摄入30毫升就可能致死,且其轻度中毒反应和普通醉酒类似。

该负责人提醒消费者,在购买白酒时最好通过合法渠道并索要票据。

散装白酒专项整治全面展开

为排查白酒安全风险,切实消除食品安全隐患,市市场监管局近期进一步强化了对白酒小作坊和散装白酒生产经营监管工作,通过对散装白酒市场抽检、整治,为市民营造一个健康、安全的食品消费环境。截至目前,共出动执法人员47人次,检查白酒小作坊8家、散装白酒经营户5家。

据了解,在此次专项执法行动中,市市场监管局对辖区内散装白酒经营单位进行了全面排查,并建立健全监管档案。重点检查散装白酒经营者是否持证经营;是否执行进货查验、索证索票及进货查验记录制度;是否在散装白酒的容器或外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者经营名称、地址、联系方式等内容;储存散装白酒的容器是否符合相关规定;是否存在非法勾兑白酒、非法生产加工配制酒等违法行为。对检查中发现的违法行为,坚决依法严肃处理。

图说《2017“三直接”十大环节操作规范》

九、医疗机构市管医用耗材集中采购环节



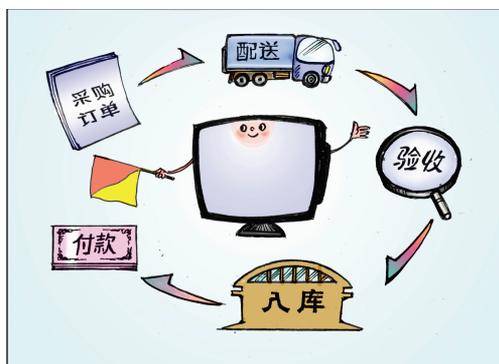
九(1) 公开招标



九(2) 价格谈判



九(3) 合同签订



九(4) 网上采购



九(5) 分级监管