

北京2.1万余家餐饮单位“晒”出干净卫生



核心阅读

民以食为天，食以安为先，能够吃得更放心、更健康，是人们的热切期盼。今年5月，北京在全市启动“阳光餐饮”工程，以“晒”出后厨等方式对各餐饮单位进行监督，实施范围不但覆盖各类餐饮企业、中小学校食堂等，更把网络订餐平台的入网餐饮店铺也纳入其中……半年多时间过去，这项工程进展如何？可提供哪些参考和借鉴？本报记者进行了探访。

一场直播——

揭开后厨神秘面纱，让“明厨亮灶”成标配

在北京市东城区簋街“两岸一家”餐厅，还没进门，记者便被入口处的一个落地大屏幕吸引了注意——在屏幕上部的画面中，不锈钢灶台一字排开，厨具、调料摆放整齐，几位穿白褂的大师傅正做着开工前的准备……这正是该餐厅厨房的实时画面。

走进餐厅位于地下一层的厨房里，热菜操作区有两个过道，上方一共安装了三个监控探头。“按要求，每个厨房要安装不少于三个点位的监控探头，包括洗碗间、热菜操作区、冷菜操作区等，确保食客能够全面了解后厨的真实情况。”北新桥街道食药监管所所长马志勇介绍。

在厨房实时画面的下面，还有东城区食品药品监督管理局的服务页面。画面左边，显示着这家餐厅的场所等级和管理等级，右边是餐厅的推荐菜品。下面还有一溜菜单，包括证照查询、食材溯源、添加剂公示、透明厨房、厨师、食品安全状况点评、废弃物处理等项目。点开“证照查询”，里面又包括许可证件、从业人员健康证明、管理员资质证明等项目，营业执照、食品经营许可证等都登记在案。

而位于西四环四季青桥附近的御仙都餐厅，顾客甚至无需走进店面，只需通过“阳光餐饮”手机APP，便能随时查看饭店后厨的卫生情况。除了营业性质的餐厅外，诸如四季青镇敬老院、海淀区教师进修学校附属实验小学等也已实现手机APP可见厨房……

今年5月，北京启动“阳光餐饮”工程，同以往的餐桌安全行动相比，此次“阳光餐饮”实施范围不再限于大型商圈和连锁企业，而是覆盖所有餐饮单位，既包括各类餐饮企业，也包括中小学校、养老机构等单位食堂，就连网络订餐平台的入网餐饮店铺也被纳入实施范围。

“‘明厨亮灶’是指通过公开过去看不见的、封闭式的厨房，实现‘过程阳光’。具体来说主要有两种形式，一种为透明厨房，即餐饮服务单位采取透明玻璃窗或玻璃幕墙等方式，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程。另一种为视频厨房，就是餐饮服务单位在食品加工制作场所安装摄像设备，使消费者可以通过大屏幕或者手机APP实时观看餐饮食品加工制作过程，这也是目前‘明厨亮灶’的主要实现方式。”北京市食品药品监督管理局餐饮服务监管处负责人段志永介绍说。

三年时间——

覆盖各类餐饮单位，督促企业将后厨亮在公众面前

把厨房晒在“阳光”下，这对餐饮企业而言，无疑很难——操作是否规范、环境是否干净，消费者一看便知，餐饮企业能愿意吗？

“推行‘明厨亮灶’是行业大势所趋。”“两岸一家”餐厅经理吕伟告诉记者，厨房安装视频监控系统、接受顾客的监督，这是挑战更是机遇。“把厨房‘亮出来’，将卫生的环境、良好的设备和规范的操作展示在公众面前，也能增加消费者对我们的信任和好感。”

不过，记者在采访中也发现，一些小餐饮对阳光餐饮并不“感冒”。某黄焖鸡米饭店店主说，小店面积只有40平方米，目前月租金1.3万元，每日流水在4000元左右。扣除水电成本、原材料成本以及相应的税费之后，实际赚得并不多。如果主管部门对此并无强制要求，就不想再承担这笔额外开支。

但事实上，采用视频厨房形式的成本投入并不算高。据“两岸一家”视频厨房设备提供商介绍，目前在北京市范围内安装的设备并不需要餐厅花钱，只需要允许该公司在设备上搭载广告即可；如果选择不搭载广告，系统安装费用也仅在1万元左右。而针对敬老院、学校食堂等非营业性餐饮单位，北京市也有明确规定，由各级政府负责落实食品安全属地责任，组织推进本行政区域“阳光餐饮”工程。

有业内人士坦言，小餐饮不愿晒后厨，费用并不是主要原因。“对一些小餐厅门店而言，后厨卫生状况欠佳才是他们不愿参与‘阳光餐饮’工程的根本原因。”

“其实这也是本次行动的初衷。”相关工作人员表示，“‘阳光餐饮’的推行并非‘强制’，但随着越来越多的企业‘晒’出‘干净卫生’，‘拒绝阳光’的企业自然会被慢慢淘汰。在优胜劣汰的过程中，餐饮业的诚信自律意识和食品安全保障能力便会逐渐增强。”

而从实施情况看，“阳光餐饮”工程自5月启动以来也的确推进得较为顺利。截至11月底，完成“阳光餐饮”工程建设的各类餐饮服务单位已达到21842家，其中中小学校、养老机构等各类食堂1500多家，其他餐饮服务单位近2万家，远远超过“年内完成500家食堂、3000家餐饮单位”的预期目标。

“五个阳光”——

借助“线上+线下”监管模式，共同呵护舌尖安全

目前，北京市餐饮服务单位达7万余家，体量大，覆盖面广，几乎每位市民的饮食安全都与其息息相关。一桩后厨“老鼠门”，让海底捞的“服务神话”蒙尘，也让人们更加关注后厨的食品安全。一位行业人士表示，希望这次事件能加速推进“阳光餐饮”，“明厨亮灶”应成为餐饮行业的“规定动作”。

对此，北京市食品药品监督管理局局长丛璐表示，“阳光餐饮”是一个系统工程，而让餐饮服务从过去看不见的、封闭式的厨房转变为“明厨亮灶”，只是其中一部分。

“事实上，‘阳光餐饮’包括‘信息阳光’‘过程阳光’‘阳光评价’‘阳光管理’‘阳光惩戒’等五个部分，从餐饮服务单位食品安全信息的全面公开，到充分利用现代信息技术构建公示系统和社会信用评价体系，再到面向社会公开违法信息、接受社会监督等，均包含在内。”丛璐表示，“在接下来的工作中，我们将继续加强对餐饮服务的全过程监管，特别是借助‘线上+线下’监管双模式，进一步加强对网络订餐的监管力度，同时完善行刑衔接机制，将餐饮业违法经营各类‘潜规则’一查到底。”

“在目前这样一个网络时代、信息时代，应当充分利用好信用信息评价这一有效的社会监督手段，通过构建餐饮业信息公示系统将餐饮服务单位用餐环境、食品安全状况、服务质量三个重要方面进行公平、透明的社会评价，形成科学、完善、有效的信用监督体系。”北京市副市长程红表示，“阳光评价”体系的建立，将进一步构建起以企业主责为基础，消费者、网络订餐平台、行业协会、第三方评价机构、新闻媒体广泛参与的社会评价“六位一体”综合性系统工程，把单一的政府监管向社会共治转变，也真正把民心、实事工程做到实处。

记者手记

为“秀厨房”的第一步点赞

曾几何时，挂在餐厅厨房门口的“厨房重地闲人免进”几个大字成为挡箭牌，挡住了消费者监督的眼睛。如今，北京完成“阳光餐饮”工程建设的各类餐饮服务单位已超过2.1万余家，初步形成了社会共同参与监管餐饮服务、食品安全工作的格局，这不得不说是巨大的进步。

尽管仍有人担心，靠着几个小小的摄像头，能否真正实现餐桌安全，但直播厨房、让食品加工和厨房环境全部展现在公众面前，这种公开透明的行为不仅是对公众知情权的尊重，也是一种自觉接受监督的态度，即便这只是走出了食品安全的第一步，也值得为之“点赞”。

食品安全是一项系统工程，需要方方面面的努力。期待“阳光餐饮”工作的推进能够引发更多食品监管方面的创新思考，为我国加快建立科学完善的食品药品安全治理体系提供更多可参考、可借鉴的经验和样本。

“当时学院学习药理学和诊断学的学生，大概有2100名。”

上述计算结果均按四舍五入方法，保留到小数点后2位，由此产生的收益或损失由基金财产承担。

当前文章：<http://www.livefastcustoms.com/1667332697-20180114.pdf>

发布时间：2018-01-22 00:49:25

[极速之巅](#) [新闻今日谈](#) [高速模切机](#) [电磁铁](#) [星际牛仔](#) [东莞网站建设](#)
[百度推广账户回收](#) [百度推广账户回收](#) [美高梅娱乐](#)