

200余家脏乱小餐饮被取缔

全市无证小餐饮6971家,整治后明年九成以上将办证

“王队长,进店喝杯水歇会儿吧!”12月9日,远远看到历城区食药分局稽查大队工作人员,花洪路小吃街上的不少店主都笑着打招呼。而在以前,这监管和被监管两方的关系可没这么融洽。

为规范小餐饮,从今年4月起,济南市食药监局启动了小餐饮规范管理工作。据统计,济南市共有无证小餐饮6971家,经过整治,目前已许可2578家,登记1348家,取缔206家。

▶花洪路小吃街店面整治前。 历城食药供图



▲花洪路小吃街店面整治后。 见习记者 陈晓丽 摄

见习记者 陈晓丽
 记者 李钢

小餐饮经营者多为弱势群体

12月9日上午10点,花洪路小吃街顾客还不多,不少店主都在打扫卫生准备迎接第一批食客。记者跟随历城区食药分局稽查一科工作人员张晓阳走进一家快餐店。店主张志生和母亲正忙着拖地擦桌子,“上午吃饭的人少,趁这功夫赶紧再打扫一遍”。

42岁的张志生来自东北,从2010年开始就和爱人一起在花洪路经营一家快餐店,73岁的老母亲也在店里帮忙。这家快餐店是他们全家唯一的经济收入来源。

“小餐饮经营者多是下岗失业或无业人员,外地来济人员,基本上都属于社会上的弱势群体,又大多是夫妻店,”稽查工作人员说,“如果采取强制措施取缔,将对他们的生活造成严重的影响。”

一旁的张志生也连连点头,说:“现在生意不好做,我们一年到头起早贪黑地干活,结果每个月除去房租也剩不了多少钱。”据介绍,由于该路段地理位置好,房租很贵,租房合同一般都是长期租约,“一签基本就是三年”。

考虑到他们的房租负担,即使要取缔的店面,也会等到他们的房屋租赁合同差不多快到期的时候,尽量减少他们的损失。“小餐馆无论是监管还是取缔都将是一个漫长的过程。”

济南市食品药品监督管理局餐饮食品安全监管处副处长黄芳也表示,小餐饮遍布大街小巷,公众购买方便,农民工等低收入者就餐实惠,客观上对餐饮服务单位网点布局不足形成了一种补充,单纯采取取缔措施,将给老百姓带来就餐不便,公众也接受不了。

8个人监管3000多小餐饮

由于开办小餐饮投入较低,全国范围内小餐馆都呈现遍地开花的态势。据统计,目前全国约有500万家餐饮单位,其中约有300万家为无证经营,这些无证经营的单位中,绝大多数为小餐饮经营户。

济南市无证小餐饮数量与持证餐饮服务单位数量相当。黄芳表示,“但目前我们系统从事食品安全监管工作的实际人员不超过一百人,监管

力量存在严重不足。”对此,稽查队长王世东也深有同感:“整个历城区就有3000多家小餐饮,但是只有8名监管人员,实在管不过来。”

尽管经过整改大部分都能达标,但并不是所有的小餐饮都能办证。

“小餐饮由于规模小,软硬件条件比较差,达不到《餐饮服务许可管理审查规范》规定的任何一种经营业态的准入标准,所以无法办理餐饮服务许可审批手续”,济南市食品药品监督管理局副局长刘金宏进一步表示,“大多数小餐饮都是在民居内开办的,物权法规定,没有所在地居民委员会或者业主委员会出具的有利关系的业主同意将住宅变为经营性用房的证明文件,工商部门不予核发工商营业执照,我们也不能受理发放餐饮服务许可证。”

此外,2012年11月1日实行的《济南市大气污染防治条例》更是将许多业已存在的小

餐饮挡在了门外。

明年全市小餐饮九成以上将持证

为了“管住”小餐饮,2012年下半年,济南市食药监局明确无证小餐饮规范管理的对象是有固定经营场所、符合餐饮服务基本特征,但未取得餐饮服务许可证的小型餐饮服务提供者,包括小餐馆、小吃店、小饮品店等,要求各级各有关部门按照“许可一批,登记一批,取缔一批”的原则,自今年4月份开始,力争用两年时间实现整顿目标。

济南市规定,对于确实达不到许可条件,但能保障餐饮服务食品安全基本条件的,将从从业人员健康查体、餐饮具消毒、防蝇防尘设施、食品采购验收、索证索票等作为必备条件,适当降低其他条件;制定小餐饮登记条件,引导更多小餐饮单位纳入监管范畴,由街镇食品安全监管站实行登记管理;对于拒不整改或整改后仍达不到餐饮服务食品安全基本条件的,由所在辖区食品安全办组织相关部门予以取缔。

据统计,济南市共有无证小餐饮6971家,经过整治,目前已许可2578家,登记1348家,取缔206家。

据刘金宏介绍,2013年全市小餐饮监管覆盖率达到59.3%,打造小餐饮食品安全示范街(区)34条(个),示范街、区内小餐饮持证率达到90%以上;2014年全市小餐饮监管覆盖率和持证率达到90%以上。

现场

食料进货单都在店内公示

现在,在花洪路上的每家小吃店,一进门,第一眼就能看到贴在醒目位置的“食品安全公示栏”,内容包括餐饮服务许可证、业主姓名和电话、健康证、进货单等,“这都是6月份的时候,我们给业主统一制作,免费发放的。”

张晓阳介绍,除了公示栏,每家店还配有统一的食品安全管理档案盒,并对悬挂方法、公示内容、索证索票等内容进行了重点培训。

而在以前,这些小餐饮的食品安全情况确实让人担忧。“以前大部分小餐饮没有消毒柜,厨房也都是开放的,更别提什么索证索票制度了。”张晓阳说,以前经常接到市民对这条街餐饮问题的举报。

王世东也表示,由于小餐饮菜品价格低廉,经营者进货渠道复杂,相当一部分食品原材料的质量、卫生条件无保障,在原料购进过程中,存在通过非正常渠道购进价低质不新鲜的原料,甚至购进变质和假原料的现象。

“现在凡是肉和油的进货,我们都要求留存供货商的资质证明,在源头上为食品安全把关,保证质量。”张晓阳表示,现在检查人员会定期进行检查。

张晓阳提出要检查档案盒时,张志生利索地递了过来。档案盒里整齐地摆放着各类经营相关证书的复印件,以及过往的进货单等,“现在我不管是进肉还是进油,都会随手要票据,过期的放在档案盒里,当天的就放在公示栏里,来吃饭的顾客看到后也可以吃个放心。”张志生笑着说道。

随后,记者来到另一家沿街米粉店,走进位于二楼的厨房。厨房里消毒柜、冰柜、货架一应俱全,整个厨房地面和墙面都贴上了瓷砖。店主吴强在旁说道:“要求是贴1.5米高的瓷砖,我一琢磨,干脆到房顶算了,看着干净,清洗也方便。”

“现在每家店面都根据经营规模增加了相应的冰柜、货架等,保证原材料存放位置离地离墙至少20厘米,”张晓阳介绍道,“也都配上了消毒柜,定期对餐具和厨房用具进行消毒。”考虑到业主经营需要,稽查大队几乎都是上门培训和指导,“最多的时候有的店面要来指导七八遍。”

见习记者 陈晓丽 记者 李钢



温情冬日 泉暖人心

温泉·度假·会议·宴会

园林式五星温泉养生胜地 —— 鲁西的西双版纳 ——

聊城阿尔卡迪亚温泉
 1小时车程即可到达“南国”
 感受热带雨林 鲁西的西双版纳
 冬天,挡不住的非凡体验
 48度温情滋养
 越泡越“享”泡

御临泉温泉, 1800米深处温泉水, 1.2米以下儿童免门票, 门票含午餐、晚餐自助餐!
 拥有大小17间会议室, 1000余人大型报告厅, 设施齐备, 管家式服务!
 富丽堂皇的今御宴中餐厅可容纳1000人同时就餐, 高贵典雅的爱琴海西餐厅!
 318间客房豪华温馨, 舒适宽敞, 园林美景推窗即见!








垂询电话: 0531-86985657 / 0635-5181818

官方微信 

官方微博 

地址: 聊城市湖南路阿尔卡迪亚国际温泉酒店 | 网址: www.risesunhotel.com | 传真: 0635-5181999