

社会协同共治 构筑食药安全

主办单位: 济宁市食品药品监督管理局 齐鲁晚报·今日运河

“阳光厨房”让市民吃得更安心

继续大力推广完善“阳光厨房”

本报济宁11月14日讯
(记者 李倩 通讯员 张丽)
“你看,这个师傅颠勺真到位,动作很麻利,饭菜颜色搭配也很讲究!”14日中午,在济宁一餐馆,几位顾客正大厅内部一个视频监控显示屏前兴致勃勃地观看厨房实时操作,其中一位顾客说,现场观摩几分钟还能学两手。

这场景其实是济宁实行的“阳光厨房”新政,厨房内部情况要用视频监控或者直接开放式的设计,接受消费者实时监督。此次“厨房亮化”创建活动,是强化餐饮单位自律、有效控制食品安全风险的具体行动,也是创建全国卫生城市又一举措。截止到目前,全市共有530家餐饮单位和学校食堂实施了“阳光厨房”工程,其中玻璃幕墙类168家,视频监控类型331家,玻璃幕墙和视频监控混合型31家。

对于试点餐饮服务单位,视频监控式“阳光厨房”不仅要求覆盖敏感区域,特别是食品切配、烹调、粗加工、凉菜、仓库等食品操作间和餐用具清洗消毒间等关键控制区域,都要安装高清晰视频监控镜头,同时,还要指导新办、变更和延续餐饮服务许可证的学校食堂、大型以上餐饮单位建设“阳光厨房”。

济宁市食品药品监督管理局餐饮科科长姚存元介绍,“阳光厨房”根据餐饮业态,承受能



顾客可通过监控观察到后厨的一举一动。本报记者 李岩松 摄

力,厨房位置及布局,实行分类“亮化”,分为幕墙式和视频监控式。“厨房能改造为透明式的,把厨房与就餐场所相邻的实体墙改造为透明的玻璃墙,消费者在就餐或点餐时能通过透明玻璃看到厨房内大部分食品操作过程;对于厨房不能通过直视方式向消费者敞开的餐饮单位,在凉菜间、加工区域、食品库房、餐饮具清洗消毒

等场所安装高清摄像头,在大厅就餐场所安装高清、大屏显示设施,显示设施分区域实时直播厨房食品操作过程。学校、幼儿园食堂除安装相关设备外,通过远程监控让家长在家里能看到食品加工过程,组织开展的学校食堂家长开放日活动,也有效打消了学生家长的消费疑虑。”

“济宁将持续推广‘阳光厨

房’,鼓励有条件的业主,例如学校食堂、大型以上的餐馆、连锁餐饮单位、集体用餐配送单位,积极推行,让消费者看得清楚,吃得放心。”济宁市食品药品监督管理局局长吴琼说,通过科技手段实行餐饮服务电子视频监控和联网监管,既促进行业自律,也打消了消费者的疑惑,同时通过社会力量参与监督,有效控制食品安全风险。

食药监在行动

餐馆量化分级 “笑脸”引导就餐

为加强餐饮单位食品安全管理,济宁对持证餐饮企业进行了量化分级管理,把量化分级管理的标准内容作为餐饮单位日常监督检查的重要内容,定期对餐饮单位外周环境、证件管理、索证索票、台账建立、现场操作等进行现场检查、量化评分。同时,以诚信经营和规范操作为重点,坚持量化分级与示范创建相结合,与“厨房亮化”工程相结合,与长效机制建设相结合。

根据量化分级“优秀、良好、一般”三个动态等级,分别用“大笑、微笑、平脸”三种卡通形象表示,制定统一的量化分级公示牌,在经营场所醒目位置张贴公示,并通过网站等向社会公布,用“笑脸”引导消费者选择就餐。

截止目前,济宁现有持证餐饮服务单位10072家,其中开办不足三个月的单位317家,已完成餐饮服务单位量化分级总数9755家,其中优秀414家,良好3020家,一般6321家,量化分级评定率达100%。

建设美丽

济宁

需要你我他



美丽济宁

齐鲁晚报·今日运河
济宁市城市管理综合执法局 | 宣