

直播后厨虽好,外卖店“不感冒”

济南推广饭店后厨对外直播,但在外卖店、小饭桌推广有难度

近日,有市民在济南市内的多家饭店吃饭时发现,饭店后厨开始对外直播了。这些餐饮店都出现了一个立屏,在屏幕中直播后厨,立屏上还能看到店里的食品经营许可证和健康证等公示信息。“明厨亮灶”对饱受诟病的外卖店和食品安全风险高的校外托管机构的后厨来说,更能起到社会监督的效果,不过,这些后厨的开放却不那么容易。

文/片 本报记者 王皇
实习生 刘晶荣 黄寿庚

餐饮店出现直播立屏 屏幕可现场直播后厨

市民汪女士近日在历下区优品汇地下一层的美食街吃饭时发现,美食街的大部分饭店都开始直播后厨了。汪女士说,她常去这条美食街的一家山西面馆吃饭,上月底到店里吃饭时,看到进门处立着一个约两米高的显示屏,“能看到后厨干不干净,在做什么。”

近日,记者在优品汇美食街看到,整条街十多个餐饮店,绝大多数都在进门处放了一个立屏,立屏上写着“看得见的食品安全”。立屏共有三块屏幕,最上面的一块正在进行后厨直播,直播中,后厨地面、操作台、洗菜池等都比较干净,厨师正在忙碌。中间的分屏显示餐饮店等级、相关证照等信息,最下方则是一个广告屏。

“大约是去年十一之后安装的,历下区食药监局要求安的,一家公司免费提供这个屏幕,免费安费用。食药监局也能监控。”优品汇一家鱼店的店员介绍。

在宽厚里,记者也看到了3家餐饮店安装了同样的立屏,其中一家店内的立屏中,中间的分屏除了显示餐饮服务食品安全等级和证照信息外,还有12个信息查询项目,包括证照查询、食材溯源、添加剂公示、安全监察公示、透明厨房、厨师、推介菜品、法规标准、食品安全小贴士、食品安全状况点评、废弃物处理、系统设置等。

商家盯上饭店后厨 今年计划安装1600台

给上述餐厅安装立屏进行后厨直播的是一家文化传媒公司。该公司济南办事处负责人杨先生介绍,立屏去年8月在宽厚里开始试安装,目前在历下区、高新区、天桥区推广安装,都是在配合食药部门的“明厨亮灶”工作。

“我们和历下区、高新区、天桥区的食药部门合作推广,免费为餐饮店安装。在历下区的力度比较大,全区经营面积150平米以上还没有实现明厨亮灶的餐饮店都要安装,高新区和天桥区选择了几个餐饮店聚集的重点区域进行安装。”杨先生介绍,目前大约已安装了200台设备,历下区恒隆广场内,芙蓉

街、宽厚里、世茂广场4楼、高新区美莲广场、天桥区明湖中学对面边庄美食街的大中型餐饮店都已经安装了。“今年计划安装1600台左右。”杨先生说。

“使用是完全免费的,不向商家收费,也不向监管部门收费。但已经有投资人看好这个项目,给我们进行投资。”杨先生说,部分收益会以立屏上的广告收回。

推广直播后厨不容易 有的摄像头对着天花板

厨房向来是餐饮店的禁地,把摄像头伸到后厨进行直播,实际推广起来并不容易。记者询问了多家餐饮店负责人对后厨直播的看法,不少负责人仍不大希望对后厨进行直播。

和谐广场一家餐厅的杨经理表示,后厨直播有利有弊,一方面的确会对卫生起到监督促进作用,但后厨有些东西不方便公开。“尤其是我们做中餐的,很多制作流程是需要严格保密的。”经十路一家饭店的李经理说得更直接,“我们店的加盟费很贵,制作绝对保密。后厨让人看一眼都不行,更别提实时直播了。”

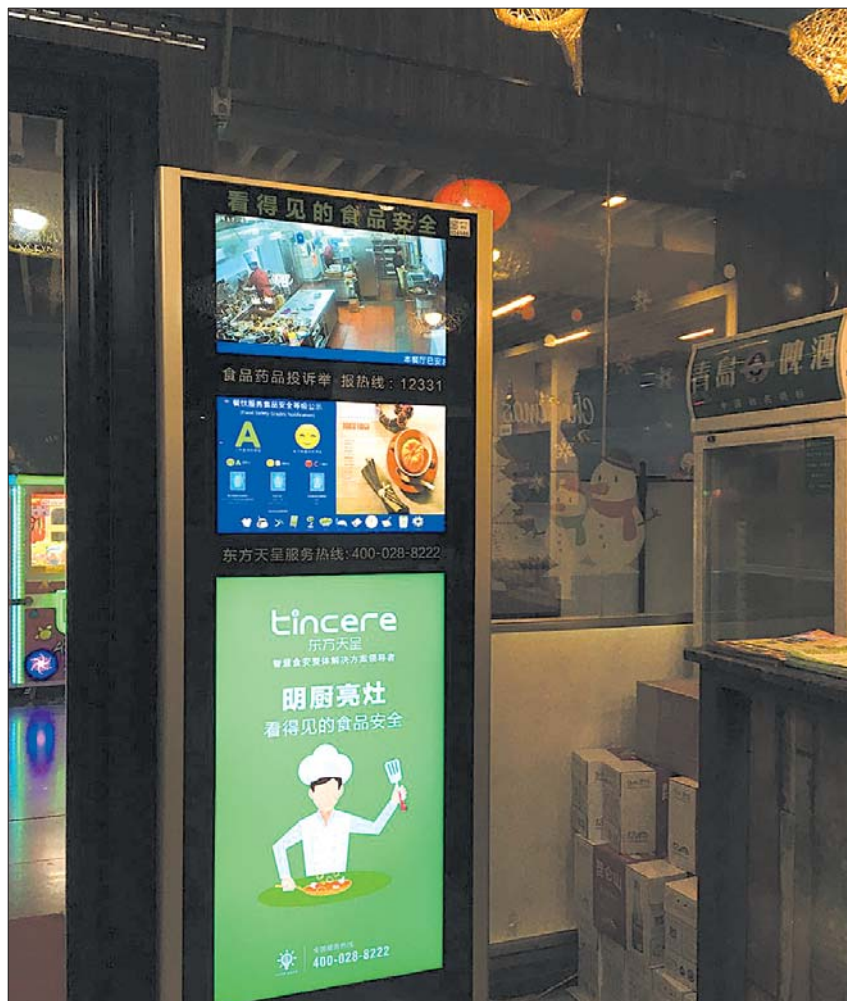
9日下午,记者在世茂广场看到,已经安装了直播设备的一家餐厅直播设备没有开机,另外两家虽然正在直播,但屏幕内不是厨房全景,而是厨房地板或天花板的一角。杨先生坦言,虽然“明厨亮灶”是食药监部门提出的要求,但也经常有商家不太愿意进行后厨直播。除了一些店的负责人担心设备损坏要负赔偿责任,也有的考虑到后厨秘方。但更多的可能是后厨卫生状况并不那么好,或操作流程不符合规范,担心被发现。

“一些涉及秘方的环节摄像头会避开,但基本的底线是要能看到后厨的卫生和操作环境,还有食品制作过程。”杨先生说,目前在大中型餐饮店推广,以后则会在所有获得了食品经营许可证的正规餐饮店安装。

外卖后厨更有直播必要 但外卖平台进展缓慢

大中型餐馆多数后厨面积较大,后厨摆放整齐有序,卫生环境也较好。后厨更可能出现问题的则是小餐饮店,小饭桌、学校和幼儿园的食堂后厨则备受家长关注。

外卖方面,饿了么、美团、百度外卖



省城一家餐厅内的后厨直播设备,最上面的一块屏幕正在进行后厨直播。

平台虽均在去年表示将推出透明厨房的计划,但一年已过,真正进行后厨直播的非常少。这些外卖平台均未强制对平台内的餐饮店进行后厨直播。

去年3月底,就有报道饿了么与360雨滴视频合作,推出了透明厨房后厨直播。美团外卖也宣布与腾讯公司旗下的QQ物联合作推外卖后厨直播,百度外卖宣布携手百度云加快推进落实“透明

厨房”计划。但一年过去,记者近日登录360雨滴视频和饿了么平台发现,能看到的后厨直播外卖店仅有几十家。在360雨滴视频上,搜索归属地为济南,记者仅找到1家饿了么平台外卖店在直播。而美团的公关人员表示,对透明厨房还没有相关的具体信息。记者在百度云和百度外卖平台上也未找到正在直播的外卖后厨。

相关新闻

没有许可证的小饭桌无法直播后厨

目前小饭桌这样的校外托管场所不少设在居民楼内,无法取得食品经营许可证,暂由各区食药监局对其进行登记管理,监管其中的食品安全。主打外卖的餐饮店中最受诟病的则是一些后厨卫生条件差的小店,其中部分也无法取得食品经营许可证。“没有食品经营许可证的小饭桌和外卖店不在我们的推广范围内。”杨先生说。

对学校餐厅和小饭桌的后厨视频直播,目前济南市内部分区正在推进。一部分历下区的幼儿园和学校食堂正在安装后厨直播设备,市中区正在对

辖区内13个学校食堂的后厨、传菜间等安装视频监控设备。“这些设备都是由我们食药监局购买和安装,因为学校食堂和幼儿园饭桌不允许有广告,所以使用的是无广告的视频直播设备。”历下区食药监局相关负责人介绍。记者从这两个区的食药监部门了解到,学校食堂的后厨直播先实现接入食药监局的监控平台,后续再实现对外进行直播。

小饭桌方面,济南市食药监局曾表示,将在今年推进后厨直播,并推出手机应用以搭建家长监督平台。

“明厨亮灶”视频设备能实现食材溯源

发现问题食材,设备还能预警

据杨先生介绍,目前济南的明厨亮灶视频设备还比较少,相关的食品安全系统功能还未完全启用。该公司在全国26个城市推进了这个项目,在成都、重庆、北京、深圳等地公示内容已经包括餐厅的食材来源,并且可以与监管部门的抽检结果相匹配,一旦有同批次食材检出不合格,能进行预警。不过,目前全国暂时还未出现过食材不合格进行预警下架的情况。

“重庆已经安装了两万台,覆盖了全市的大中型餐厅。北京安装的每家店都可以在我们的手机APP上在线看到他们的后厨直播。深圳已经把明厨亮灶

列入了餐饮店办证要求。”杨先生说,安装的量达到300台后,公司将组织餐饮单位学习对设备进行录入操作,其中就包括每日进货台账录入。“‘明厨亮灶’只是其中的一个功能,食材溯源现在只是在宽厚里有一个试点,因为还没有集中培训,暂时安排专人录入。这些台账每个餐饮店都应该保留,但一般很难公示,进行电子录入后就能公示,负责对店里进行监管的食药监局登录后可以看到,其他店是看不到的。”

本报记者 王皇
实习生 刘晶荣 黄寿庚

家有老茅台,不知价值几何?

陈年茅台寻宝活动走进济南

一瓶老酒多少钱?有的老酒可是千金难买。如果家里有老酒,可别放坏了,拿出来,可能会卖出超乎你想象的价格。近日,老酒收藏家常贵帅先生为广大市民免费鉴定1953-2008年之间生产的茅台酒以及1990年以前的中国十七大名酒,名酒是否越放越有收藏价值呢?感兴趣的市民,不妨来看看。

常先生介绍,这几年茅台的价格比较平稳,具有一定的收藏价值,但假如保存不当,如发生跑酒或者品相破损等,收藏价值会大打折扣。

此次民间寻宝活动,目的也是希望普及老酒收藏知识及免费为市民鉴定、评估手中的老酒价值几何。为了更好的方便广大市民,对于家有老酒,不便前来酒店的市民,特准备了十余辆专车免费接送。机会非常难得,希望广大市民踊跃参与。本次寻宝活动为期一周,从3月8日一直延续到3月14日,每天早上八点至下午六点。

►活动地点:济南市源顺大街5号良友富临大酒店一楼贵宾厅

►乘坐49/70/80/102/113/165公交车均可到达

►咨询电话:15285116606