

达城餐饮业冬季如何确保食品安全?

众所周知,食品变质是由于食物中各种细菌、真菌等微生物大量繁殖造成的,适宜的温度为这些微生物的生长提供了条件。特别是夏天气温普遍摄氏30多度上下,食品变得更容易腐败变质。因此,夏天的餐饮食品安全保障尤为重要。

那么,到了冬天,气温普遍在摄氏10多度左右,甚至更低。这时,达城的餐饮食品安全保障又是怎样一种情形?近日,记者带着疑问走访了大部分达城餐饮企业。



监管没有季节之分

虽然已过大雪节气,走进老城区三圣宫,这里的喧闹依旧如初,过往市民无不被这里的美食所吸引,从小巷头的牛肉饼、烧腊、熟食等美味,一直到巷内以及深处的中餐、火锅、干锅、烤肉等美食店家,到处都在讲述着达州老城区独有的美食文化,叫人驻足品尝。对于餐饮食品的安全,食客们似乎很担心店家的食材是否达标。

“由于我市对肉类食品安全管理级别的提高,目前餐馆出去买的各种肉类食品都需要品质检疫合格证。”记者从某汤锅店了解到,该餐馆买的各种肉类食品都做了相应登记,保证了肉质的新鲜原生态。随后,店家老板还拿出食品经营类来源的各种真实信息,老板说,这样做,只为给食客们一个交代——肉质值得大家信赖。他还补充道,现在达城大多数餐馆,买肉后都这样做。

通川区市场监管局有关负责人告诉记者,目前达城的食品安全监管无论冬季还是夏季都是一样。因为夏季气温高,食品更容易变质,餐饮单位会特别注意保存。其他对于食品安全这方面的监管,平时主要采取日常监管和专项整治相结合的方式,如果发现问题会依照相关法律法规依法查处的。他们会把好餐饮单位经营资质、原材料采购、存储、加工、从业人员健康管理、环境卫生等各个环节的关口,保障食客“舌尖上的安全”。

呕吐、腹泻最常见

食品安全事故,是指食源性传染病、食品污染等源于食品,对人体健康有危害或者可能有危害的事故。通川区市场监管局有关负责人表示,在达城,餐饮环节最多的就是食品变质、食品被污染或者食

品没煮熟煮透等问题,消费者吃了以后引发食源性疾病,常见的就是呕吐、腹泻。

万先生是一名达城地道道的“好吃嘴达人”,他说只要平时没什么事,就会约一两个朋友去品尝达城的美食,像南城的阳光耍都、西外的达人街、老城区的三圣宫就是他们常去尝鲜的打卡地。他本人钟爱火锅、烧烤等口味偏辣的食品。他说,自己常常会去一些有经营资质或者口碑不错的餐饮店。对于路边的一些烧烤、冒菜摊点,他表示还是少吃为妙,担心卫生得不到保障,吃了容易拉肚子,对身体不好。

据了解,很多流动小摊没有营业执照,缺乏必要的保鲜设施,隔夜食物、老油使用的现象依然存在,由于这种摊点流动性较大,造成监管难,存在卫生及食品的安全隐患。所以,市民在外就餐不能只在乎食物的口感,更要在乎自己的健康和安全,吃东西这种事一定要理性对待。

落实企业主体责任

近年来,随着达城对于食品安全越来越关注,目前达城对于食品安全监管力度可以说是直击责任主体。采访中,像通川区、达川区等主城区市场监管局的做法是通过组织法律法规培训、召开监管工作会议、签订责任书等多种形式督促落实企业、单位的主体责任,并且签订责任书是每年一签,食品监管部门尤其重视学校的食品安全监管。

在签订的责任书上,记者看见前后的相关规定多达近20条,不同的单位性质的规定也不尽相同,重点包括食品加工和就餐场所卫生环境、食品冷藏、冷冻设施的维护、餐饮具清洗消毒、餐饮从业者卫生意识和行为等内容。对于餐饮业产生的垃圾这块,老城区三圣宫众多餐饮店店主表示,当天店里

面产生的垃圾,到了晚上,都会有专门负责垃圾回收的清洁工作人员拉走。

周先生是某中餐馆的厨师,他说自己做菜,最注重就是厨房的卫生和食物的口感。每次做完菜,都会将厨房的清洁打扫干净,尤其做好“三防”工作,即无虫、无尘、无鼠迹。他还特别说,配料的保管也是要讲究,平时不用时,都会根据配料的特性逐一保存。他还特地介绍豆瓣酱、食盐、醋、黄酒、葱姜蒜等日常生活常用的配料保存方法,目的是防止变质。

畅通群众投诉渠道

“食品安全监管不到位”是被列为达州市2019年度群众最不满意的10件事之一。今年,全市加大了整改和查处力度,多部门联合执法,开展食品安全问题专项整治,严厉打击食品生产经营环节违法违规行为。据了解,群众只要对食品有什么不满意的,都可以拨打相关举报电话进行食品卫生投诉。

“现在群众投诉渠道的制度真的很好。”前不久,王女士在南城某面馆吃面,面里面有几根头发。她立即给该面馆店主说后,要求重煮,店主不理睬,她便投诉了该面馆。过了几天,王女士收到该面馆的道歉信息,同时还能免费去该面馆吃面一次,王女士感到格外欣慰。她说,信息中,还收到了食品监管部门问题处理的反馈意见,她表示非常满意。

在走访的多家餐馆中,像老地方酒楼、天源鸭肠、酒馆火锅、小天鹅等在本地有名气的中餐、火锅店,无论是食品口感、工作人员服务质量还是卫生条件都得到广大市民的认可,大部分食客表示,一直对那种装潢特别精致或者店内卫生环境特别干净清爽的餐馆有好感,愿意常去尝鲜,而且店里各方面条件确实很不错,食品卫生安全值得信赖。□本报记者 刘岸

潮流风向标

时尚

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

11

2019年12月13日

星期五

13982899765

□主编:戚劲松

□责编:张春华

