

一次性消毒餐具能放心使用吗?

本报记者实地探访餐消企业生产流程



记者调查

每套1元的一次性消毒餐具,已成为不少达州人在外用餐的必需品。然而,餐馆使用的消毒餐具是否真的卫生?是否能够放心使用?为此,记者近日前往位于我市经开区斌郎乡桥坝村4组的达州市某餐消企业,实地探访餐具从回收、清洗、消毒、包装、出厂配送的全部过程,并随机抽样送到达州市食品药品检验所进行检测。

卫生是否达标消费者问月号

相信很多达州市民在去餐馆聚餐时,会发现很多餐馆都在使用一次性消毒餐具。但包括记者在内的很多人在用筷子捅破这层塑料包装时,对这些消毒餐具的卫生质量是否达标,并不十分了解,也不知如何辨别。

吴女士告诉记者,以前通过一些媒体曝光中了解到,一些不正规的餐具消毒企业生产时偷工减料压低成本。比如不用消毒剂,导致部分餐馆出现不合格的消毒餐具。甚至出现了一些无资质的消毒作坊,直接不用清洗,用抹布一擦就算清洗、消毒了。自从看了报道以后,吴女士每次与家人或朋友去餐馆吃饭,当拿到一次性消毒餐具时心里都对餐具的卫生状况充满疑问,都要求服务员用开水烫过以后才放心使用。而顾客要求更换餐厅自备餐具时,有的餐馆表示只有这种一次性消毒餐具。

中小型餐馆使用消毒餐具节约成本

记者走访了几家中、小型餐馆,一些店主给记者算了一笔账,经营餐馆如果雇用洗碗员工,中型餐馆一般配备2人,小型餐馆配备1人,以一个洗碗工工资每月1700元左右计算,两个洗碗工工资每月3500元左右,加之水、电和场地成本,每月增加餐馆经营成本数千元,而使用一次性消毒餐具每月就能节约数千元的运营成本。“而且,专业的消毒企业在开始给餐馆配送一次性消毒餐具时,我们也要求对方出具了相关部门的检验(检测)报告书复印件,不能出具报告书的我们也不敢让其为店里配送。”

大型餐饮企业自备餐具消毒设备

记者在我市两家知名的大型餐饮企业了解到,这两家酒楼均未使用一次性消毒餐具。原因是曾经有媒体曝光个别餐消企业和小作坊,不严格按操作流程作业,导致很多一次性餐具卫生不合格,在很多消费者心里留下阴影,进而对一次性餐具具有排斥。

为了打消消费者的顾虑,保证企业的良好口碑,这两家餐饮企业不但配备了专门的洗碗工,还添置了专门的紫光、臭氧等消毒杀菌设备,并对洗碗工有一套严格的考勤和考核制度。加之餐消企业所清洗的餐具样式比较单一,而且档次也很一般,大型酒楼使用的餐具形状多样,档次较高,所以不适合在餐消企业进行清洗。

记者实地探访餐消企业生产流程

我国食品安全法第五十八条规定,餐具饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施,用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和卫生规范。

按照一次性餐具外包装上的地址,记

者以餐馆开业前联系一次性餐具为由进入该企业,不巧的是该企业的负责人并未在场,而且这时候企业并未生产。一位员工听说是来联系业务的,便主动带记者进入生产车间参观。记者观察了一圈,发现生产车间有近1000平方米,分为清洗、质检、拼装、打包、装箱几个区域,一台全自动清洗消毒洗碗机流水线贯穿于几个区域之中。记者目测,整个生产车间还是比较卫生,地上和洗碗机流水线上并未看到食物残渣,也没闻到异味。记者问两点钟了怎么还没作业?员工告诉记者,上午都是在市区各个餐馆进行餐具的配送和回收,下午4点左右才开始作业流程。

次日下午,记者再次来到这家企业,见到了该企业法人陈某某,在表明记者身份和来意后,陈某某出示了企业的资质和达州市疾病预防控制中心于2017年3月31日出具的检验(检测)报告书,报告书显示:抽检该单位餐具30份,均未检出大肠菌群,符合GB14934-94卫生标准,结论为合格。同时,陈某某还出示了该企业员工的健康证明以及洗涤剂用品检测报告和外包装材料的相关资质及检测报告。

据陈某某介绍,该企业使用的全自动清洗消毒洗碗机流水线最大的清洗、消毒量是每天3万套,现在每天清洗、消毒的餐具数量在9000套左右,配送到城区200多家餐馆,包括中餐、汤锅、干锅、点杀、大排档店。在每批次清洗、消毒后,会随机抽取10套在该企业的检测室进行质量检测。

随后,记者和陈某某一起走进生产车间,近距离了解餐具清洗、消毒、包装、出厂配送以及食物残渣和洗碗水处理的整个过程。

记者看到,在进入车间之前,员工需先洗手后进入到更衣室,换上工作服,带上口罩和手套后才进入车间。2名员工陆续将回收的餐具倒进洗碗机的浸泡池内,机器开始对附着在餐具上的食物残渣进行自动除渣处理,接下来就是筷勺分离,分离后进行第一次高温浸泡、初洗,第二次高温浸泡,再通过4次高压清洗后,餐具会传送到高温煮池,接下来是最后一次精洗,精洗完成后,再对餐具进行蒸汽高温消毒、烘干。餐具清洗、消毒、烘干后被传送到质检台,6名员工对餐具再进行清洗的质量目测,并对每套餐具进行拼装,拼装结束后,每套餐具被传送到打包机进行打包,打包完成后,再由员工将餐具装入消过毒的包装箱后分类入库,这些被清洗后的一次性消毒餐具会用封闭厢式货车配送到城区的200多家餐馆。

对于每天清洗餐具所留下的残渣,该企业有专人负责集中收集,再由环卫部门清运处理。清洗餐具产生的废水会通过企业修建的5个沉淀池进行除油、去渣、沉淀、两次沉清后再进行排放。

离开该企业前,记者从已经清洗消毒包装后的餐具中随机取了4份餐具样品,送到达州市食品药品检测所以备检测,近期将会得出检测结果,本报将继续跟踪关注。

(本报记者 龚克)

双节叠加 达城市民出游热情高涨

国庆、中秋即将来临,达城已经充满了节日的喜庆,市民热议最多的也是围绕节庆的话题。今年“十·一”长假,恰逢国庆与中秋佳节叠加,记者近日走访了我市部分旅行社了解到,达城市民黄金周出游的热情高涨。

各大旅行社组团 自驾游报名占比最多

据达州凤凰国际旅行社、青年旅行社和四海旅行社介绍,国庆假期长达8天,结合黄金周高速公路的免费政策,达城旅游市场出行方式以通过旅行社组团自驾游居多,其他旅游产品的游客数量同比去年略有上升。

自驾游线路短线以重庆、成都环线游较多。重庆环线包括梁平双桂堂,石柱千野草场,涪陵大裂谷,忠县大型实景演出烽烟三国,以及云阳龙缸、武隆、黑山谷、剑门关昭化古城等。稍近一些的自驾游行程报名有重庆城口县的九重花岭(菊花主题展)、达州宣汉游(忠孝文化+米岩花海+露营)、巴中平昌游(佛教文化+红色教育+驷马水乡)。成都环线包括峨眉山、乐山等地的3日游自驾也不在少数。长线自驾游选择去云南和西北方向的游客较多,云南此季气候适宜,西北正值额济纳胡杨林最好的季节。另外稻城亚丁7日自驾游、色达5日自驾游也是不少市民选择的热门线路。

跟团出行的旅游产品,市民选择华东五市、北京、云南方向的景点偏多。出游时间方面,假期前半段仍然是出游的高峰,中秋之后短线客流较多。

传承达州文化 本地旅游产品受宠

达州报业旅行社自今年8月开展第二届青少年传承本土文化大型公益活动以来,围绕此主题的旅游产品就受到了家长和学生的一致好评。第二期活动将于10月1日至4日进行,孩子们将跟着文物专家去考古体验游。他们将深入渠县文庙、汉阙博物馆、城坝遗址、宣汉马渡关荔枝古道等名胜古迹,学习了解历史背后的英雄故事,亲临传统村落体验农家生活和享用天然绿色食品,度过一个有意义的国庆节。

做文明游客 旅途携带必备物品

达州报业旅行社、凤凰国际旅行社、青年旅行社和四海旅行社提醒广大游客,一定要选择有资质的正规旅行社,以保障自己的合法权益,切记携带好身份证件。出游前和旅途中要注意以下几点:1.要有周密的旅游计划(制定时间、路线、膳食具体计划);2.配备小药包(外出旅游要带上一些常用药品,做到有备无患);3.注意旅途安全(尽量结伴而行,千万不要独自冒险前行);4.文明出游(自觉遵守公共秩序);5.尊重当地习俗(尊重旅游目的地传统习俗);6.爱护文物古迹(自觉爱护文物古迹和景区的花草树木,不乱刻乱画);7.注意卫生和健康(旅游在外,一定要注意饮食卫生);8.警惕上当受骗(萍水相逢的陌生人,不要轻易深交,保管好自己的财物);9.自驾游提前做好攻略,出行前做好车辆保养;10、了解目的地天气状况。(本报记者 龚克)

天马集团喜迎20周年庆典



达州天马集团从1997年9月至今,已经走过7300多个日夜,近日迎来了20周年的隆重庆典,社会各界及媒体见证了这次盛会。

二十年前,天马集团从只有两条地沟的修理厂起步,发展为今天拥有11个子公司的集团公司,先后代理上汽大众、东风悦达起亚、东风标致、一汽大众、北汽威旺、庆铃五十铃、江淮帅铃等

品牌4S店,品牌销售业绩逐年增长,被誉为达州值得信赖的汽车销售服务企业。

二十年来,天马集团始终以“用心为客户好每一位客户,让客户满意”为服务宗旨。未来,天马集团公司将继续以实现社会价值,回馈社会为己任,并将为每一位员工提供实现自我价值的广阔平台。在通向百年老店的征程上迈出坚实的步伐!(龚克)