

明厨亮灶：看着放心 吃着安心

□本报记者 刘世超 张满 刘蓓

民以食为天，食以安为先。如今，老百姓在外用餐不仅是为了吃饱，更重要的是吃好、吃得安全。端上餐桌的美食用料健康吗？后厨干净吗？为了保证鹰城市民“舌尖上的安全”，有两只“手”正在发力规范着餐饮单位的后厨管理。“有形的手”是食品监管部门加强监管，结合“明厨亮灶”工程，通过透明厨房、视频监控等形式，让餐馆的后厨“见光”；“无形的手”是食客的选择，健康卫生是入店首选。

互联网+明厨亮灶 让后厨洒满阳光

6月8日上午，市市场监督管理局餐饮食品安全监管科科长陈浩介绍，“明厨亮灶”工程已开展4年有余，尤其是创文以来，“互联网+明厨亮灶”的安装率明显提升。市民可通过舌尖安全官网或手机APP实时查看餐饮单位的后厨情况。“目前，全市97%的养老机构食堂、学校食堂都在使用‘互联网+明厨亮灶’，再加上一些大型餐饮单位、部分农村集体聚餐点等，我市（含汝州）共有4593家餐饮单位的后厨情况可通过舌尖安全网在线直播，数量位居全省前列。”陈浩说，不少中小餐饮单位还通过建设透明厨房、阳光展示食材，或使用千里眼智慧监管云平台，将后厨晒于阳光下。

后厨干净与否是不少消费者选择就餐地点的首要考量。市民李女士说：“在外面吃饭要吃得健康、吃得安全，我带家人外出就餐时一定会先看饭店的后厨，脏乱差的一概不选。”

后厨干净整洁了，食品安全才更有保障。6月8日下午3时30分，记者用手机打开舌尖安全网官网后，在“明厨亮灶”专栏，全省信息可查，选择区域、类别，随意点开市区几家饭店的链接，后厨情况清晰呈现。市区建设路中段某大酒店后厨内空无一人，但厨具摆放得很整齐，不锈钢台面的料理台微微泛着光。新华区市场监督管理局光明路食药监所所长刘金涛说：“这个酒店属于大型餐饮企业，安装‘互联网+明厨亮灶’非常有必要。”

6月8日下午4时，走进该酒店后厨，正如刚刚在手机上看到的一样，热炒间、凉菜间都空无一人。热炒间里，靠南是一排大灶，炒锅全都刷干净立在灶旁，炒勺一字排开，挂在灶台对面。菜刀、砧板清洗干净分类放在专用高温消毒箱里。“他们后厨日常管理很规范，物料管理有序，卫生消毒也做得不错。菜刀、砧板是按编号或颜色分类的，生熟分开、荤素分开。”刘金涛对后厨检查的情况比较满意。



严格管理+市民监督 让市民吃着安心

这家酒店经理康晓聪介绍：“现在还没到工作时间，厨房是午餐结束后的状态。”酒店一直重视食品安全，创文以来引入了“六常”管理，即常分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育。从原材料验收到加工，再到烹饪上桌，每个流程都有操作规范，员工必须按要求做。例如放调料，除了整齐有序摆放在货架上外，还必须按照标签上标注“最高库存、最低库存、左进右出”的要求拿取。抹布、砧板、刀具、容器都是按编号或颜色进行管理的。

负责凉菜的厨师长钟磊说，他们分店有个厨师长习惯了酒店的“六常”管理，把家里鞋柜分区，鞋子摆放得整整齐齐，拍照发到了工作群。

市市场监督管理局食品安全协调科负责人闫建华说，食品安全是大事，时刻都不能放松。他们经常联合多部门开展实地查看、暗访、交叉观摩等活动，要求餐饮单位实施6S（清洁、清扫、整理、整顿、素养、安全）标准化管理模式，其核心要义就是把无用的东西清理出去，把有用的东西放在最合理的地方，以提高餐饮单位硬件基础和管理水平。该酒店的“六常”管理也符合这个模式。目前，全市实施6S标准化管理的餐饮单位已有近4000家，形成了餐饮业整治提升的良性氛围。

“出于职业习惯，我到餐饮店吃饭会先看他们的后厨，感觉最大的变化就是更卫生更安全了，但全市大大小小的餐饮服务单位超两万家，并不是每个饭店都能按要求做。”闫建华建议市民外出就餐时养成习惯，一看商家证照，二看操作间，发现问题直接拨打12315举报，“市民监督也很重要”。

6月8日下午6时许，市民秦先生和张先生正在该酒店大厅等朋友一起用餐。“这里的环境挺好，我专门去后厨看过，面积大还干净，这说明饭店很注重菜品卫生，我们吃着安心。”秦先生说。

6月10日，在市区建设路西段一家大酒店的前厅里，两位食客通过显示屏在观看后厨烹饪操作的实时动态。本报记者 李英平 摄

透明厨房+食材合格 小店老板不怕食客看后厨

光明路与园林路交叉口附近有一家小小的包子铺，老板罗明今年38岁，开包子铺已经11年了。罗明的店125平方米，店内干净整洁，摆放了9张桌子，可容纳30人就餐。厨房透明，顾客可以直接看到厨房的操作。罗明直言，现在的食客就餐不仅讲究健康、品质，还要求环境好。“我们店使用的是定点采购的黑猪肉，质量有保证。上个月食品安全检查人员来过，随机抽查的包子和油条全部合格！”

6月8日下午5时30分，不断

有食客来包子铺吃饭，多是以家庭为单位，一般都是包子配稀饭。84岁的李大爷住在光明路64号院，是这里的常客。“早上刚来过，晚上买5个包子带回去，三口人正好够吃。”李大爷说，这里的包子味道好，还能看到后厨的制作过程，让人很放心，吃着也安心。

晒出自己的后厨，需要勇气和底气，罗明说：“我不怕顾客看后厨，这对我并不是压力，反而是一种宣传。做入口的生意，就得干净卫生。”

豫食考核+文明用餐 就餐更文明，城市更和谐

“食品安全是一项大课题，明厨亮灶只是其中的一部分。”闫建华说，从业人员还必须懂得食品安全知识。市市场监督管理局相关科室在线下组织开展了“食品安全培训进县区”活动，面对面通过视频、课件等方式向监管人员、从业人员讲解餐饮食品安全相关法律常识；线上推广安装“豫食考核”手机APP，让从业人员随时随地想学就学，实现培训学习与实际操作管理有机结合。目前，我市豫食考核APP注册总人数已有60112人。

“‘豫食考核’APP上涉及食品安全的知识很全面也很详细，如凉菜制作、油炸食品应该注意什么，内容很多，我们经常组织酒店职工集体学习，每周线上考试。”康

晓聪打开手机上的“豫食考核”APP，显示最近三次的考试成绩都在85分以上，全部过关。

创文以来，就餐环境变干净整洁了，食品安全更有保障，市民就餐也越来越文明。“这个变化很明显，使用公筷的多了，铺张浪费的少了，室内抽烟的也少了。”康晓聪说，市民文明就餐越来越普遍，也大大减少了他们的工作量。“原来酒店停车场上烟头多得扫不及，我们曾经派出4名工作人员不间断地捡烟头，能捡大半矿泉水瓶。创文以来，市民就餐时会到餐厅指定区域吸烟，停车场上、包间里的烟头很少。”

市民在“明厨亮灶”间文明用餐，鹰城变得越来越和谐了。