

城事

外卖食品如何“安全又放心”？ 广州将重点扶持共享厨房

市场监管局表示,注重从业人员培训到提升服务规范 and 环境卫生,广州将开展为期三年的餐饮质量安全提升行动

近日,广州市政协民事协商平台《有事好商量》围绕“加强餐饮外卖食品安全监管”话题,邀请市政协委员、市市场监管局、市商务局、市饮食行业商会、第三方外卖平台代表、自送外卖企业代表展开讨论。市市场监管局表示,从注重餐饮从业人员培训,到餐饮服务规范、餐饮环境卫生提升,广州将开展为期三年的餐饮质量安全提升行动。



■在广州,一些餐饮店铺会在外卖包装袋上贴食安封签。

现状 1 作坊式外卖店环境堪忧,不很放心

市商务局 发动第三方平台资源,重点扶持集约式外卖厨房

市市场监管局副局长吴少斌表示,目前广州有 68000 多家餐饮单位从事网络餐饮服务,餐饮食品安全的抽检合格率超过 98%。“安全和放心却是两回事,安全相对来说有客观标准,放心更多的是主观感受。一句话,非常安全,不很放心。”

近年来,高需求催生了餐饮行业一种新业态,即“集约式外卖厨房”(又称“共享厨房”)。指同一个相对集中的物理空间内,建造众多可以独立运作的厨房,分别出租给不同的人驻商户专营餐饮外卖业务,不设堂食,每个独立厨房均配有“明厨亮灶”监控设备。

市政协委员张嘉默提出:“集约式外卖厨房”开办方提供了统一规范的场地,甚至提供统一标准的厨房生产设备,对入驻商户全流程统一管理,有利于降低外卖服务提供者的创业成本,也加强了食品安全监管。

共享厨房的探索中,位于广州市越秀区先烈南路的“大丰窝联合厨房”是一例,它总面积约为 400 平方米,内设 12 个厨房。相关负责人叶天毅说:“每个门店都配有初级的食品安全管理员,总部会有高级食品安全管理员,定期对每个厨房进行食品安全检查。”

市商务局特种商业处处长李国文对此表示,该局鼓励各类经营模式创新。目前计划从三个方面着手,一是推进住宿餐饮行业产业链发展三年行动方案,考虑集约式外卖厨房等业态。二是发动美团、饿了么等平台资源,重点扶持集约式外卖厨房。三是“食在广州”的宣传推广。

现状 2 部分平台在核查入网经营者身份时未到现场

市市场监管局 加强对线下实体餐饮店的现场检查

在外卖食品安全出现问题时,市

政协委员、荔湾区市场监管局局长毕清提到,第三方平台对食品安全需要负一定主体责任。要对商家进行严格的审核,公示商家证照情况,加强监督。

市市场监管局则指出,目前第三方平台监管仍存在问题,如对入网食品经营者的身份核查很多只核查书面材料,没有到现场;签订食品安全协议不够具体等。该局将加强网络订餐平台的监测,加强线下实体餐饮店的现场检查,对第三方平台进行责任约谈。

市政协委员王琦补充道,第三方平台要建立和完善商家信用评级制度与消费者投诉体系。对于投诉多的商家,平台除了督促整改外,还应向政府有关部门反映。

第三方外卖平台代表、美团广东公共事务部总监黄伟杰对此表示,消费者可通过平台在线客服的餐饮安全专用入口及客服投诉热线,进行餐饮安全的投诉与举报。“消费者可直接拨打政务服务电话 12345 进行投诉举报。”市市场监管局补充道。

现状 3 仅有 1000 多家外卖餐饮店接受明厨亮灶监管

第三方外卖平台 希望政府部门进行经费支持

在某外卖 APP 上,新快报记者看到位于越秀区先烈中路一家月销量排名靠前的炸鸡店,在首页的“商家”一栏中,有一个“明厨亮灶”按钮,在那里消费者可以看到食品制作过程。据了解,广州的外卖餐饮店中,已接受“互联网+明厨亮灶”监管的有 1000 多家,覆盖面较小。且有些餐饮店安装后很快就转手或闭业,动态变化大。

市饮食行业商会秘书长倪弘表示,“互联网+”智能监管与此前的明厨亮灶工程相似,在广州的大型餐饮企业中也有推广使用,但是一些小型的餐馆则受到场地、费用的限制,没有使用。至于通过屏幕监管这一权限,行业内倾向于相关政府部门执

行,以便保护企业知识产权,防止行业内的信息泄露,例如厨师自行研发的配方。

自送外卖企业代表、真功夫外卖事业部总经理杜宗海说,该企业已在所有门店的前店后厨均安装电子监控,将逐步与总部后台和政府监管平台形成联动。同时,将在市区随机选取部分门店,不定期开展门店及后厨用户、消费者体验日。外卖用户在平台或者小程序上可以看见门店的证照情况(有无、是否在有效期),以及门店卫生、等级状况。

第三方外卖平台代表表示,正在积极沟通平台部分已有线下明厨亮灶的商家接入外卖平台端口。对于线下还没有安装明厨亮灶的,也会积极宣导,希望接下来,政府部门能有相应经费支持。

市市场监管局表示,在“互联网+明厨亮灶”建设方面,广州已完成全市 3774 家学校食堂全覆盖,为学校供餐的所有集体用餐配送单位全覆盖,对集约式外卖厨房全面推行,其他餐饮服务单位则逐步推进。

现状 4 外卖配送过程存在安全风险

自送外卖企业 使用食品安全封签

外卖从厨房出来后,要经过一个配送过程,其间如何消除安全隐患?针对该问题,2017 年,全国推广了“食品安全封签”(简称“食安封签”)。它在出餐时,对打包好的食物进行封贴,一旦拆开无法重新接回,消费者如发现封签有损坏,可以拒绝接收餐品。

广州酒家昌岗店店长岑秋美介绍,该店在打包外卖食品时,会使用食安封签。“在打包袋开口的位置,我们都会封上两个封签。”岑秋美说,虽然成本会有增加,但使用了会更有保障。

自送外卖企业代表表示,食品安全封签能够保证外卖食品的卫生和安全,防止外卖食品受到污染,也能明确商户和外卖骑手的责任。

176 名选手同场竞技

广东省第一届“南粤家政”技能大赛总决赛来了

新快报讯 记者麦婉诗 通讯员粤仁宣报道 7 月 26 日,广东省第一届“南粤家政”技能大赛总决赛在肇庆市新区体育中心正式拉开帷幕。本次大赛以“铸南粤匠心,展家政风采”为主题,全省共有 176 名选手、90 多名裁判人员参赛。

规模最大的家政职业技能“省运会”

据悉,本届大赛由省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领导小组主办,省人力资源社会保障厅、省民政厅、省商务厅、省卫生健康委以及肇庆市人民政府承办。大赛紧贴民生需求,聚焦在母婴、居家、养老、医护等重点领域设置考核内容,首次把医疗护理纳入技能竞赛活动,并对接新知识、新技术、新设备、新技能精心设置考核项目,满足家政新兴个性化需求。

总决赛采取集中开放、绿色安全、赛展结合的办赛方式,既是家政人才技能交流的“竞技场”,也是“南粤家政”工程实践成果的“展示窗”。大赛将技能竞赛和展示交流有机结合,融入丰富的家政元素,让企业、院校、社会各界及公众广泛参与和观摩,使赛场内外精彩纷呈,看点多多。

值得一提的是,本次大赛是“南粤家政”工程实施以来举办的规模最大、规格最高的家政职业技能“省运会”,通过举办这次大赛,有利于激发广大家政从业人员学习技能、提升技能的积极性,充分发挥以赛促学、以赛促训、以赛促评、以赛促建作用,营造良好社会氛围,有效扩大“南粤家政”工程的影响力和引领力。

累计参赛选手近五千人 选手年轻化趋势明显

据了解,从今年 2 月起,省人社厅联合省民政厅、商务厅、卫生健康委在全省举办首届“南粤家政”技能大赛。大赛得到了社会广泛参与,累计参赛选手近 5000 人,不仅有从事母婴、居家、养老、医护服务等一线工作者,也有来自家政培训机构、职业院校、家政企业的佼佼者。

选手年轻化、专业性趋势明显,不少 90 后、00 后年轻人加入其中,也不乏男性养老、医疗护理员参与,大专以上学历参赛者成为选手中的主力军。各地还积极借助大赛契机,举办形式新颖的配套活动,展示家政行业发展新风貌,有力推动“南粤家政”走向社会,更好发挥服务民生作用。



■本届大赛,选手年轻化、专业性趋势明显。 通讯员供图