

从2014年的733家到2017年的3144家,3年时间,我市“阳光厨房”总数翻了两番 让“阳光厨房”守护“舌尖上的安全”

见习记者 孙佳丽 通讯员 徐科杰 米兰

在各类城市荣誉称号中,“国家食品安全示范城市”这一称号与人们对美好生活的向往息息相关。而打造国家食品安全示范城市,不是一个简单的口号,支撑在背后的,是食品安全体系的“精耕细作”。

近年来,我市着力构建食品安全无缝监管网络,努力实现食品安全风险的有效管控。

其中,“阳光厨房”建设的持续推进,成为我市争创国家食品安全示范城市的重要“助推器”,同时也成为民生实事工程的重要组成部分。

截至去年底,我市已完成“阳光厨房”建设3144家,其中社会餐饮1446家、学校食堂1482家、养老机构食堂34家、企事业单位食堂182家。

“阳光厨房”小屏幕,社会监督大平台

在江北区湖滨幼儿园,还没走进食堂,笔者就被放置在食堂外面的显示器所吸引。画面中,戴着白色厨师帽、身着白色工作服的厨师们正在进行原料清洗、切配、烹饪和餐具消毒等。“烹调间、清洗间、配餐间等多个区域可以切换着看,家长能全面了解幼儿园后厨的真实情况和各个环节,不用再为孩子们吃饭安全问题牵肠挂肚了。”湖滨幼儿园相关负责人说。

这种通过视频直播的方式展示食品加工各环节的方式被称为“视频厨房”,属于“阳光厨房”的其中一种形式。根据餐饮单位不同业

态,分别采取玻璃幕墙或视频直播方式,让消费者实时直观地看到餐饮单位切配间、烹饪间、凉菜间、餐用具洗消间等重点区域的硬件条件和现场操作,这就是“阳光厨房”。

据了解,目前,我市“阳光厨房”有两种形式,一种就是像湖滨幼儿园那样,通过后厨安装监控探头、在就餐大厅设置电子显示屏的方式,将后厨食品加工操作现场直接显示在电子屏幕上,消费者在就餐时可以通过屏幕实时监督食品加工过程,这种方式比较适合大型餐饮单位。

而另一种“阳光厨房”也可称为“玻璃厨房”,就是指餐饮服务单位在厨房与餐厅之间使用玻璃幕墙进行隔断,消费者可透过玻璃清晰地看见食品制作加工全过程。“玻璃厨房”既保持了操作间的独立性,也保障了消费者的知情权。这种形式在各类餐饮单位均可采用,尤其适用于中小型餐饮单位。

位于来福士广场的西贝餐饮连锁店采取的就是这种形式。该店把厨房间墙面中间部位改造成窗户大小的玻璃隔断。每天上午10时以后,师傅们就忙开了,烧水、和面、蒸点心,后厨成了向消费者展

示厨艺的舞台。“在这里吃饭,不仅能品尝到令人放心的美食,还能观赏现场版‘舌尖上的中国’,也不失为一种乐趣。”市民卢女士说。

“‘阳光厨房’的寓意就是让餐饮单位的后厨房彻底‘阳光化’,即面对消费者无遮掩全方位展示菜品制作的全过程。”市市场监管局餐饮处相关负责人告诉笔者,目前,我市点、线、面结合,多层次、全方位、全业态的“阳光厨房”示范群体已基本形成,并不断发挥着示范、带动及辐射作用。展示着“阳光厨房”的小屏幕,正逐渐成为社会监督的大平台。

让“阳光”洒进厨房,让餐饮业“晒出”自信

“阳光厨房”的建设,揭开了厨房的神秘面纱,将原先的封闭空间转变成了全方位公开空间,消费者一眼就能看出餐饮企业的后厨环境是否卫生、食材是否新鲜、加工操作是否规范等。但是,建设“阳光厨房”需要一定的资金投入,无形之中增加了餐饮单位的运营成本。

笔者了解到,宁波的“阳光厨房”建设已经开展了6年。其间,越来越多的企业愿意主动建设“阳光厨房”,而已建成的企业对“阳光厨房”的存在也是赞不绝口。“对于餐饮企业来说,建设‘阳光厨房’既是挑战,更是机遇。”西贝餐饮连锁店相关负责人说,在消费者面前工作,员工们会更加注重后厨环境卫生、设备卫生和操作规范,这不仅能提高工作效率,还能

赢得消费者的信任,何乐而不为?

笔者采访相关市民后发现,同等类型与价位的餐饮单位中,消费者会更倾向于选择建有“阳光厨房”的单位。“以往厨房厚厚的大门上都会醒目地标示‘厨房重地,闲人免进’。而在食品安全越来越被重视的今天,消费者看得见厨房,才能吃得放心。‘阳光厨房’是对餐饮店和厨师的一种监督,而对消费者来说,厨房‘透明’的餐馆更有吸引力。”市民张先生说。

为解决餐饮单位建设“阳光厨房”的资金问题,我市各地监管部门积极向当地财政争取补助经费。北仑区、镇海区、奉化区以及保税区等地均给予通过验收的餐饮单位每家2000元至5000元的资金补助,市总工会也给予安装“阳光厨

房”的“示范职工食堂”一定的物质奖励。

我市还将“阳光厨房”作为学校食堂硬件改造的必备项目,建设经费纳入预算予以保障;将“阳光厨房”建设与“餐饮服务示范创建”“餐饮服务量化分级”“示范职工食堂建设”等工作有机结合,逐步将“阳光厨房”从原来的示范单位“加分项”转变为“必备项”,形成“阳光厨房”建设与“示范创建”等相互促进、共同提高的局面。

此外,从2016年年底开始,我市率先在余姚华润五彩城引入第三方商业公司,共建“阳光厨房”,并逐步向其他综合体和社会餐饮拓展。截至目前,余姚的华润五彩城和万达广场已有65家餐饮单位进入“阳光厨房”建设周期。

据参与此项目的浙江易视文化传媒有限公司相关负责人介绍,通过商业化的操作模式,餐饮单位能免费使用建设“视频厨房”所需设备。这一举措能为每个餐饮单位节省设施费用2万元左右。

而笔者走访一些小餐馆后发现,除了建设成本之外,后厨卫生状况欠佳是他们不愿意建设“阳光厨房”的根本原因。随着越来越多的餐饮单位让“阳光”洒进后厨,这些因不愿“家丑”外扬而拒绝“阳光”的餐馆会慢慢被市场淘汰,这对宁波的餐饮业来说是非常有利的。

从2014年的733家到2017的3144家,3年时间,我市“阳光厨房”总数已翻了两番。截至目前,我市重点餐饮企业、学校食堂“阳光厨房”建成率已达70%。

创新举措,保证“舌尖上的安全”

在餐饮单位“自愿、自主、自觉”的基础上,各地因势利导、因店制宜,遴选基础设施较好的餐饮服务单位和学校食堂先行试点,出现了一批特色鲜明的“阳光厨房”建设典型。

海曙区2012年率先在月湖盛园餐饮街区开展试点,使“阳光厨房”成为该区域餐饮单位的一块“金字招牌”;鄞州区、江北区利用

“印象城”“来福士”等大型商业综合体招商开业之际,推进“阳光厨房”餐饮一条街建设取得成功;鄞州区还将“阳光厨房”视频监控接至“东方热线”网站,接受市民监督……

“‘重厅堂,轻厨房’,是餐饮业的一大顽疾,监管难度很大。想要攻克这个难点,需要政府部门、餐饮单位和市民的共同参

与。”市市场监管局餐饮处相关负责人说。

目前,“阳光厨房”建设已从政府扶持、企业投入为主向依靠第三方力量建设为主的模式转变,这就要求我市创造条件为第三方共建“阳光厨房”增点扩面,以消费选择倒逼企业落实主体责任,以更高标准实现社会共治,提升全市餐饮食品安全保障水平。未来将有更多

的餐饮单位加入我市“阳光厨房”建设中来。

此外,我市还将建设“阳光厨房”线上公众监督平台,在全市范围内,在食品加工的关键流程中实现全民监督,以“阳光厨房”的形式做好“视频溯源”,利用移动互联网视频云监控技术,让每一道加工环节都在“阳光”下实现透明,并在我市主流门户网站上进行公开推广。

图 示



评 说

让后厨更“阳光”更“透明”

“阳光厨房”建设,是指餐饮单位使用可视化玻璃隔断或视频直播等方式,向消费者展示食品制作加工的过程,公示食品安全相关信息,接受公众监督。在给消费者提供可视化消费信息的同时,也能促使餐饮单位不断完善其内部管理制度。

6年前,“阳光厨房”建设在海曙的大中型餐饮单位、中式连锁快餐店率先试点。以后,“阳光厨房”建设面向全市推广,并逐步从餐饮单位拓展到学校 and 幼儿园的食堂。目前,我市

多层次、全方位、全业态的“阳光厨房”示范群体已基本形成。从2014年的733家到2017年的3144家,3年时间,我市“阳光厨房”总数翻了两番。

“重厅堂,轻厨房”,原本是餐饮行业的一大痼疾,监管难度很大。“阳光厨房”建设的不断推进,有助于提升我市餐饮行业的自律管理意识,形成良好的经营秩序,并有助于建立长效的食品安全监管机制。那一块块展示“阳光厨房”操作程序的小屏幕,正逐渐成为社会监督的大平台。(王 芳)

新闻 1+1

北京:“五个阳光”呵护“舌尖安全”

北京的“阳光餐饮”是一个系统工程,而让餐饮服务从过去看不见的、封闭式的厨房转变为“明厨亮灶”,只是其中一部分。

该市的“阳光餐饮”包括“信息阳光”“过程阳光”“阳光评价”“阳光管理”“阳光惩戒”等五个部分,从餐饮服务单位食品安全信息的全面公开,到充分利用现代信息技术构建公示系统和信用评价体系,再到面向

社会公开违法信息、接受社会监督等,均包含在内。

通过“阳光评价”体系的建立,北京将进一步构建起以企业主体责任为基础,消费者、网络订餐平台、行业协会、第三方评价机构、新闻媒体广泛参与的社会评价“六位一体”综合性系统工程,把单一的政府监管向社会共治转变,也真正把民心、实事工程做到实处。

(孙佳丽 整理)



江北区来福士广场西贝餐饮连锁店的“玻璃厨房”。



市场监管局指导餐饮店完善“阳光厨房”建设。



鄞州区万达广场虹鸭狗的“玻璃厨房”。

本版摄影 朱仁磊 蒋 慧 孙佳丽