

裸烹

怎么做饭让你看见 后厨卫生让你参观

全省启动“透明厨房” 后厨安装摄像头,向消费者“直播” 饭店每年开放厨房不少于4次

设在大厅的LED屏幕,通过4个摄像头实时播放着后厨操作的画面,便于消费者随时监督餐饮安全情况;定期邀请消费者和各界代表参加“厨房开放日”活动……昨天上午,全省餐饮服务食品安全“透明厨房”活动启动。来自全省各地的食药监管部门50余名监管人员及郑州市50家餐饮企业代表参加了启动仪式。

记者 邢进 通讯员 闫明勋
实习生 谷长乐/文
记者 白轲/图

“透明厨房”
三大活动
每年开放
厨房次数
不少于4次



“透明厨房”,让消费者看到后厨操作情况。

设立“厨房开放日”

即以“走进厨房”为主题开展“厨房开放日”活动,定期邀请消费者和社会各界人士参观、评议自己的厨房,并认真记录消费者提出的意见和建议,对合理建议认真吸纳、改进落实。具体的“厨房开放日”日期可以由餐饮单位自行确定,也可以由餐饮服务食品安全监管部门统一组织确定,原则上餐饮单位每年开放厨房次数不少于4次。

鼓励“明厨亮灶”

鼓励引导餐饮单位采用视频技术,使用透明玻璃,设置参观通道、参观窗口等多种形式,方便消费者查看厨房的环境卫生状况、食品加工操作场所的工作状况和各项食品安全管理制度执行情况,让餐饮单位的“后厨”成为消费者可视、可感、可知的“透明厨房”。

实行“阳光公示”

餐饮单位要提前公示“厨房开放日”日期和注意事项,公示消费者提出的合理化建议及整改落实情况。

厨房安装摄像头 后厨操作画面食客能看见

上午9时,郑州如一坊豆捞东风路店,一进店门,大厅右侧的显眼位置,一台近50英寸的LED屏幕播放着后厨的画面。

画面通过安装在后厨的4个摄像头传输到屏幕上,消费者可以通过这个屏幕,对后厨的所有操作一目了然。

如一坊郑州4家店全都采取了这种方式,他们还开展了“厨房开放日”活动,定期邀请消费者到店对厨房进行参观和评议。

这正是我省食药监管部门开展的“透明厨房”活动的主要内容。

全市已有34家饭店安装摄像头 二七区去年开始试点“可视厨房” 每个监督员能用手机看到后厨

郑州市食药监局食品处处长齐新志说,从去年下半年开始,郑州市食药监局以二七区为试点,开展了“可视厨房”活动,在酒店餐厅和学校食堂等餐饮单位的后厨安装摄像头,随时监控厨房的食品安全情况,“每个管片监督员的手机上都下载有客户端,可以通过手机监控后厨操作画面”。

截至目前,全市已经有34家餐饮单位安装了169个摄像头,“这些餐饮单位都是大型餐饮单位,下一步,我们将结合‘透明厨房’活动,把二七区的试点成功经验向全市推广,让摄像头覆盖每一个餐饮单位的后厨”。

每双月逢10日开放一次 消费者可直接到前台预约报名

在如一坊豆捞东风路店厨房参观,必须戴好一次性口罩和帽子才能进入,所以操作台和操作工具都擦拭得一尘不染,闪闪发光,所有的回收桶上都按照规定罩着纱罩,操作台和洗碗池都安装了“水油分离器”。

后厨一名员工说,每天进入厨房工作,都需要洗手消毒,在交接本上签字,戴好口罩和帽子,“哪个时段哪个岗位是谁在岗,都登记得一清二楚”。

如一坊负责人说:“我们每双月逢10日开放一次,消费者可直接到前台预约报名,参观时有专人讲解。”

不设立厨房开放日的饭店 盯得更紧,发现违规严肃查处

郑州市食药监局局长李新章说,作为省会城市,要在“透明厨房”活动中起到标杆作用,各县(市)、区分局要把“透明厨房”活动作为量化分级管理工作、百千万示范工程建设和诚信体系建设的重要内容,以适当形式公示各餐饮单位“透明厨房”的开展,对不设立“透明厨房”开放日的餐饮单位要加强监督检查,发现违法违规问题,依法严肃处理。

加强食品安全的其他举措 量化分级“看脸进店” 餐厨垃圾油水分离

据悉,2012年,郑州市食药监局对全市餐饮单位实现了量化分级管理,设卡通笑脸标识牌,以3个不同的卡通表情,代表餐饮单位食品安全状况的不同等级,实现了消费者“看脸进店”。

此外,还在全市餐饮单位逐步推广和安装“水油分离器”,将餐厨垃圾中的油和水进行分离,由环保公司对分离出的油脂进行回收利用,彻底杜绝了“地沟油”的产生,确保省会居民餐饮安全。



厨房更透明更干净。