



嘉兴积极打造农村家宴服务“海宁样板”

章鸣泽 宣应文/摄

农村集体聚餐是地方特色文化的重要组成部分,也是衡量农村百姓“幸福感”的重要指标。但是农村家庭自办宴席存在诸多如场地条件有限、设备设施简陋、食材来源不透明、厨师食品安全意识差等问题,食品安全隐患多、风险大,家宴上群体性食物中毒事件时有发生。同时,随着新农村建设、美丽乡村建设的深入推进,以及农村居民物质文化水平的不断提高,对农村家宴的软硬件配置方面都有了更高的要求。“提升改造农村家宴放心厨房”成为今年我市的一项民生实事项目,正是政府顺应民意和对于农村家宴食品安全的高度重视。

日前,在嘉兴市市场监管局的带领下,中国食品安全报、浙江日报、浙江在线、钱江晚报、市场导报、嘉兴日报、南湖晚报、嘉兴电视台等各级媒体组成的采风团一行前往海宁市马桥街道桐溪社区家宴中心、家有喜事餐饮管理有限公司、长啸村家宴中心等地走访,观摩农村家宴放心厨房的“海宁样板”,实地了解嘉兴市农村家宴放心厨房建设情况。



“海宁标准”引领全省农村家宴

“2016年、2017年,海宁连续两年将‘农村集体聚餐食品安全保障提升工程’列入市政府十大民生实事项目,以农村集体聚餐食品安全风险防控工作为切入点,通过开展‘农村集体聚餐食品安全服务标准化体系’试点项目,着力推动农村集体聚餐服务朝专业化、产业化、环保型方向发展,打造出了一支‘颜值高、手艺好、活力足’的农村家宴厨师队伍。”海宁市市场监管局副局长、海宁市食安办副主任金浩介绍道。在海宁,越来越多人选择农村宴席。2017年,海宁有统计的10桌以上宴席超过15000场次,约235万人次就餐。

家宴厨师是农村家宴的承办人,也是农村集体聚餐食品安全风险防控的关键环节。如何管好

“土厨师”,守好食品安全防线?市场监管部门给出的答案是:持照亮证、培训指导、规范管理。据海宁市市场监管局餐饮服务监管科科长许海东介绍,为解决家宴厨师流动性强、食品安全意识弱等问题,市场监管部门创新实施“两证一照”准入管理机制,由财政配套培训、体检资金,要求农村家宴厨师在取得食品安全管理培训合格证书、体检健康证明的基础上,申领“农村家宴服务管理”经营范围的营业执照,首次将农村家宴服务纳入经营管理范畴。同时,鼓励农村家宴厨师与餐饮服务管理公司签订劳务合同,以餐饮服务管理公司名义承办家宴,由餐饮公司统一管理签约厨师并承担相应食品安全管理主体责任。

“除了这三张证,我们还发布了全省首个《农

村家宴厨师服务操作规范》地方标准,明确农村家宴厨师的资质要求、素质要求、服务程序和操作要求,并实现培训全覆盖。出台了《海宁市农村家宴厨师计分评价办法》,实行“积分公示制度”,根据积分情况设定红灰黑榜,规定列入黑榜的厨师不得进入家宴中心承办酒席,同时其承办的家宴不纳入食品安全责任保险赔付范围。”许海东介绍道,评分结果还同步公示到海宁市餐饮食品安全网的海宁乡厨栏目,所有厨师的技能等级、证书编号、历次扣分情况都可以在网站上查到,方便村民选择安全、可靠的厨师。今年,海宁就有两位厨师上了黑榜,目前已经被禁止从事乡厨一年,他们如要重新上岗执业,需要在一年期满后向监管部门提交申请,重新接受培训、考核。

农村家宴放心厨房“嘉兴名片”

当前,全省规范化家宴中心建设正在积极推进中,嘉兴也将“海宁标准”上升为全市标准,积极打造农村家宴放心厨房的“嘉兴名片”。据悉,我市的农村家宴食品安全风险防控工作起步较早,全市各级市场监管部门根据食品安全监管有关要求严格落实农村家宴备案及分类指导工作。自2015年开始在海宁试点开展农村家宴服务中心建设,目前全市924个行政村已建成并投入使用的农村家宴服务中心218个,正在建设的中心有

50个。经过近两年的探索,基本形成了农村家宴中心“聚餐申报备案、分级指导、星级厨师评定、引进责任保险、加入智慧监管”的管理模式。2018年,嘉兴目标改造提升130家农村家宴厨房。

“针对今年省市实事工程中的130家提升改造任务,我们要着重从以下几方面做好工作:一是加快改造提升,二是加强农村家宴厨师队伍管理,三是加强农村家宴食材和餐饮具管理,四是进一步推广农村家宴责任保险保障工作。”嘉兴

市市场监管局相关负责人表示。“以农村家宴食材和餐饮具管理为例,我们将加强开展农村家宴主要食品材料风险监测工作,针对农村家宴的习俗特点制定年度食品材料检测计划,由各县(市、区)对辖区内农批市场、市镇农贸市场、家宴配送中心、农村食品批发部经营的食材进行不少于1000批次检测,加强农村家宴中心餐具统一配送企业在线监管和日常抽验,以确保食材和餐饮具安全无误。”