

# 保障百姓舌尖上的安全

## 余杭街道集中推出两件为民实事项目

于涛

俗话说,民以食为天,食以安为先。在生活水平越来越好的今天,吃得饱、吃得好已经不是百姓所追求的重点,而食品安全成了大家越来越关心的话题。

最近这段时间,余杭街道最近推出的几件民生实事项目,针对目前百姓生活中在食品安全方面出现的新情况和新问题进行了新探索。



### 放心外卖店,让你放心点外卖

在店里设立独立的打包间,杜绝食品的二次污染,后厨也要求安装监控系统,这套可视系统直接连通到食品安全监督管理人员的眼前,后厨的卫生情况,有没有违规操作更是一眼就能看得到……日前,余杭街道7家放心外卖店正式通过验收,以后大家点外卖可以更放心了。

“这个食品安全封签是一次性的,外卖盒一旦打开,这道密封条就再也不能原样装好了。从外卖店到消费者手中,如果被打开过,消费者一眼就能看出来,这就杜绝了有‘猫腻’的可能。”拿出这样的外卖盒,余杭街道工作人员指着盒子上一个小机关说。“消费者在收到餐品后,如果发现封签有所损坏,可以拒绝接收餐品。”

网络平台订餐,在这短短几年间已经成为一种生活方式,受到越来越多年轻人的欢迎。但是作为一项新生事物,网络平台订餐也暴露出诸多食品安全问题——隔着一道网络,消费者对外卖餐饮单位的卫生状况、操作是否规范等问题,并不能像传统就餐方式一样有直观的了解,也成了摆在食品安全监管



部门眼前的一道难题。

“与传统就餐模式的最大不同,不仅在于多了配送环节,还在于消费者没有直观感受,所以对食品安全往往会忽略。”余杭街道相关

工作人员表示。目前,余杭街道共有从事外卖业务的餐饮商户三百多家,今年上半年,余杭区出台了《网络餐饮食品安全专项治理、提升工作方案》,以该工作方案为准绳,余杭街道积极行动起来,与市场监管所一起商讨制定了一套《余杭街道网络订餐食品安全管理办法(试行)》,用最快速度开始了放心外卖店的创建。

根据工作方案,能够成为放心外卖店,不仅需要使用一次性食品安全封签,还需要店里要有食品安全管理员、购买食品安全责任险、无违规使用添加剂等硬性要求。目前,街道创建成功的7家餐饮店分别为禹航路918号的缤纷假日、禹航路797号的杭滋园、江南时代购物中心1楼的澳门豆捞、金星村1幢的老太婆餐饮店、文一西路1818号的每厨,以及余杭万达广场的百家旺、外婆家。

“这7家创建成功的餐饮店只是开始,希望他们能够发挥更多的示范作用,引导越来越多的外卖餐饮店注重食品安全,也希望越来越多的外卖餐饮店成为放心外卖店。”

### 放心家宴中心,价格低廉居民青睐

对于老底子的余杭人来说,家里有红白喜事,肯定是在家里摆酒才热闹、才喜庆。但是这几年,随着街道城市化进程的推进,原先农村一幢幢独立房屋和宽敞的院子逐渐拆迁,搬进了更加整洁有序的农居房小区。房子住得顺心,但是遇到红白喜事,想办一顿家宴的空间却没有了。

了解到居民群众的需要,今年,余杭街道就将家宴中心列入了今年的为民实事项目之一。就在前两天,位于南湖景秀湾的街道首

个家宴中心就投入使用了。

据介绍,南湖景秀湾家宴中心总投入建设资金400万元,用于整体装修、设施设备采购等。街道还对家宴中心日常运行预算投入15万元,用于设施设备的日常维护和食品安全指导等。

南湖景秀湾家宴中心按照《浙江省农村家宴放心厨房建设标准》进行设计装修,按照食品操作流程分别设置仓库、粗加工间、烹饪间、洗碗间和冷菜间等功能间。家宴中心除

了配备标准流程的硬件设施,还安装“阳光厨房”,实现明厨亮灶,并配置消毒柜、留样冰箱等设施设备,同时布置有相应的人文、地理特色以及垃圾分类、文明就餐等的宣传。

为了保证食品安全,街道还计划在每年5月左右定期举办农村厨师暨村社食品安全管理员培训,邀请余杭市场监督管理局给予食品安全培训工作,加强农村厨师食品安全意识和规范操作,提高食品安全管理员指导水平。同时对农村厨师进行考核上岗,对农村厨师操作进行评价打分,设立红黑榜,关系到是否准予进入家宴中心。

这么好的硬件条件,收费又是怎样的呢?

“我们是公益性质的,除了很少的一点卫生费,其他的费用一概不用。”街道有关负责人表示,“可以这样类比一下,如果是外面好一点的酒店,办一场婚宴大约要花十五六万元,如果在家宴中心,十万元出头就够了。”

优秀的硬件条件和低廉的价格,又因为有严格的监管让食品安全更让人放心,家宴中心一经推出,就受到居民的十分青睐。“家宴中心还没有正式投入使用时就有一些居民前来打听价格和预订了,等到年底高峰期,使用情况还会更火爆。”

