

本报讯 国家市场监督管理总局新修订的《餐饮服务食品安全操作规范》(以下简称《规范》)于2018年10月1日起正式施行。《规范》新增了包括从业人员不得留长指甲涂指甲油、佩戴饰物不得外露等多项要求。此外,《规范》还对餐饮服务场所的部分硬件提高了要求,例如,提出洗手设施附近应配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等要求。近日,记者走访海口部分大小餐馆发现,小餐馆女服务员佩戴首饰的情况较多,有的服务员涂指甲油,穿着拖鞋走来走去。

记者 沈丽焕 文/图

《规范》倡导 餐饮单位“明厨亮灶”, 公示食材来源

记者走访

大多餐厅没有“明厨亮灶”,不允许食客进入后厨

焦点1

《规范》提出 餐饮单位在洗手台附近 配备消毒水、干手器等

记者走访

街边部分小餐馆没有设洗手台,食客就餐时曾看到老鼠乱窜

焦点2

《餐饮服务食品安全操作规范》于2018年10月1日起正式施行,《规范》新增了一些新规定、新要求,例如要求餐饮服务提供者建立并实施场所及设施设备定期清洗消毒维护校验制度、食品安全自查制度等。根据《食品安全法》的规定和监管形势的发展,倡导采用“明厨亮灶”方式公开加工制作过程,公示食品的主要原料及其来源等。

近日,记者走访海口部分大小餐馆发现,无论是带有包厢的大餐厅,还是临街的小餐馆,除非店家自愿透明加工制作食品外,大多数餐馆不允许食客进后厨。在海口海德路一家快餐店,记者以手脏了能否借后厨洗手台洗手时,快餐店服务员拒绝了,并推荐记者去附近一家餐馆借用洗手台,“往前走左拐有一家店,那家店有洗手间,你可以去那里洗。”

“餐馆后厨好像一直都不给食客进的,有一次我想去加个葱,服务员也没准许我进后厨。”在琼山区板桥路一快餐店用餐的符先

《规范》对餐饮服务场所部分硬件提高要求。如,提出洗手设施附近配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等要求;增添了有害生物防制设施设备要求;对灭蝇灯、鼠类诱捕设施、防蝇帘及风幕机等做出了具体规定。

昨日,记者走访海口数十家餐馆发现,除商场和一些大餐馆的洗手台配有洗手液、擦手纸外,配备消毒液和干手器的大多是较高档的餐厅。而临街一些面积狭小的餐馆连洗手台都没有,“我们是小成本经营,没有条件和经济能力安装洗手台。”红城湖路一餐馆老板说。

出于食品卫生安全考虑,厨房里不允许出现老鼠、苍蝇、蚂蚁等。小林(化名)在龙昆南路附近上班,平时在海南师范大学(南校区)附近的餐馆用餐,“有一次,我在一家麻辣烫餐馆用餐时,突然有一只小老鼠从后厨窜

生告诉记者,有的餐馆在厨房门口写着“厨房重地,谢绝进入”,“可能餐馆认为食客来历不明,安全起见不同意进入后厨,但是在服务员的陪同下也不允许进后厨。”符先生说,要想让餐馆都“明厨亮灶”经营,估计还需要很长时间。

“后厨当然不能随便给人进,主要是为了食材的安全。”琼山区板桥路一餐馆老板告诉记者,不止是他们餐馆的厨房不让食客进,很多餐馆也不允许食客进入后厨。“除非打着透明加工食材的餐馆敞开经营,但一般情况下主要是为了展示厨师的操作过程。”该餐馆老板表示,若想从食材的准备到成品端上餐桌这一过程完全透明化,几乎没有餐馆能做到。

记者询问该餐馆老板是否了解10月1日正式实施的《规范》,该老板表示,只听说过,但不清楚《规定》已经实施,接下来他们将自查纠正,争取做到“明厨亮灶”公开加工制作食材的过程。

出来,穿过食客的脚跑到餐馆大门,被玻璃门挡住去路出不去后,又跑回后厨。”

小林将餐馆有老鼠出没的情况告知老板娘后,老板娘表示她已经看到,但老鼠已经溜走,不好抓,就没有再理会。“用餐看到老鼠后,一下子没了胃口,尤其是店家的态度,看起来像司空见惯了一样。”小林说。

根据小林的提供的信息,记者前往该餐馆走访,当记者询问店内是否放置鼠类诱捕设施时,该餐馆服务员称,店里放置了捕鼠器,他们每天都会检查餐馆的每个角落,“老鼠太狡猾了,上次客人看到的老鼠可能是从下水道跑出来的。”服务员说。

新修订的《餐饮服务食品安全操作规范》
本月起施行,对餐饮单位和从业人员新增要求

- 穿着清洁的工作服
- 不得披头散发
- 佩戴手表、耳环等饰物不得外露
- 不得留长指甲、涂指甲油



一快餐店服务员身着便服,双手戴首饰外露

餐饮服务人员 你做到几条?

记者走访海口部分餐馆:部分服务员
着便装、戴首饰,个别还涂指甲油、穿拖鞋

《规范》提出 餐饮从业人员不得涂指甲油, 应穿工作服,佩戴 首饰不得外露

记者走访

部分餐馆女服务员着便装戴首饰,有的涂指甲油

焦点3

新修订的《规范》调整了餐饮从业人员个人卫生的要求,提出“从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时,应穿清洁的工作服,不得披散头发,佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露”。但是记者走访海口部分餐馆后发现,规模较大的餐馆,服务员都会穿着工作服,加工食材和上菜时也会佩戴一次性手套。但在一些小餐馆,多数服务员穿着便服服务食客,个别女服务员戴耳环、涂指甲油、首饰外露等情况不在少数。

昨日,记者在龙昆南路附近一餐馆看到,一女服务员身穿便服,耳上戴着长长的耳坠,双手戴手镯、手链和戒指。食客用餐结束后,服务员将餐桌上的残渣和食客擦嘴拧鼻涕的纸巾都收到碗里端走。在一家米线店,大多数服务员都戴着戒指,有的脚上穿拖鞋走来走去。对于《规范》中餐饮从业人员个人卫生的要求,他们均表示不清楚。

在一家大排档,一名女服务员手指涂了指甲油,记者向其说明《规范》中要求餐饮从业者不能涂指甲油后,她说“我是来帮亲戚忙的,没有接触食物,只帮忙收钱而已”,后厨和与食材直接接触的员工以及洗碗阿姨是不允许涂指甲油。该女服务员还说记者“太较真”,“小餐馆大多是这样。”

部门说法 小餐馆从业者素质有待提高, 将按《规范》抓培训抓落实

记者将走访中发现的情况反映给市场监督管理部门,相关负责人高度重视并表示,目前小餐馆从业者基本从业素质有待提高,在细节操作上需要改进,作为主管部门,接下来他们将在细节上引导和帮助餐饮从业者提升服务意识。后续将按照《规范》中的要求严格执行,对小餐馆抓培训抓落实,目前该局已经在商量讨论如何执行,各市县食药监局在10月1日新《规范》实施前,已经开展学习,并结合“创卫”“巩固”、日常巡查、分级评定等工作,指导督促各餐饮服务单位对照新《规范》纠正。下一步,该局将按照国家总局的要求,尽快解决记者走访中发现的问题。