

《餐饮服务食品安全操作规范》日前发布 餐饮从业人员每天要“晨检”

回音壁



投诉热线: 0551-5223802
栏目主办:
合肥市卫生局卫生监督所

日前,国家食品药品监督管理局正式发布《餐饮服务食品安全操作规范》并施行。

对餐饮行业有明确要求

据了解,该《规范》对餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房的食品安全管理提出了明确、具体要求。其中《规范》分为主体

和附件两部分内容。主体部分为总则、机构及人员管理、场所与设施设备、过程控制和附则等5个章节,共计46条。附件包括餐饮服务提供者场所布局要求,餐用具清洗消毒方法推荐,餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法推荐,餐饮服务预防食物中毒注意事项,餐饮服务从业人员洗手消毒方法推荐,餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项等六项内容。

增加系列新要求

另外,《规范》增加了一系列新制度、新要求。要求餐饮服务单位建立从业人员健康晨检制度、备案公示制度、餐厨废弃物处置制度和食品安全应急防范制度,要求餐饮服务单位加强对有关环节可能出现的风险进行管理和控制,主动防范食品安全事故的

发生。强调对食品加工处理流程的要求,提高了硬件设施要求,增加了餐厨废弃物处理设施要求,强化了检验设施要求,规范了其他设施要求。提高了关键岗位的人员配置要求,增补了关键环节的过程控制要求,完善了重点环节的加工制作要求。

此次《规范》的出台和实施将促进餐饮服务单位进一步提高食品安全意识、诚信经营意识和企业自律意识,落实企业主体责任。从机构及人员管理、场所与设施设备、过程控制等方面,规范餐饮服务经营行为,强化餐饮服务食品安全过程控制,提升餐饮服务管理水平,保障消费者饮食安全。并要求各级监管部门加强监督检查。对达不到要求的餐饮服务提供者,将依法要求其进行整改。对存在违法行为的单位,将依法查处。

合肥市食品安全 宣传活动本月启动

星报讯(记者 王珊珊)为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,大力宣传食品安全知识,进一步提高食品生产经营者法制意识、责任意识、诚信意识与自律意识和增强广大市民食品安全意识,积极营造健康放心的市场环境,合肥市食品安全委员会办公室与该市餐饮行业协会将联合举办以“重品质、讲安全、重责任、讲诚信”为主题食品安全宣传及企业诚信宣誓活动,共建诚信、健康的食品安全市场环境。

据悉,本次活动主要有三大特点,一是把食品安全宣传与百姓生活紧密相结合,二是把食品安全宣传与科普知识宣传紧密相结合,三是把食品安全宣传与企业的品牌形象展示紧密相结合,让优秀企业成为食品安全的忠诚领先者,让广大消费者获得更多的科普知识和增强食品安全防范能力。

据了解,本次活动将于本月下旬在合肥市人民广场举办,届时来自酒类、粮油、糕点、乳品、饮品、肉制品、调味品等各名优食品生产企业和大型餐饮酒店莅临现场展示。

婚宴主题餐厅“露脸”,酒店、酒家评“钻” 11月,首届安徽餐饮博览会好吃又好看

动漫餐厅、分手餐厅……在外地,主题鲜明的餐厅因独特的就餐氛围深受消费者喜爱。而在省城,以婚宴为主题的“十佳红玫瑰”餐厅不久也将与市民见面。记者从省餐饮行业协会获悉,11月11日至12日,2011中国中部美食博览会暨首届安徽餐饮博览会和第七届徽商大会餐饮峰会在合肥奥体广场隆重举行,期间,“中国徽菜名宴”、“合肥红玫瑰婚宴餐厅”、“非遗小吃展”等将一一亮相。

刘明娟 记者 董艳芬

“十佳”婚宴主题餐厅“露脸”

现如今,餐饮已不再单纯为了吃饭,市民对饭菜的品质、环境的特色都有了更高的追求,主题餐厅正是迎合这样的需求而出现。

据了解,首届安徽餐饮博览会期

间,合肥将在该市范围内推举、评选最佳婚宴酒店,并授予“2011合肥十佳红玫瑰婚宴餐厅”、“2011合肥优秀红玫瑰婚宴餐厅”称号,入围的餐厅必须具备婚宴组织、策划水平、婚宴特色的菜

肴等“门槛”。

省城餐饮行业协会负责人向记者透露,婚宴市场的繁荣推动了省城餐饮业的发展,据统计,婚宴消费已占据省城餐饮总消费两三成。

“非遗”风味小吃香溢庐州

对于喜爱美食的市民来说,首届安徽餐饮博览会也不容错过。活动期间,组委会将邀请外地及安徽各地著名风味小吃、时尚美食经营者进行现场展示、销售,呈现安徽风味小吃风采,推动

各地小吃文化发展,并评选出“安徽非遗风味小吃”、“安徽消费者最喜爱小吃”等奖项。

除大饱口福之外,市民还能大饱“眼福”。据了解,为充分发挥技能竞赛

在人才培养中的积极作用,加快饭店业技能人才队伍建设,我省500万餐饮从业大军代表将联袂献艺,各地烹调师、面点师、服务员等人员,开展第四届全国饭店职业技能竞赛安徽赛区比赛活动。

安徽餐饮企业进入“钻石时代”

今后,安徽餐饮企业也将采用与国际接轨的“钻石”标识。安徽省餐饮行业协会会长张学涛昨天透露,9月份,我省将启动全省酒店酒家评钻工

作,并力争在今年第四季度完成20家左右的评审认定任务。

据了解,按照国家标准要求,凡国家特级(五钻)、一级(四钻)酒家酒店

的评审,由全国评委会组织评审标准。国家二、三、四级(三钻、二钻、一钻级)酒家酒店的评审,由省评委会组织评审工作。

食尚生活美味推荐

自助美食特色推荐

“沙爹”是马来西亚人长久以来的传统美食。它是由马来传统的香料及新鲜的肉串制成,然后配上传统的“沙爹”酱和新鲜的黄瓜及大葱块,在烧红的炭火上烧烤,使其肉香四溢。



合肥鹏远凯莱大酒店
地址:经开区芙蓉路2619号(东海花园东侧)

食尚贵族——澳洲龙虾仔,与热情似火的川椒热辣邂逅,肉质鲜美滑嫩,经过特制川味鲜辣酱料烩制,麻辣鲜香很是够味。



两淮豪生大酒店 地址:高新区科学大道6号

美食顾问 珊珊

美食热线:0551-5223802

CCTV《国家地理探奇》/ 亿万年侏罗纪凤凰台盆地/ 地裂奇观 中华一绝/ 国家地质公园

大裂谷等你揭秘

看奇景/逛古镇/玩漂流/吃土菜/泡温泉/住五星好不过瘾

皖西大裂谷 + 三河古镇 + 孔雀河漂流 + 逍遥别院二日游

周六发班 团队随时发 电话: 0551-2612488 2852226

388 RMB

住五星度假村
吃VIP晚宴
还能免费泡凉水温泉?

是的, 你没看错!

大裂谷风景区联合
多家景区和酒店推出优惠活动

机会是 给有准备的人的

- 1/独家免费赠送汤池价值 88元室外温泉项目
- 2/入住价值 788 元的超豪华逍遥别院度假村
- 3/品价值488元的逍遥别院贵宾VIP接待晚宴

388 元