

民以食为天,食以安为先。这是老百姓对于美好生活最朴素的要求,也是时刻铭记在拉萨市市场监管人心中工作信念。外出就餐,最担心的莫过于食品安全问题。在拉萨,哪些餐馆让人吃得放心,哪些可能存在食品安全隐患?如今,手持一份餐饮“红黑榜”,消费者就有了方向。拉萨市实施餐饮“红黑榜”管理制度,切实保障人民群众“舌尖上的安全”,同时呼吁餐饮经营者坚决制止餐饮浪费,倒逼餐饮经营单位落实主体责任。截至目前,拉萨市市场监督管理局共发布餐饮“红黑榜”9期,这项创新举措受到了广大消费者的高度关注和大力支持,也在本地餐饮行业形成良性连锁反应。

文/图 记者 旦增玉珍

拉萨市共发布
9期餐饮“红黑榜”

抓安全反浪费

切实维护
“舌尖上的幸福”



柳梧张拴堂堂岐山哨子面馆。

直击现场

后厨脏乱差 食物浪费严重

清晨的第一缕阳光照亮了街道,店铺陆续打开门,开始新一天的营业。美食的香气飘散在空气中,令人垂涎欲滴。但是这些食物都干净卫生吗?食材新鲜吗?餐厅环境是否达标?记者跟随拉萨市市场监督管理局和柳梧新区市场监督管理局的执法人员走进拉萨市各餐饮服务单位一探究竟。

在拉萨市柳梧新区的向师烧菜餐饮店,放眼望去,给人的第一感觉是脏、乱、管理太差,后厨里箱子和食材随意堆放,下水道里扔了许多烟头,裸露的垃圾桶摆放在切菜板旁,滴水桶里有大量的残羹剩饭,食物浪费严重……执法人员在检查冰柜时还发现,食材并未按照规定分类存放,且食品存放容器不符合要求。

无独有偶,拉萨城中金陵印象咖啡吧的后厨内,也出现了未加盖的垃圾桶、纱窗破损的凉

发布榜单

26家餐饮店上了“黑榜”

在当日的检查过程中,向师烧菜餐饮店、食八碗餐馆、拉萨城中金陵印象咖啡吧均存在一系列问题,执法人员将三家餐饮店列入“黑榜”。同时,柳梧蓉城八二小区抄手、柳梧张拴堂堂岐山哨子面馆、燕炉北京烤鸭店共三家餐饮店,因店内明亮通透、干净卫生,“制止餐饮浪费”的宣传海报都张贴在醒目位置,厨房内食材分类整齐,工作人员操作时均佩戴口罩、帽子和手套,被列入“红榜”。

近年来,拉萨市市场监督管理局以餐饮食品安全、制止餐饮浪费为检查重点,推行了餐饮服务单位“红黑榜”机制,旨在切实保障人民群众“舌尖上的安全”,同时呼吁餐饮经营者坚决制止餐饮浪

市监部门

全力铸就食品安全的钢铁防线

一直以来,拉萨市市场监管局坚持预防为主、风险管理、全程管控、社会共治,全力铸就食品安全的钢铁防线,有效保障了人民群众“舌尖上的安全”。

拉萨市市场监督管理局食品科科长黄佳琪介绍,拉萨市市场监管部门通过公布正反典型、强化监督检查、推广追溯体系、推动行业自律、倡导节约文化等多种措施的实施,有效地保障了人民群众的食品安,杜绝了餐饮浪费行为。同时,加强宣传教育,鼓励餐饮企业提供适量点餐、剩菜打包等服务,增强了人民群众的节约意识和环保意识。

“今后,我们将持续加大执法力度,从严从速查处纠正未主动提示制止浪费、诱导点餐等行为,并通过公布典型案例、畅通投诉举报渠

道,引导公众参与监督。同时,对于越来越多的群众参与曝光不规范餐饮店的行为,我们也会以更加真实、准确、客观、公正的态度,去进行判断。”黄佳琪说。

餐饮“红黑榜”通过对餐饮主体开展检查,选取环境卫生状况优良、食品安全制度落实到位的餐饮单位作为“红榜”对象,反之为“黑榜”对象,督促食品生产经营者落实食品安全主体责任。长期以来,在拉萨市市场监督管理局的督促指导下,部分“问题”的商家已经积极整改,规范经营行为,起到了“曝光一家,整改一批,教育一片”的效果。但“红黑榜”只是一时的措施,健全食品安全制度,有效防止餐饮浪费,需要全社会共同发力,早日实现真正意义上的“舌尖上的安全”。

菜间、角落随处可见的食物浪费。同时,工作人员均未穿戴工作衣帽、未佩戴口罩,而且有工作人员正在抽烟,执法人员看到后立即进行了制止,并说明这类行为会造成食材污染。

“您好,请出示‘三证’。”执法人员向该餐饮店的相关负责人说道,“你们店的凉菜间没有设置玻璃,杜绝浪费相关规定宣传也不到位。另外,经营范围没有冷食类食品制售,这属于超范围经营,请你们立即整改。”执法人员对餐饮店进行拍照取证、批评教育后,责令限期改正。

与此相比,柳梧蓉城八二小区抄手的店内环境让人眼前一亮,后厨打理得更是一丝不苟,灶台明亮,冰柜内分类好的食材井然有序,一旁包抄手的工作人员戴着口罩、帽子和手套。“这家店能评为红榜,卫生、宣传都做得很到位。”柳梧新区市场监督管理局执法人员普亦说。

费,将餐饮安全与制止浪费落实责任到经营主体。据了解,“红黑榜”机制主要是通过官方渠道,采用视频、照片等曝光形式,不仅让消费者了解到各家餐厅上榜情况,直接“过滤掉”一批餐饮卫生不达标的餐厅,防止了食物浪费,也能“云参观”后厨,保障了消费者的知情权。

据悉,自拉萨市实施餐饮“红黑榜”以来,共发布餐饮“红黑榜”9期,其中上“红榜”单位26家,上“黑榜”单位26家,发现存在餐饮浪费行为的餐饮服务经营者92家次,整改问题115个;对未建立反食品浪费培训制度、未标明菜品克数的2家餐饮单位作出了警告的行政处罚决定,责令限期改正。

然而,“红黑榜”机制也存在一些潜在问题。首先,如何才能公正、公平地评出“红黑榜”?评定标准中,有一项内容是需要店内张贴“反对铺张浪费”相关标语,但即使在醒目位置张贴了标语,部分餐饮店仍存在浪费现象——很多顾客宴请时,并不会选择餐厅内的“半份菜”,甚至有时候,虽有服务



↑柳梧蓉城八二小区抄手。

←柳梧向师烧菜餐饮店。

↓柳梧燕炉北京烤鸭店。



知情选择监督权有了保障

各方声音

记者在走访中了解到,很多消费者长期在一家店点餐,但从未到过店内,更不知道店内的卫生状况是什么样的。“有了知情权,我们的选择权和监督权才有保障。”市民多吉次仁说。

“红黑榜”的公示不仅维护了消费者的知情权和选择权,更有利于促进餐饮服务行业的良性竞争。“进入‘红榜’后,除了老顾客外,慕名而来的顾客也变多了,客流量明显增加,比我们做任何宣传都有用。希望‘红黑榜’可以一直实行,也希望相关部门可以多监督和指导我们。”柳梧蓉城八二小区抄手店长王峰说。

众所周知,随着互联网的普及和快速发展,现如今,很多人获取信息的渠道均来自网上,但这些信

息真假参半,让人无法辨别。“红黑榜”是代表官方权威的食品安全监督榜,让市民在选择餐饮店时更加安心。

当日检查过程中,许多市民纷纷前来围观,家住柳梧新区的胡先生表示,“红黑榜”的设立在监管食品安全方面确实做得很好,杜绝餐饮浪费的宣传也很到位。“但是还需要加强奖惩机制,不然很多商家都屡教不改。”胡先生说。

“截至目前,我们已经做了9期‘红黑榜’的公示,通过分析往期‘黑榜’,发现每期都存在食物浪费和卫生问题。市场监管部门也在探索更好的监管方法,希望这些问题能得到更完善的解决。”拉萨市市场监督管理局执法人员边巴扎西说。

【评论】

“红黑榜”制度有待进一步完善

2023年以来,拉萨市市场监管局就餐饮安全与浪费行为,对拉萨市餐饮服务经营单位实施餐饮安全与制止餐饮浪费“红黑榜”制度管理,这样一目了然的“红黑榜”名单引起了社会各界广泛关注。

食品安全与餐饮浪费一直以来与人民群众的人身安全及利益密切相关。“红黑榜”的公示,以一种直观的方式呈现出了餐饮服务经营单位在食品安全以及餐饮浪费等方面普遍存在的问题,更为人民群众“舌尖上的安全”多加了一道“防火墙”。

对于餐饮行业来说,“红黑榜”机制有着重要的意义,随着经济社会的发展,人们生活节奏的加快,无论下馆子还是点外卖,吃一顿健康又便捷的饭菜已经成为市民群众的首选。表现良好、登上“红榜”的餐饮服务经营单位得到了权威部门和社会的认可,这无疑为他们带来了更多的营收,同时也鼓励着更多从事餐饮行业的经营者去践行诚信、健康、安全的理念。入选“黑榜”的餐饮服务经营单位则面临着各种限制和惩戒,这对经营者来说无疑起到了警示的作用。

然而,“红黑榜”机制也存在一些潜在问题。首先,如何才能公正、公平地评出“红黑榜”?评定标准中,有一项内容是需要店内张贴“反对铺张浪费”相关标语,但即使在醒目位置张贴了标语,部分餐饮店仍存在浪费现象——很多顾客宴请时,并不会选择餐厅内的“半份菜”,甚至有时候,虽有服务

员提醒“适量点餐”,顾客也并不会采纳。如此造成的浪费,责任主体很难界定。

其次,“红黑榜”机制本身还不够完善,虽然拉萨市市场监督管理局开展“红黑榜”工作以来,反响不错,但在实际操作中,如何处理公众的投诉和质疑、奖惩机制的完善和设立等都需要进一步的探讨和实践。

针对上述问题,记者建议:一是建立更加科学、公正的评价体系。这需要监管部门、餐饮服务经营单位和社会各界共同参与,制定出符合实际情况的标准和程序;二是加强监督机制。确保制度的执行不受人为因素的影响;三是加强宣传教育。提高公众对信用重要性的认识,形成良好的社会氛围;四是完善奖惩制度。餐饮浪费方面的奖惩对象不只针对经营者,还要针对消费者。

此外,对于频繁被列入“黑榜”的经营者,不能仅仅停留在表面的惩戒上,可以通过更加强硬的手段,去监督、管理。而被列入“红榜”的餐饮店也需监管部门做回访工作,不可一次“红榜”终身受益。

总的来说,“红黑榜”作为一种促进服务进步、优化营商环境的机制,具有其独特的价值和意义。但如何进一步完善“红黑榜”机制,使其更加科学、公正、有效,仍是我们需要深入思考和探索的问题。希望在未来,“红黑榜”机制能够在全社会范围内得到更广泛的认可和应用,为营造安全、健康、节约的餐饮环境提供有力的支持。