

## 我市开始创建品质餐饮示范店(单位)

# 让美食体验成为焦作旅游的主要吸引力之一

本报讯(记者齐云霞)昨日,记者从有关部门获悉,由商务局、市市场监督管理局、市酒店餐饮业协会联合下文开展的焦作市品质餐饮示范店(单位)创建活动,将于近期正式开始,活动将推动我市餐饮品质提档升级。

民以食为天,食以安为先。食品安全直接关系到人民群众的身体健康和生命安全。据悉,此次活动是积极响应市委、市政府建设“精致城市、品质焦作”的号召,自觉朝着努力在中原更加出彩中出重彩、更精彩的目标扎实迈进,打造餐饮业食品安全的焦作标准、焦作品牌的工作要求;打造消费者安全、健康的餐饮消费需求,

固化有效工作机制,全面提升我市餐饮业食品安全、环境设施、文明服务和规范管理水平,开创焦作餐饮业高质量发展的新局面,打造与山水焦作、太极圣地相媲美的美食焦作。

据介绍,市酒店餐饮业协会将与商务、市场监督管理部门共同以这项创建活动为抓手,形成三方合力,积极践行政府推动、市场引导、榜样示范、企业自律、社会监督的食品安全共治工作,开展培训贯彻、自查自纠、专业评审等活动,实施创新需求激励、参与激励、成功激励等措施,对获得称号的餐饮企业给予相应奖励,引导餐饮企业对标提质整改,积极创建焦作市品质餐饮示范店,切

实提升人民群众在餐饮服务食品安全领域的获得感、幸福感、安全感,促进焦作餐饮行业的可持续健康发展。

此次活动对标“品质餐饮”,引领推动我市餐饮行业全面提档升级。要以规范促发展、以标准引提升,并结合焦作本地实际,从食品安全、文化品位、环境卫生、文明风尚、诚信经营、从业规范、社会责任、推行公筷公勺、制止餐饮浪费等方面完善长效机制,着力破解食品安全餐饮服务重点、难点问题,制定出具有焦作特色的高质量的品质餐饮标准体系。在此基础上,通过培训宣传、自查自纠、对标提升、专业评审、社会公示、授牌表彰等环

节推动这项活动的深入开展。

活动将坚持典型引路、由点到面,扶持一批品牌过硬,竞争力、带动力强的餐饮企业,倾力加强餐饮品牌建设,把“品质餐饮”打造成为我市新的靓丽名片。通过烹饪理念创新、烹饪文化创新、烹饪技法创新和交流比赛,引导全市厨师技术人员业务素养的提升,培养一批品德优良、技术精湛的全国、省、市烹饪大师(名师),成为“品质餐饮”的人才支撑。挖掘创新具有鲜明焦作特色的康养菜肴,形成和叫响完整的怀川养生菜体系,让美食体验成为焦作旅游的主要吸引力之一。



## 三锅演义“明厨亮灶”让消费者吃得安心

本报记者 齐云霞

“三锅演义的后厨也太干净了吧!我家的厨房都不可能收拾得这么干净整洁。”

“看了后厨,吃得更放心了!”

“以往‘外人勿进’的后厨,现在大大方方地将后厨和美食制作的过程呈现在消费者面前,让食客安心地大快朵颐。”

虽然三锅演义2023年首次品鉴官活动结束了,但三锅演义在保证环境舒适、幽雅,食材安全、卫生、新鲜的基础上,为了让消费者选得放心、吃得安心,主动向消费者开放后厨,让“厨房重地,闲人免进”逐步向“明厨亮灶,请您监管”转变的行为,让食客组成的品鉴官对此次的后厨之行有了深刻的印象。

三锅演义的后厨位于该店三楼,整个厨房宽敞、明亮。第一次走进饭店的品鉴官在踏进后厨的第一时间,不约而同发自肺腑地连声称赞:“太干净了!”“一个饭店的后厨怎么能收拾得这么令人赏心悦目!”

品鉴官纷纷拿出手机忙活起来,大家拍照片、录视频、向厨师和后厨工作人员询问自己关心的各类问题。大家在这里亲眼见证了三锅演义明亮、公开、透明、整洁的后厨环境,并在该店店长宋成才的讲解下参观了凉菜间、备菜以及碗盘清洗和锅具清洗的地方,并特意了解了下水道如何过滤废物以及该店如何清理下水道等。

市餐饮与住宿行业协会副会长兼秘书长宋太安等人对该店的这种做法表示肯定。他们希望焦作有更多的

餐饮单位效仿三锅演义的做法,把食品安全、环境卫生放在首要位置,主动邀请消费者监督,不断提升消费者对食品安全的信心。

“后厨是一个饭店的重中之重,我们的后厨是严格按照相关职能部门的要求和规定在做。”该店总经理李秀梅说,没有规矩不成方圆。为此,该店制定了一系列规章制度和细则,并在日常工作中不断完善改进。

李秀梅说,每日上班时,进入后厨的所有人员必须先互相检查身上是否有头发、指甲是否符合要求和仪容仪表等后再发口罩,最后排队进入后厨到各自的岗位工作。

此外,为方便每个岗位人员,店里在各岗位处就近设置了存放使用工具及抹布的地方。“这样做可让每个岗位使用的抹布等各类工具不会被混用,并可以及时清理各自的台面、案板等。”李秀梅说,毛巾分色以作为不同用途,案板、刀具、冰柜等也都以生熟、荤素进行分类使用、存放,坚决不能混用。每天除个别不能进行消毒的厨具外,其他厨具在使用过后均及时清理干净并消毒。

在参观时,大家发现该店荤素各岗位都有一台电子秤。李秀梅为大家解惑,这个电子秤是用来为菜品称重的,以避免给客人的菜品数额不够。店里要求,菜品坚决不能缺斤短两,宁可多称一点,也不能少一丁点儿。

“现在人们对舌尖上的安全非常关心,开放后厨会让顾客更放心。”品鉴官刘先生



图①② 品鉴官参观干净、明亮的后厨。

图③ 三锅演义干净、整洁的后厨。  
本报记者 齐云霞 摄

打造健康美味  
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号