

# 在外就餐，餐具卫生你关注了吗？

## 发现豁口、脏污等，可拨打举报电话“12315或12345”

本报记者 七月 文/摄

随着生活节奏的加快，如今，在外就餐成为越来越多人的就餐形式，各色餐厅、小馆子及路边摊都能见到大快朵颐的消费者。当城市的烟火气成为一道道诱人的风景，作为就餐必不可少的餐具，其卫生问题你们都关注了吗？

日前，有市民向本报反映，称不少餐饮店的餐具卫生情况堪忧：消毒柜不工作，餐具水渍斑斑、污渍明显，一次性餐具霉点……入口第一关如何保证？

### 消毒餐具问题不少 ——水渍斑斑、污渍明显、破损

“前些年消毒餐具刚出来时，我是比较支持的，毕竟经过专业公司消毒处理后，卫生会更有保障。”市民胡女士告诉记者，有了几次不愉快的体验之后，她对现在的消毒餐具卫生情况并不信任，“有好几次到排档店吃饭，发现那些餐具都带水，用纸巾擦下来脏兮兮的，明显没洗干净，更别说消毒了。”

消毒餐具可以放心使用吗？5月19日21时许，记者来到昆阳镇的一家小吃店，正值夜宵高峰期，店里坐了十几桌顾客，大部分人使用的是消毒餐具。只见，这些餐具的塑封膜印有生产单位、地址、电话，以及不太显眼的生产日期，且标注的保质期为15天。在亮堂的光线下，盘碗和玻璃杯肉眼可见尚且较为白净。但是，记者在其中一份餐具的碗面发现了一个明显的黑点污渍。商家解释，这些都是干净的，现在生意比较红火，消毒餐具几乎每天更换。

“虽然有些消毒餐具不太干净，但总比一次性碗筷要好吧。”部分受访市民告诉记者，一次性餐具是下下之选。“听说一次性筷子是漂白过的，更不安全。”市民徐女士如是说。

随后，记者又走访了我县几家餐饮店，发现大部分消毒餐具较为干净，偶而出现餐具带水、残留水印，甚至轻微破损等情况。“有的杯子内壁看起来脏兮兮的，像是没清洗干净。”市民杨先生说，边角残破和杯口、碟边出现豁口等情况遇到过很多次了，在他看来，在外就餐存在一定的安全卫生隐患，需要相关监管部门把好关。

和他有相似想法的市民不在少数，其中也有部分人认为，“既然都选择了外出就餐，就没必要太讲究卫生了。”

### 有些消毒柜成摆设 ——餐具湿漉漉，残留油渍水渍

为了降低经营成本，不少商家会选择消毒柜来消毒餐具，不额外购买消毒餐具。“我们是小本买卖，没必要增加这笔费用。”记者来到昆阳镇的一家川菜馆时，还未到饭点，商家在忙碌地准备食材，一旁不大的消毒柜亮着红灯。“我们的餐具都是用消毒柜消毒的，卫生这一点我可以打包票。”他说，自己开店二十多年了，来店就餐的几乎是老客户，食物品质和餐具卫生都是他亲自把关。

经走访发现，我县绝大多数的餐饮店都备有消毒柜。但是，个别店铺的消毒柜的使用率并不高。5月20日晚，记者来到雅河路的一家小炒店，看见消毒柜放在角落的一张桌子上，柜子上层放置着筷子，下层摆着一排碗，一个大盘子里放着勺子，消毒柜内一片冰凉，餐具湿漉漉的。当被问及餐具是否每天消毒时，服务员说，这些碗筷属于员工自用，为顾客提供的是一次性碗筷。

在之后的走访中，记者看到，很多商家还会在桌面摆放筷子消毒机、筷子盒或者是筷子筒，至于里面的筷子是否消毒又或者是否每天消毒就未知了。经观察，部分餐饮店的筷子消毒机偶尔会“罢工”。

记者于就餐高峰期走进一家连锁餐饮店，看到服务员前脚刚还将滴水的餐具放进消毒柜，后脚就被顾客拿取使用了。对此，该店服务员说，每天对外营业前，他们都会将餐具放进消毒柜消毒，但由于客流量较大，在已消毒的餐具不够用的情况下就没办法保证了。

“还是要将餐具烫一下开水再使用的。”市民张先生反馈，哪怕餐具是从消毒柜内拿出来，还处于温热状态，有时候也会残留油渍和水渍，说明消毒不够彻底或未到位。



部分消毒餐具包装有明显灰尘，有些包装内的碗有不明黑点



筷子暴露在空气中，部分筷子有污渍或灰尘



消毒柜使用率不高，部分商家的消毒柜长期不工作



筷子盒表面脏污，筷子更换频率不明，偶尔会有半干的筷子



待用餐盘直接放置在操作台，上面留有明显水渍



一次性碗筷包装撕开后裸露放置桌面，未做任何遮挡

### 加强监管把牢入口关 ——抽样检验，定期监督

消毒餐具不能放心使用，店内提供的餐具消毒情况不明，一次性餐具诉病多，诸如此类的问题，在消费者看来几乎已经习以为常。

那么，监管部门对此如何管理？消毒餐具应该达到什么样的标准才算合格？

根据《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，餐（饮）具应表面光洁，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味。其中“附着物”包括未烘干的水、食物残渣、其他污染物等餐具自有质地以外的所有异物。“我们会定期根据规定，对消毒服务单位进行检查。”县卫生健康局工作人员介绍，我县目前有登记在册的消毒服务单位1家，他们统一根据市级要求对其作业场所、消毒设备、生产用水、餐具的出厂检验和包装标识等进行监督检查，并定期开展抽样检验。而针对市民反映的餐具不全、餐具带水、破损较多等问题，则要靠消毒服务单位自觉进行更换。

针对餐饮店提供的餐具卫生问题，县市场监管局相关工作人员表示，一直以来，该局都有定期监督和不定期抽检，“抽检结果大部分都还是不错的，说实话，我们很难做到实时监管，责任主体最终还是落在商家本身，他们的意识上来了，卫生才有保障。”

在采访中，县市场监管局的相关负责人呼吁市民在外就餐时，发现餐具有豁口、不卫生等情况，均可拨打举报电话“12315或12345”，人人参与监管，才能营造更加安全的食品安全环境。

### 记者手记

诚如监管部门所言，餐具卫生存在很大的管理难度。商家的自觉性很大程度上决定了餐饮店铺的卫生条件。一味追求省事或者牟利，而不将消费者安全放在心上商家，也终难以长久获得“青睐”。

不少消费者认为“不干不净吃了没病”，也从另一方面反映出，多数市民目前对餐饮卫生的不信任和麻木。除了文中提到的情况外，记者发现，一次性餐具在拆包后如何储存也直接关系到其卫生情况。绝大多数餐饮店、摊贩的一次性杯子、碗等餐具都是拆开后直接摆放在桌面，难免附着粉尘等。其中，路边摊的餐具卫生情况更为堪忧。尽管在本次走访中并未发现，但是记者在日常生活中，曾数次发现一次性筷子上有霉点，以及一次性碗随意堆放在摊位或者推车上。由于小摊贩流动性大，其监管难度更大，更需要商家自觉提升卫生意识，也需要部门加强管理、消费者参与监管。

从安全角度和环保角度，记者都呼吁消费者在日常中可自带餐具更为放心。





