



### C2 马忠:扎根社区做足民族风味

建于1985年的吐鲁番餐厅是新疆风味餐厅,如今也是牛街居民享受异域特色美食的场所。而脚踏实地服务社区,用特色风味吸引大众的经营理念,让吐鲁番餐厅总经理马忠看到了吐鲁番餐厅的发展方向。

### C3 在食王府遇见顶级美食

全聚德·食王府开业一年多来,名厨们的精湛技艺加上创新精神,让这里的一道道美食既传承考究,又创意时尚,全聚德·食王府也成为了世界各地高端人士品味顶级美食的理想场所。

### C4 农大专家教您健康饮水

在水源日益成为威胁健康的情况下,我们如何掌握相对科学的健康饮水方法?3月22日是第21届“世界水日”,也迎来了第26届“中国水周”,中国农大等饮用水专家为市民科学饮水支招。

## 《北京市食品安全条例》及配套细则4月起实施

# 解读食品安全新规四大关键词

北京商报记者 徐慧/文 宋媛媛/漫画



4月1日起,新修订的《北京市食品安全条例》将正式实施。与此同时,由本市质监、工商、卫生等部门制定的若干配套细则也将同步实施,新条例及配套细则对市民极为关注的路边摊、小作坊、夜市、农家乐、网上售卖食品等,均出台了一系列新的安全监管办法。

### 食品摊贩

#### 须登记备案 由城管监管

对很多北京人来说,那些聚集在地铁口、繁华街巷、社区周边的食品摊贩,一直让人又爱又恨。一方面,他们的存在确实给生活带来了一定方便。但同时,其贩卖的食品是否安全卫生,总让人难以放心。再加上占路经营阻碍交通、污染环境等问题,经常引发各种纠纷。

对于食品摊贩这样一个世界很多大城市都存在的监管难题,北京市的做法是堵不如疏。

新条例第十五条规定,区、县人民政府可以根据实际需要,按照方便群众、合理布局、保证安全的原则,划定临时区域、规定时段,供食品摊贩从事经营活动,并向社会公布。

划定临时区域应当在幼儿园、中小学校门口200米范围以外,并不得占用道路、桥梁、过街天桥、地下通道以及其他不宜设摊经营的场所。食品摊贩不得在临时区域和规定时段外经营。同时,对食品摊贩经营食品品种实行目录管理。

为了解决食品摊贩流动性带来的安全隐患,新条例第十六条同时规定,食品摊贩须向所在地乡镇人民政府或者街道办事处申请登记,取得食品摊贩经营证。今后将由城管部门对食品摊贩实施监管,并查处流动无证照生产经营食品行为。

### 民俗农家乐

#### 重新界定 不得散养家禽

看惯了大城市的繁华与喧嚣,乡村的青山绿水更让人觉得可爱。随着北京私家车的普及,周末或节假日到郊区旅游的市民越来越多,吃农家饭当然是郊区旅游必不可少的项目。为了保障市民在乡村民俗旅游吃得安全放心,作为新条例的配套文件,市卫生局制定了《北京市乡村民俗旅游餐饮服务食品安全监督办法》,进一步加强对乡村民俗旅游餐饮服务的安全监管力度。

监督办法首先对乡村民俗旅游户的概念进行了严格界定:指经市或区(县)旅游局评定,以乡村自然人文旅游资源为依托,以田园风光和农家生活方式为特色,为游客提供餐饮服务的农户。新规特别强调,乡村民俗旅游户应具有两大特征:一是以家庭为单位,以家庭成员为从业主要人员;二是餐饮服务经营使用面积不超过150平方米。

新规还对申请乡村民俗旅游户餐饮服务许可应当具备的条件进行了规范,包括经营场所食品处理区总使用面积不小

于8平方米;至少安装3个水池,保持上下水通畅;户内饲养的禽畜类动物远离食品加工经营场所,并不得散养等。此外,新规严禁乡村民俗旅游户采摘使用有毒山野菜等植物;不得加工顾客自采自摘的山野菜等植物。

### 夜市餐饮

#### 纳入许可管理 禁售凉菜、生食等

每年夏天,北京的夜市餐饮都格外红火。啤酒、花生、毛豆、小龙虾、羊肉串、烤生蚝……热闹归热闹,可提起夜市食品的卫生状况,相当多的市民都不敢细想。“花生、毛豆就在路边摆着卖,汽车从旁边一辆一辆的过,不知道落了多少土。”

根据即将实施的《北京市夜市餐饮服务食品安全监督办法》,夜市餐饮也将实行许可管理,即由夜市餐饮的举办者向当地卫生行政部门提出许可申请。夜市餐饮服务参与者须选择远离污染源25米及以上,距离中小学校和托幼机构门口200米及以上的经营场所,并得到当地政府及相关部门批准,在指定区域和夜间时段内集中经营。

办法规定,夜市餐饮服务的参与者应使用密闭、洁净的食品级容器和运输工具配送所需食品半成品;具备相应的防蝇、防雨和与经营品种及数量相适应的制售工具、容器、专用冷藏冷冻以及废弃物暂存设施。

夜市餐饮服务参与者禁止在夜市餐

饮服务场所从事凉菜、裱花蛋糕、生食水产品等生产经营活动;夜市餐饮服务不得提供国家和本市因防病需要禁止经营的食物。

### 消毒餐具

#### 提高门槛 实行市场准入

用废旧T恤擦餐具、想怎么操作怎么操作、证照全无……近日有媒体曝光5家不合格企业消毒餐具流向300家餐馆的消息引发社会广泛关注。不过从下月起,类似不规范的做法有望终结。作为新条例的配套细则之一,《北京市餐饮业清洗消毒企业食品安全监督管理办法》4月1日起将同步实施。根据规定,从事餐具清洗消毒活动,也须办理餐饮服务许可证。

新办法从工厂设计与设施、餐具采购、生产过程、食品安全管理制度、个人卫生与健康要求等方面,均列出具体的操作准则。如,餐具清洗消毒单位应具有独立专用、布局合理,其高度能够满足工艺和卫生要求的厂房,划分生产区和生活区,生产区应当按照清洗消毒流程独立设置餐具回收和粗洗间、清洗消毒间、包装间、成品间和包材库、原材料库、更衣室等。建立采购、生产、加工、包装、储存、运输、销售等生产经营记录,不得采购、使用、销售、储存、运输来源不明的食品相关产品;使用的洗涤剂、消毒剂符合卫生要求;实行批次自检和季度送检,并留存相关检验报告两年等。