



C2 餐饮“霸王条款”激辩的背后

从12月9日北京市工商局曝光餐饮业六条霸王条款以来，连续一周之久的餐饮霸王条款之争并没有因为国家工商总局的表态而平息。记者了解到此事背后一些鲜为公众知晓的事情。

C3 内训体系为企业发展护航

作为一个外地农民工占多数、八成职工只有初中以下文化程度的食品加工企业，全聚德三元金星却以整洁的环境、和睦的氛围、规范的操作、合格的产品彻底颠覆了人们对传统食品加工企业的不良印象。

C3 国航空姐到全聚德学“卷鸭”

昨日，国航“心翼”金凤组的空姐们来到全聚德三元桥店，现场学习片鸭、卷鸭等操作技巧，以便为头等舱的顾客提供正宗的全聚德烤鸭餐饮服务。今年11月1日起，全聚德烤鸭登上国航部分国际航班头等舱。

2013
年
菜·划

2013影响京城餐饮业十大新政

北京本报记者 徐慧 楚超/文 贾丛丛/漫画

1、餐饮业刷卡手续费下调

2月25日起，中国人民银行下发的《关于切实做好银行卡刷卡手续费标准调整实施工作的通知》全面执行。《通知》维持了现行刷卡手续费行业差别化定价，行业主要分成餐饮娱乐类、一般类、民生类以及公益类四大类，总体下调幅度在23%—24%，其中，餐饮娱乐类整体费率由原来的2%下调到1.25%，降幅高达37.5%。尽管刷卡费的降低让餐饮企业松了口气，但组成菜品价格的关键要素——房租、食品原材料、人工、水电等价格飙升的状况并未根本改变，因此几乎未对降低菜品价格产生影响。

2、新食品安全条例强化市场准入

被媒体称为“史上最严”的新修订《北京市食品安全条例》4月1日起施行。新条例最大特点是实施分类许可，从食品生产、食品流通到餐饮三个环节，共分为19类，分类进行许可，并根据不同经营业态设定不同的准入标准。此外，新条例中有14条谈企业的主体责任，加大对企业的处罚力度。仅在行政处罚部分，就有13项是吊销行政许可和停业整顿，被吊销行政许可的企业负责人、管理人员，五年内不允许进入食品生产经营行业。条例还明确规定加强食品安全信息发布，增加公众知晓率。

3、小吃店不得小于30平方米

4月1日起实施的《北京市餐饮服务许可管理办法》规定，本市小吃店的经营场所使用面积不得小于30平方米。小型餐馆的经营场所使用面积不得小于50平方米。学校及托幼机构的学生食堂每餐最大允许供应量应与其加工面积相适应，加工面积不得小于50平方米。职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的学生食堂，以及工地食堂和集体用餐配送单位，均不得制售凉菜、裱花蛋糕和生食水产品。同时提出，本市建立餐饮服务食品安全信用管理和违法行为积分管理制度，并将作为餐饮服务许可延续的依据。

4、餐企定“家规”须备案

4月1日起，《北京市食品安全企业标准备案办法(试行)》开始实施，备案后的食品安全企业标准文本在北京卫生信息网供公众免费查阅。食品安全企业标准不

即将过去的2013年是餐饮业跌宕起伏的一年。这一年中，《北京市食品安全条例》及相关配套政策等多项法规正式实施。这一年，餐饮业在十大新规的影响下，朝着更加规范的方向前行。



同于国家制定的食品安全标准，指的是没有食品安全国家标准或北京市地方标准的，或者严于食品安全国家标准或北京市地方标准的。食品安全企业标准备案后，任何单位和个人发现备案的食品安全企业标准存在问题的，有权向卫生行政部门举报。企业弄虚作假的，除注销备案外，将向社会通报弄虚作假行为，并将企业的不良不法行为纳入信用管理体系。

5、夜市餐饮禁售生食水产

4月1日起，《北京市夜市餐饮服务食品安全监督管理办法》开始实施。办法中规定，夜市餐饮服务参与者禁止从事凉菜等生产经营活动。然而，新政的执行却遭遇了现实的尴尬。按照该办法对“夜市餐饮服务”的界定——政府部门批准、仅夜间时段集中经营、不含依托门店经营的餐饮服务行为，政策适用的管理对象其实只有东华门一家夜市。而且，办法中对凉菜的界定也模棱两可。今年夏天，面对“遍地开花”的超范围经营和非法大排档，禁售令显得十分虚弱无力。

6、餐具消毒按风险定监督频次

《北京市餐饮具清洗消毒企业食品安全监督管理办法(试行)》4月1日开始施行。办法规定，本市对餐饮具清洗消毒企业实行危害分析和关键控制点管理，按照风险等级确定监督频次。从事餐饮具清洗消毒活动的，应当按相关规定办理餐饮服务许可证。同时，餐饮具清洗消毒企业应有独立专用的生产厂房，并按照清洗消毒流程独立设置餐饮具回收和粗洗间、清洗消毒间、包装间等，其中清洗消毒间、包装间总使用面积不应小于300平方米。并且应建立台账，如实记录采购、生产、加工、包装、贮存、运输及销售等生产经营过程信息。

7、食品安全违法餐厅将“示众”

4月1日，《北京市餐饮服务食品安全违法惩戒现场公示工作规程》开始试行。监管部门将根据《北京市食品安全条例》相关规定，对连续12个月内受到两次以上较大数额罚款处罚或者连续12个月内已

受到一次责令停业行政处罚的，以及造成重大社会影响或者有死亡病例等严重后果的餐饮企业进行现场公示。办法同时规定，除餐饮服务提供者履行行政处理决定规定义务后由监管部门撤销现场公示之外，禁止餐饮服务提供者擅自揭除、撕毁、遮挡、污损公示书。

8、星级店火锅底须15分钟内上桌

今年9月，商务部发布《火锅店分等定级规定》并实施。该项规定将火锅店从低到高依次分为三星级、四星级和五星级。对于每一级，定级规定均从建筑与设备设施、环境保护、安全卫生条件、服务规范、烹饪人员要求以及可选择的服务项目这六方面进行规范。规定要求，火锅店汤锅必须15分钟内上桌，菜品必须20分钟内上桌。每家火锅店都必须配备为残疾人服务的相关设施，同时应为消费者提供餐后水果以及信用卡结算服务。每家餐厅均要有规范、合法的停车条件。

9、工商向“霸王条款”亮剑

12月9日，市工商局发布餐饮行业六种不公平格式条款，包括“禁止自带酒水”；“消毒餐厨工本费1元”或“消毒餐具另收费”；“包间最低消费××元”；“如甲方需减少订席数，须提前15天告知乙方，否则乙方将按原订席数全额收费”；“请保管好自己的物品，如有丢失自负”；“餐厅有权接受或拒绝顾客自带酒水和食品，如果顾客不接受餐厅建议将被视为自动放弃食品卫生投诉权利”。市工商局要求，餐饮企业在一个月内开展自查自纠，逾期不改正的将受到处罚。

10、《餐饮业管理办法》通过审议

12月9日，商务部部长高虎城主持召开第10次部务会议，审议并原则通过了《餐饮业管理办法》等部门规章。会议认为，《餐饮业管理办法》设定了餐饮业经营行为规范，明确了商务主管部门在制定行业发展规划、标准，加强行业统计和运行监测，建立投诉举报制度，指导经营者应对处理突发事件等方面职责，为加强行业管理工作提供了法律依据。下一步，将抓紧制定配套措施，建立健全诚信体系和标准体系，发挥行业协会作用，倡导节约，杜绝浪费，建设节约型餐饮行业。