

典型示范



2015年6月16日 星期二 编辑:王路路 美编:陈惠芳

——2015东营食安周特别报道



大明大厦把厨房搬到了自助餐区,方便顾客监督。 本报记者 段学虎 摄

大明大厦严控食品源头 新进蔬果每天检测

拥有专属的食品安全检测师

本报记者 聂潇潇

层层评估确定供应商,源头控制食材安全

一项食材从种、养殖到加工成食物摆上餐桌,需要经过若干道工序。期间,无论哪个环节出现问题,都有可能造成食品安全隐患。

据了解,大明大厦酒店的食材均属从厂家直接进货,减少了中间环节,避免产生不必要的麻烦。大明大厦酒店副总经理孙志余介绍,酒店食材的供应商都是经过评估认定后才与其合作。评估包括综合考察供应商是否有固定的经营场所,“三证”(营业执照、食品流通证、检验报告)是否齐全,商品价格是否合理及商家自身的经营实力等方面。“像油、米、面、肉、蛋等用量较大的食材及蔬菜、瓜果这类新鲜食材的采购,均选择具有过硬资质并通过评估的大型企业或供应商合作,并与其签订相关原材料采购安全责任书。如若出现食材质量安全问题能够马上与其核对接,像市场里不固定经营场所的临时摊贩,是绝对不予考虑的。”酒店副总经理孙志余介绍。

此外,为进一步精细管理流程,确保采购环节安全顺畅,酒店与采购人员就相关原材料采购签订了安全责任书,责任到人。酒店副总经理孙志余介绍,酒店采购人员在掌握食品安全知识的同时,必须严格执行原材料的采购索证制度,对于无“三证”的原材料产品,坚决不采购、不使用,从源头上确保食品的安全。

有自己的食品安全员,检验有害物质残留

采购食材,验收储存是非常关键的环节。大明大厦酒店所用“面、米、油等食材都是大型企业集中提供,符合国家标准检测要求,而且产品包装完好,对于散装产品坚决不予采购,肉类出厂时必须具有动物检验检疫合格证”。据酒店副总经理孙志余介绍,“相对于粮食类食材”菠菜、苦苣等绿叶蔬菜更容易存在有害物质残留情况。从2012年开始,酒店设立了食品安全检测师的岗位,专门引进食品安全检测仪。每天对蔬果进行安全检测后,再送进厨房加工,让客人吃上放心的食物。

此外,食材储存必须严格按照国家制定的相关标准进行存储,冷库库库房管理人员要根据各类物品的性质、特点,进行科学分类,合理摆放。厨房操作人员对各种食品分类封闭储存,按照酒店“六常法”——常分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育进行管理,并保持室内通风、干燥。

“不同的食材放在一起容易交叉产生细菌,因此海鲜和肉类要分开,生食和熟食要分开,应该有足够大的空间把不同的食物、调味料等进行隔离。”酒店副总经理孙志余经理说。

拒绝食品添加剂,顾客可直观厨房

为顾客提供的食物,除色、香、味、型外,最基本也是最重要的要讲究安全。在菜品端上桌的前一环,大明大厦酒店制定了并严格遵循一套厨房操作标准,努力确保食品操作过程安全环保。

“除验收环节,食品添加剂的问题实际上也是属于操作过程中的问题,”酒店副总经理孙志余说,厨师为了提高烹饪技能和菜品卖相,在菜品中加入添加剂,比如加了色素的糖醋排骨会看起来比较鲜艳,油条中加入明矾看起来比较膨松金黄等。“即便可以添加符合国家标准的添加剂,但时间久了依旧会对身体造成影响。因此,酒店为保持食物的原汁、原味、原色,像色素、明矾等食品添加剂,坚决不予采购、不使用。”

除去食品添加剂的严格把控,在食品器具的使用上,酒店采用一冲、二刷、三洗、四消毒的步骤要求,保证餐具、用具的卫生安全。加工过程中,厨房的每个岗位都各司其职,“传菜员不能去切菜,切配人员也不能去传菜……”酒店副总经理孙志余说。

为提升酒店诚信及客人放心度,酒店于2012年,将餐饮营业区域视频电视与厨房的摄像头进行连接,客人可直接通过电视观看厨房的现场操作情况。

酒店副总经理孙志余告诉记者,除了食品安全方面的把控外,酒店也从养生角度为顾客提供服务,点餐时若客人点到食物相克的菜品,服务人员会提出建议,同时兼顾顾客的身体状况,比如“患有痛风的客人吃海鲜会加重病情,服务人员也会向客人提出参考建议,改食荤素原料炖品类等对身体有益的菜品。”



大明大厦设置的食材快检室。 本报记者 段学虎 摄

餐饮员工需每年体检
签订《厨房食品安全承诺书》

食品每一步的安全把控都需要每位员工努力完成。因此,大明大厦酒店在严控食品安全的同时,对员工也有相应的要求。酒店副总经理孙志余介绍,从事餐饮行业的员工必须持有国家规定的健康证,酒店每年都会为员工做一次体检,一旦发现传染病携带者必须予以调离餐饮部门。酒店副总经理孙志余说,“这不仅是对客人负责任,也是对酒店员工负责。”

在日常工作中,酒店对员工的着装也有相应要求,大到工作服的卫生,小到手指甲的长度,每一步都要严格按照酒店标准执行。“酒店每周必会将员工的工作服进行清洗消毒,包括每人负责的厨房区域卫生,菜墩、菜刀等进行统一消毒,并由酒店质检部门进行监督检查。”

酒店副总经理孙志余还透露,员工进入酒店时,要与酒店签订《食品安全承诺书》,责任到人。“专人专岗,每一步流程都能落实到人,出现任何何问题能保证逐步寻根溯源。”

长期以来,大明大厦酒店正是通过环环相扣的食品安全严格把控,确保顾客能够吃得安全,吃得健康。

食品安全是餐饮行业的生命线。大明大厦酒店是黄河三角洲第一家涉外高星级酒店,酒店以“绿色、健康”的经营方式,健全的食品质量管理体系,将检查关口前移,检查重心下放,严格把控从原材料采购到菜品出品的四道关口,努力确保酒店食品安全。