

给“烟火气”划条“安全线”

刘纯银



图片来源网络

近期,我市餐饮服务单位“外摆”经营日益增多,为规范经营行为,防范食品安全风险,8月6日,市市场监管局就餐饮经营单位“外摆”行为发布食品安全提示,各“外摆”餐饮经营单位要认真履行主体责任,切实做好食品安全工作,为消费者提供安全、卫生、优质的食品。

(8月11日《安庆晚报》)

夏夜的街头,三五好友围坐小桌,撸串喝啤酒,这是城市的烟火气。随着餐饮“外摆”越来越多,既方便了消费者,也给商家带来了生意。但热闹背后,食品安全隐患不容忽视。近日市市场监管局发布的餐饮“外摆”食品安全提示,恰似给这缕烟火气划了条“安全线”,让大家明白,规范不是束缚,而是为了让城市烟火更持久。

餐饮“外摆”的红火,本质上是市场需求与城市活力的共振。消费者喜欢露天就餐的自在,商家通过拓展经营空间增加营收,城市也因这些充满生活气息的场景更有温度。但“外摆”不是“随便摆”,脱离监管的经营行为,难免会出现食材变质、卫生堪忧等问题。曾有媒体报道,个别露天摊位未公示经营资质,高温下食材随意摆放,不仅影响消费体验,更埋下健康风险。

此次职能部门要求经营者公示营业执照和食品经营许可证,这是让消费者“吃得明白”;规定外摆区

域远离污染源、配齐防蝇防尘设备,这是守住“卫生底线”;强调从业人员持健康证上岗、规范佩戴防护用品,这是把好“人员关口”。这些看似“多了束缚”,实则是为经营者立规矩、划红线,让合规经营的商家获得更公平的竞争环境,让消费者吃得放心、吃得安心。

夏季气温高,食物易变质,“严控备餐出餐时间在2小时以内”“使用冷藏设备防止细菌滋生”等规定,看似细节却关乎根本。食品安全无小事,一个环节的疏忽就可能酿成公共卫生事件。禁止售卖生水产品等高风险食品,更是从源头上降低风险的务实之举。这不是“刁难商家”,而是用专业监管为餐饮外摆“保驾护航”,让商家在安全框架内灵活经营。

规范“外摆”经营的意义在于探索城市治理的“温度与尺度”。城市管理既不能“一禁了之”,将外摆视为城市“乱象”简单取缔,也不能“放任不管”,任由安全隐患滋生。此次监管部门没有因噎废食,而是通过

明确标准、加强指导,在保障安全与释放活力之间找到平衡点。这种“疏堵结合”的治理思路,既维护了市场秩序,又保留了城市的烟火气,体现了精细化管理的智慧。

烟火气是城市的生命力,但安全是烟火气的生命线。规范餐饮“外摆”,不是给城市活力“降温”,而是为了让这缕烟火气更纯净、更持久。当经营者都能守规矩、讲卫生,消费者吃得放心、吃得舒心,城市的街头巷尾才能真正充满安心的烟火气。这道“安全线”划得越清晰,执行得越到位,城市的烟火就会越旺,生活的味道就会越浓。



让城市“烟火气”在有序中升腾

朱超

市场监管部门发布的“外摆”食品安全提示,为餐饮服务单位“外摆”系上“安全带”,在释放消费活力与守护舌尖安全之间,勾勒出清晰的平衡线,让市井温情在规范中更可持续。

透明化经营是筑牢信任的基石。“外摆”的魅力,在于打破围墙的亲近感,而这份亲近需以信任为底色。公示营业执照、食品经营许可证,是将经营主体置于阳光之下;明码标价的菜品、清晰的消费提醒,让每笔交易都透着坦诚。当食客抬眼可见合规资质,扫码能查食材信息,消费的安心便会转化为对“外摆”经济的持续青睐。这种“阳光下的经营”,以透明换信任,消费者以认可促繁荣,双向奔赴中,烟火气便多了份踏实的温度。

卫生防线是高温下的安全坚守。暑气蒸腾时,“外摆”面临食材易腐、蚊虫滋生的双重考验。“远离污染源”的选址,从源头切断风险;防蝇纱网、冷藏设备的配备,是物理层面的“防护盾”;从业人员规范着装、定时消毒,是人为环节的“把关口”。这些细节并非束缚,而是充满治理智慧的关怀。当商家把规范内化为习惯,烟火气便有了安全的铠甲。

全链条溯源是品质的“压舱石”。一份安心的餐食,始于食材的源头把控。进货查验制度如同为食材发放“身份证”,电子或纸质台账则是全程可追溯的“路线图”。这种“从田间到餐桌”的闭环管理,既能在问题发生时快速溯源,更能倒逼商家选择优质供应链,从根本上提升“外摆”菜品品质。当每一口食物都能追溯来处,烟火气便有了品质的底气。

规范与创新从来不是对立面。严控备餐时间、禁售高风险食品,是守住安全底线的科学决策;倡导“小份菜”、制止餐饮浪费,则为“外摆”注入文明内涵。商家可借规范倒逼创新:用冷藏设备延长食材保鲜期,结合时令开发适合外摆的特色菜品,利用夜间凉爽时段打造主题餐饮。这些探索让“外摆”不再是简单的空间延伸,而是消费场景的升级。当“小份菜”满足多样需求,“光盘行动”成为共识,烟火气中便融入了文明的馨香。

城市的烟火气,从来不是无序的喧嚣,而是有序的生机。规范“外摆”不是限制活力,而是让这份活力更持久、更动人。当商家以规范赢口碑,监管以服务促发展,市民以理性享生活,街巷间的烟火气便会在安全与温暖中持续升腾,成为城市最动人的底色。

细化管理 守护“舌尖上的安全”

潘天庆

随着餐饮“外摆”经营日益增多,也使我市街头巷尾的烟火气也愈发浓厚。然而,持续的高温天气也为“外摆”餐饮服务带来了食品安全隐患。我市监管部门为规范经营行为,防范食品安全风险,发布食品安全提示,护航餐饮外摆“舌尖上的安全”,让大家吃得安心,也让“外摆”餐饮商家认识到应履行好自身的主体责任,守护好市民“舌尖上的安全”。

我市餐饮“外摆”经营之所以日益增多,是源于一些中高档星级酒店也参与其中。这种变化固然与行业竞争激烈,尤其是餐饮经营压力相关,也是商家盘活市场的积极尝试。星级酒店摆地摊有它的优势,在消费者心里更有品质保

障。一些菜肴价格也很亲民,为消费者提供了便利,提振了消费信心,迅速点燃了消费者的热情,释放了消费动能,为我们城市增添了特色消费场景,也提升着城市发展的经济活力。

但在高温夏季,餐饮“外摆”都面临着食品安全风险。必须细化管理,守护安全与秩序底线,持续优化服务与监管,守护好消费者“舌尖上的安全”,助力餐饮外摆行业健康、有序的发展。

因此,不仅要发布食品安全提示,执法人员还要深入到外摆食品摊点,建立动态监管台账,全面掌握经营规模。如食材来源是否可追溯,加工制作、餐具消毒是否规范,以及从业人员健康等关键信息,帮助餐饮单位完善“三防”设

施,规范设置纱网罩、防尘盖等防护措施。还要建立定期清洁消毒制度,对地面、桌椅、遮阳棚等设施进行系统化管理,确保经营环境符合食品安全标准。

食品安全抽检是保障食品安全的一种重要监督手段。在畅通消费者投诉渠道的基础上,执法人员还可以通过“你点我检”的形式,现场邀请群众点选食品品种进行随机抽检,聚焦公众最关心的问题,主动回应社会关切,规范餐饮单位经营行为。同时,提醒市民群众在夏季高温天气下,注意食品保存和食用方式,谨防食物中毒和食源性疾病发生,以护航好餐饮外摆“舌尖上的安全”,更好地实现城市“烟火气”与食品安全保障的有机统一。