

市市场监督管理局落实主体责任创新监管模式 推广4D管理 保障餐饮行业食品安全

记者近日从市市场监督管理局了解到,自今年下半年以来,紫薇花园宾馆、百工乡村、市第一人民医院食堂等餐饮单位先后在我市实施4D现场安全管理体系,取得了良好的效果。

市市场监督管理局局长朱彭年介绍,为落实餐饮服务经营者食品安全主体责任,创新餐饮服务食品安全监管模式,提升全市餐饮服务食品安全保障水平,从今年11月9日起,我市进一步深入推广4D现场安全管理体系。大型餐饮服务单位、学校、医院应积极参与、主动担当,在我市掀起一场餐饮行业的厨房革命。

记者 应玲菲 姚岚



市第一人民医院食堂后厨实施4D现场安全管理体系改造后的调料间

厨房摆设井然有序 调料物品分层存放

请看我们的冰箱,每个冰箱上都贴有管理卡,管理卡上标有责任人、监督人以及冰箱内物品的分布图。它就像一本书的目录一样,厨师需要什么材料都可以快速地在里面找到。近日,市市场监督管理局组织召开4D现场安全管理体系会议。来自我市教育、卫计、市场监管部门,餐饮协会以及部分餐饮单位分管食品安全工作的负责人参观了市第一人民医院食堂、紫薇花园宾馆厨房4D现场安全管理体系。

在紫薇花园宾馆后厨,大家看到厨房的切配、蒸灶、点心、面档、小炒、粥铺等各个区域井然有序,调料仓库根据物品的低、中、高用量分层存放,并以颜色区分物品功能和种类,给人直观的感受。

在市市场监督管理局的带领下,紫

薇花园宾馆较早引入4D现场安全管理体系。紫薇酒店管理有限公司董事长吴剑平介绍,厨房的食品安全落实得好不好,是餐饮单位能否获得消费者喜爱的重要原因。作为我市一家老牌餐饮企业,紫薇酒店管理有限公司一直以来都在寻求有机食材的通道。我们与省有机蔬菜基地金华北山蔬菜基地合作,在田头上就介入管理,建立自己的统一配送中心,与所有供应商100%签订安全食材约定书。我们接下来还要建立蔬菜检测中心,从源头上把好安全关,在全体员工的层面贯穿紫薇品质,让百姓消费更放心的经营理念。

2013年,我市启动阳光食堂透明厨房工作。随后该公司下属几家饭店就在厨房安装了监控,外面也装

了电视机。消费者可通过电视监控直观了解厨房里面的情况。

目前,紫薇酒店管理有限公司旗下的11家店面全部引入4D现场安全管理体系,目的就是为了保障食品安全。吴剑平表示,只要是参观过4D厨房现场安全管理体系的人都会被4D管理的魅力所征服。

我通过市场监督管理局今年上半年一次会议上的介绍,接触到中成伟业的4D现场安全管理体系。后来实地看到焕然一新的厨房,才发现厨房竟然可以变成如此整齐有序。我意识到酒店厨房还有很多提升的空间,随后公司组织员工去中成伟业学习了四五次,直到今年7月22日,才把这套管理模式带回了永康,并在自己旗下的所有店里实施。吴剑平说。

相关链接

4D现场安全管理体系,是在日本的5S管理、香港的五常管理法的基础上演变出来的中国式现代管理方法,又称为卓越现场管理法,概括起来,应做到:整理到位、责任到位、执行到位、培训到位。

整理到位

定义:判断必需与非必需的物品,并将必需物品的数量降低到最低程度,将非必需的物品清理掉。

目的:把空间腾出来,活用并防止误用。

责任到位

定义:要用的东西依规定定位、定量,按明确标示摆放整齐。

目的:物品摆放整齐、有标示,不必浪费时间寻找要用的东西。

执行到位

定义:清除工作场所各区域的脏、乱、差状态,保持环境、物品、仪器、设备整洁,防止污染的发生。

目的:环境整洁、明亮,保证取出的物品能正常使用。

培训到位

定义:不断地坚持前面3D活动,并辅以一定的监督措施,要求人人依规定行事,养成良好习惯。

目的:通过制度化维持成果,通过培训提高员工素质,使员工养成工作规范、认真的习惯。

四个到位 保障食品安全 降低运营成本

4D现场安全管理体系,即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位。紫薇酒店管理公司引进这一管理方法,旨在降低经营管理成本,提高工作效率,形成严谨、规范、整齐有序的工作规范,最大程度上保障了食品安全。

如果将这四项工作都完成了,它对公司带来的效益是无限的。吴剑平笑着给记者算了一笔账,该公司自9月22日实施4D现场安全管理体系以来,运营成本省下了不少:厨房减少了15个人、12台冰箱、20个货架,成本直接减少100万元左右。加上其他维护费用,紫薇旗下11家店面一年的运营成本至少可以节省500万元。而食品库存都维持在3天以内,食材的新鲜度提升了,食品安全

也得到了有力保障。

在开店的准备阶段,我就向市场监督管理局了解过关于我市传统小吃的食品安全现状,并请市场监督管理局领导进行专业指导。浙江品丽州美食股份有限公司总经理舒洪品说。作为我市新兴的餐饮品牌,浙江品丽州美食股份有限公司从成立伊始就通过市场监督管理局的介绍,选择高标准的4D现场安全管理体系。

品丽州从原材料上就导入4D现场安全管理体系,在台州海拔1000米以上地区办了4个养猪基地,实行散养方式,进行统一标准的品质监控。其他食材则由固定的农场供应,保证蔬菜品质,并对食品安全实行全程严控。舒洪品说:客户十次的表扬都比

不上一次的批评,而一次的批评会让前面的努力白费。所以我们品丽州要永远把食品安全放在第一位,让消费者放心。

对此,百工乡村董事长吴亦旺也十分赞同。他说,保障食品安全、加强餐饮管理关系着每个消费者的切身利益。百工乡村自去年在市场监督管理局的帮助下引进4D现场安全管理体系后,不仅食品安全得到保障,员工工作效率也提高了。

原来,百工乡村对整个餐区进行了颜色区分,3种颜色分为3个餐区,以此便于划菜和上菜。不仅如此,吴亦旺表示,自从引进4D现场安全管理体系后,该店的毛利率还增长了3.5个百分点。

洗碗阿姨上班穿布鞋 五分钟搞定厨房卫生

餐饮单位实行4D现场安全管理体系,不仅提高了管理效益,保障了食品安全,而且提升了管理者和员工的素养。

4D现场安全管理体系的条条框框很多,前两个月刚开始执行的时候,确实不适应。市一医食堂总厨朗建龙表示,市场监督管理局的工作人员常常来帮助我们完善各项措施,起到了很好的监督作用。

实施4D现场安全管理体系后,大家看见这么好的效果,便再无怨言了。在市一医厨房,记者注意到,地面干净无水迹、油渍,灶台整洁,物品排列有序。该院自7月份委托紫薇酒店推

行4D现场安全管理体系以来,有效地保障了每天3500名食客,尤其是对食品卫生要求严苛的患者的饮食健康。朗建龙还说,现在洗碗阿姨可以穿着布鞋来上班,许多员工还要把这套管理带回家,在自家厨房也实施起来。

在紫薇花园宾馆工作了7年的冷菜师傅徐肖悦告诉记者,实行4D现场安全管理体系之前,只要一上班,每天都有人问:谁把工具拿走了?把它放到哪里去了?实行4D现场安全管理体系后,员工习惯变好了,食品安全意识增强了,东西摆放一目了然。每天只要五分钟,员工就能将整个厨房的卫生搞定。

紫薇花园宾馆、第一人民医院、百工乡村、品丽州等四个餐饮单位分别从业务管理、院领导重视投入、弘扬餐饮文化以及严把原材料品质关这四个不同的角度呈现了4D现场安全管理体系的成效,为我市各餐饮单位全面实施4D现场安全管理体系树立了榜样。朱彭年表示,实行4D现场安全管理体系是餐饮业规范化管理的关键所在,实现了素养提升、管理提升、效益提升、品位提升,实现了职工从用心到开心,业主从良心到安心,顾客从舒心到放心,部门从顺心到称心。接下来,4D现场安全管理体系将在我市餐饮行业进一步推广。



百工乡村杂物间改造前



百工乡村杂物间改造后