

疫情袭来,餐饮安全重要性进一步凸显

餐饮业织密安全“防护网”

因新冠肺炎疫情,餐饮消费受到影响。保障消费安全,餐饮企业要把好食材安全、环境安全和经营安全三道关,实现行业转型升级,全面提升消费体验。

抓源头,做好食材安全工作

“食材安心,我们才能吃得更放心。”在北京某事业单位工作的王夫瑞喜欢美食,在“吃”上挺有讲究。当下,新冠肺炎疫情袭来。王夫瑞认为,食用不安全食材,特别是食用野生动物,可能滋生病毒感染。专家表示,野生动物非人工养殖,没有经过检疫检验,食用野生动物具有极大的风险。应当坚决取缔和严厉打击非法野生动物交易。

确保食材安全,做好食材安全这篇文章,要着力把好四道关——把好采购关,对食材供应商进行全面“索证”,同时制定严格的验收标准,不符合标准的不允许进店;把好仓储关,要按类别将食材放入冷冻库、冷藏库、常温库分类储存,并由专人进行登记和保管,采取先进先出的使用原则,确保食材储存安全有序;把好加工关,各类食材的初加工都要有专门的加工间,防止交叉污染,加工为半成品后更要进行严格的密封保存;把好制作关,也就是食材进入厨房操作间后,要保证现场管理严格遵守食品安全规范。

中国饭店协会副秘书长宋小溪介绍,2018年12月新修订的《食品安全法》明确规定,食材安全检查指标主要包括致病微生物指标、农药兽药残留指标、食品添加剂指标以及保质期指标等。该协会呼吁,广大餐饮企业应严禁采购销售不明来源的野生动物。对肉、蛋、蔬菜等食材供应商,做好索证索票工作。

“保证食材安全最重要的就是要加强相关法律法规的落实和检查,做到两个‘严’。”全聚德公司经理周延龙认为,一方面,餐饮企业要严于律己,决不能心存侥幸,违法违规。另一方面,要加大执法力度,全面加强食品安全监管,严字当头,严格监管、严厉处罚、严肃问责。

日前,中国饭店协会出台《疫情防控期间餐饮业经营指南》,要求建立统一科学的原料采购管理机制,选择资质合格、原料可溯源的供应商;停止售卖当地主管部门明确禁止的食材品类等。

抓环境,卫生要上新台阶

2月10日一大早,位于杭州上城区江城路的满江红大酒店就开始忙碌不停。接近中午,酒店派人将准备好的200余份盒饭送到上城区多个街道、社区一线防疫人员手中。

目前,满江红大酒店在岗员工10名,包括前厅、后厨人员,“这10名员工都是春节期间留在杭州的,今天餐厅开张,我们会严格监测工作人员的身体状况,加强酒店卫生消毒,确保员工身体健康、餐厅卫生消毒,确保员工身体健康、餐厅卫生消毒,确保员工身体健康。”该酒店相关负责人说。

“在疫情防控中,餐饮企业的环境卫生更显重要。”宋小溪说。2018年5月,国家市场监督管理总局发布《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》明确提出,鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶;如今,为做好疫情防控,消费者对餐厅店内环境卫生的要求越来越高。

在周延龙看来,餐厅卫生至少涵盖三方面内容:一是环境卫生,包括墙、顶、地的环境清洁卫生;二是设备卫生,包括各种生产工具、排烟排水设备能良好、内外清洁等;三是操作卫生,这涉及很多操作规范,比如员工健康证体检、班前健康和个人卫生检查、双手消毒、厨具餐具消毒、冷菜间二次更衣、戴口罩操作以及垃圾分类存放、餐厨垃圾清运等。

“餐饮企业要把卫生安全作为企业管理的头等大事。无论是前端餐厅服务,后端仓储管理、厨房管理,还是污水排放、垃圾处理,都要建立严格的工作流程和规章制度。”宋小溪表示。

日前,中国饭店协会发布疫情期间安全操作规范,要求餐饮企业“待加工原料存放合理,所有器具严格消毒”“餐厅内所有设施符合卫生安全标准”“后厨每

天至少进行一次全面消毒”。

为防控疫情,美团外卖联合众多商家共同发起餐品安全服务倡议,倡议所有餐厅员工上岗必测温、必消毒、必戴口罩,建议商家使用胶套或订书器对外卖包装进行封签,降低外卖被他人打开的风险,建议商家随餐附赠一次性手套或酒精棉片,便于用户进行餐前消毒。

抓经营,加速企业数字化改造

餐饮企业与生活电商平台紧密合作,实现线上线下融合发展中国烹饪协会调研发现,此次疫情对餐饮业造成的损失较大。比如,今年各大城市年夜饭的退订量达到94%至100%,而往年都是“一桌难求”。餐饮企业如何克服困难?中国烹饪协会建议,餐饮企业要与生活电商平台服务平台紧密合作,强化外卖业务,扩大外卖份额,做到线上线下融合发展。

眉州东坡董事长王刚表示,疫情发生以来,外卖成为餐企走出困境的重要抓手。1月26日,对于有外卖业务需求的商家,饿了么推出“外卖极速上线”,第一批提交申请的商家当天就开始营业。

延伸阅读

餐饮企业经营服务防控指南印发

2月6日,商务部、国家卫生健康委联合印发《餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南》,要求各地商务主管部门配合卫生健康主管部门指导企业参照执行。

企业应在开业前或复业时,准备防护用品,包括但不限于:医用外科口罩、医用消毒水/酒精、紫外线空气消毒灯、空调系统专用消毒剂、洗手液等防护用品,配备红外线测温仪等。

保持就餐场所内部环境整洁,餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前必须洗净、消毒,炊具、用具用后

仅武汉就有百余家餐厅、生鲜、便利店商家递交了上线申请。

为确保配送环节的安全,降低送餐环节安全风险,1月26日,美团外卖推出“无接触配送”服务,骑手在配送前必须测量体温、消毒餐箱、佩戴口罩。

“外卖服务需要餐企与外卖平台密切合作,二者的责任是一致的,都必须保证食品安全与顾客安全。”周延龙表示,外卖平台要充分运用数字化技术优势,做好商家评估,大力支持优秀商家扩大外卖市场,保证平台的信誉和消费者的安全。外卖平台可利用大数据,更好地研究和分析供求关系,推动外卖市场健康、有序发展。

“长远看,外卖业态受到餐企追捧且形式越多元,是市场消费需求及消费场景多元化的必然结果。”阿里本地生活服务公司总裁王磊说,当前,外卖行业正在从过去粗放地依靠流量红利换取订单的模式,逐渐转变为依靠数字化实现个性化精细化运营管理的模式,餐饮企业应以消费者为中心,通过数字化运营,实现供应链的数字化改造,提升整体消费体验。

必须洗净。

选择具有合法经营资质并在疫情期间允许经营的供货商采购原材料。杜绝采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。禁止采购不明来源的食材,严禁经营、储存野生动物或野生动物制品。

外卖配送员盛放食物的容器,应在平时清洁消毒要求的基础上增加频次。配送管控制门建立完善配送服务质量控制体系,进行外卖配送员情况监控,每日订单完成情况监控,突发异常数据监控、项目执行情况监控、风险控制数据监控、核心指标完成情况监控等。



煌上煌集团

捐款1000万元力抗疫情

本报讯(记者 赵红兵 口于运)这个春节,席卷而来的新型冠状病毒肺炎疫情影响着全国人民的心。越是困难时期,企业越要承担社会责任。自疫情爆发以来,煌上煌集团在做好自身防疫措施的同时,紧急启动抗击疫情爱心捐款行动。1月29日,在集团董事长徐桂芬、集团党委书记兼总裁褚建康、股份公司董事长兼总经理褚峻的部署安排下,公司决定通过江西省红十字会捐款人民币1000万元现金,全力支持抗击新型冠状病毒肺炎疫情防控工作。

当天上午,煌上煌集团捐款人民币1000万元力抗肺炎疫情影响仪式在江西省红十字会举行。集团党委副书记、股份公司副董事长兼副总经理褚剑代表公司向省红十字会党组书记、常务副会长周海涛捐赠牌匾,省红十字会向煌上煌集团颁发捐款证书,据了解,这是目前为止我省接到的最大一笔捐款,将全部专项用于购置医用防护服、医用外科口罩、一次性手术服、防护险罩、护目镜等急需医疗物资、医疗器械及医疗设施建设。

据悉,自新型冠状病毒肺炎疫情影响发生以来,煌上煌集团和公司党委高度重视,坚决贯彻落实党中央、国务院的决策部署,按照省、市、具

关要求,把疫情防控工作作为当前最重要的工作来抓。公司第一时间启动新型冠状病毒肺炎疫情防控联防联控机制,组建联防联控工作领导小组,研究制订煌上煌防控新型冠状病毒肺炎四十一条措施,把好疫情排查关、体温检测关、日常消毒关、防疫物资保障关,同时针对全国门店及公司生产等员工进行全员安全宣传,全面动员,全面部署,全面落实各项防控措施,有力保障公司员工健康安全和生产经营有序开展。

而在这个特殊时期,煌上煌全国近4000家连锁专卖店选择了就地留守,担负起保证新鲜产品供给、稳定市场价格、满足顾客所需的责任。面对紧张的局面,多数专卖店还开通了免费配送业务,尽最大努力满足大众需要,传递美食、传递爱心。位于江西的专卖店店长邓春林针对当前居民买菜难的问题,自行批发蔬菜作为赠品,回报消费者,让顾客在煌上煌门店一站式完成买菜事务,获得了居民的一致好评。面对“一罩难求”的困境,公司组织各专卖店采取向消费者免费赠送口罩的方式,温暖了一方路人。众志成城,共度难关,煌上煌集团组织各分子公司结成一张爱心网,与疫情赛跑,用自己的方式为这场战斗贡献力量。

徽香源食品有限公司复工复产进行中

本报讯(记者 董世锋 口余俊)2月16日下午,位于宿州市埇桥区符离镇的徽香源食品有限公司复工复产已经在紧锣密鼓地进行了。自2月10日起,该公司在严格落实防控措施的前提下,有序、分段迅速复工复产。

“公司党支部书记、董事长吴向东当天就成立了由各部门经理组成的疫情防控领导小组,全力进入抗击疫情。在公司微信群里及时宣传防疫知识,每日由人力资源部门提醒全体员工不信谣、不传谣、不造谣,全力配合各级防疫部门的工作。”徽香源食品有限公司综合部经理

蒋良明说,公司还制定了《新型冠状病毒预防指导手册》,发给每位员工学习。

据了解,该公司制定了严格的《新型冠状病毒预防指导手册》,发给每位员工学习,指导手册详细介绍了新型冠状病毒的基本特点;复工复产前员工返岗行迹及身体状况调查;口罩、体温检测及消毒的酒精消毒手套等防疫物资储备充分;车间设备及工器具、公共区域的日常防疫管理;人员与物流防疫管理;工厂设施及环境防疫管理、清洁消毒的具体操作方法等,制定了应急管理方案。党支部成立了党员志愿队,实施每名党员

包干员工的做法,同时党员志愿者承担厂区防疫消杀、每日测温记录、员工就餐监督等工作。

复工复产以来,符离镇、埇桥区、宿州市各级领导非常关心企业生产,指导公司做好疫情防控。由于措施得力,有效地控制了疫



情。目前该公司生产与销售正在逐步恢复走向正轨。

保民生、保供应 兴盛优选坚守战疫一线



春节至今,举国上下众志成城全力抗击新冠肺炎疫情。疫情就是命令,作为关注民生的社区电商平台,兴盛优选始终坚持在抗击疫情的第一线,在做好自身防疫防控的前提下,坚持开业运营,为保民生、保供应、稳价格做出了积极贡献。

“免疫”运营模式备受百姓欢迎

2月中旬的一天,家住长沙县华润置地小区的马大爷接到了兴盛优选门店店主蔡莉发出的提货通知。马大爷戴好口罩,步行2分钟就到了提货门店,完成了头一天下单商品的提货。马大爷表示,疫情导致周围菜市场歇业,儿媳妇教

会了自己通过兴盛优选小程序买菜。他说,“第一天选购的菜品,第二天就能到货,这种时候还能避免去人多的地方,这种方式非常便民,值得推广!”疫情关系,蔡莉门店的新增用户数量和销量单量都达到了平日的3倍以上。

据了解,兴盛优选“线上预售+门店自提”的运营模式,不但可以通过手机小程序下单,而且可以实现消费者在就近的社区便利店提货,在很大程度上稀释了菜市场、超市等线下购物场景人流聚集的压力。这种对疫情非常具有“免疫力”的购物模式为老百姓购买民生商品提供了更安全、放心的选择。

在物流履约方面,兴盛优选今日下单、次日提货的高时效也受到了消费者的欢迎,尤其是针对蔬菜、水果、肉禽等需求高频的生鲜商品,消费者可以每日下单购买新鲜产品,避免囤货造成的产品新鲜度和口感的下降。

疫情爆发以来,兴盛优选的用户量和下单量都屡创新高。兴盛优选在湖南区域新增用户量是往常的4倍。其中,长沙区域下单用户超过100万,服务约300万长沙市民。合作门店的日均订单量较去年同期大幅增长300%。

全力以赴保供应、稳物价

作为湖南省商务厅确定的重点保供电子商务企业,疫情发生以来,兴盛优选每天为用户提供包括生鲜食品、防疫健康、日用百货等商品数百款,在保供应、稳物价方面发挥了重要作用。

据了解,疫情发生第一时间,兴盛优选便紧急组织平台战略供应进行统筹和调度,促成全国多个蔬菜基地的采购意向,为保障老百姓的“菜篮子”上了一道保险。同时,兴盛优选还与与粮油、肉类、鸡蛋、牛奶等龙头企业积极沟通,动态补充,确保备货充足,全方位、多维度保障民生商品的供应。目前,平台每日可供应蔬菜水果2800吨、大米1000吨、面条320吨,方便面280万桶、猪肉240吨,充分保障供应的同时,也有效平抑了市场的物价。

针对酒精、洗手液、消毒液等百姓迫

切需求的防疫健康类商品,兴盛优选也多渠道协调供应商不间断平价供应。疫情期间,平台累计销售酒精、84消毒液、口罩、洗手液、护目镜等防疫物资300多万件。

消费者安全至上 严把产品质量关

据兴盛优选相关负责人介绍,疫情发生后,兴盛优选火速成立“疫情防控领导小组”,其主要责任之一便是确保特殊时期商品品质的管理和跟进。而在此期间,兴盛优选下发了一系列与此相关的红头文件,涵盖了仓库安全操作执行规范、门店老板疫情期间注意事项等多项内容,对仓库防疫管理、员工上岗条件等都作出了详细规定,甚至对门店老板与提货消费者间隔距离以及撤掉大门卷帘避免交叉感染等细节都作出清晰说明。正是这种近乎苛刻的严格管理,为广大消费者的购物安全上的一道强保障。

事实上,兴盛优选成立之初便建立了包括供应链质量管理、员工操作规范、仓库作业环境等全方位的质控体系,保证产品在从入仓到加工再到出库的全链条过程中,均符合相应的质量标准。在疫情期间,该企业对商品质量管控从严处理,在仓储物流体系,强化了现场管理和监督工作,确保每一位服务人员按照相关标准和作业规范进行作业。从商品接收到分拣打包再到配送至门店的全流程中,保证商品品质。

疫情袭来,让整个家政行业不得不按下了暂停键,家政企业面临业务冰点。过去,阿姨找工作、接受职业技能培训以及消费者找阿姨都需要到线下门店进行当面沟通。疫情期间,出行受限,阿姨面临失业风险,有刚需的消费者也面临无人可用的尴尬。

为解决这一行业难题,作为国内家政服务领军企业,58到家迅速反应,加速打造新一代在线服务产品,打通家政服务交易全在线闭环,将传统的线下家政交易转变为线上模式,阿姨和消费者在家就能通过在线方式连接彼此,大大提升了沟通和交易的效率与便利。

面向劳动者,58到家开通了在线培训课堂,劳动者在老家通过手机中的阿姨一点通APP即可完成家政职业技能培训与考核,简历建立和上传,而经纪人等一系列找工作动作。在线培训课堂确保每位劳动者都能获得专业的家政服务知识,同时也帮助劳动者随时随地充实自己的专业知识,在疫情期间也能够顺利通过多项考核,快速上岗接单,保证服务安全。

由于部分家政从业人员年纪较大,对于数字化信息接受度不高,58到家将所有线上操作环节录制成教学视频,并对部分阿姨进行一对一的远程指导。据58到家内部数据显示,在线培训课堂上线短短几天,每天的培训增长率高达70%-100%,覆盖100余座城市,超过90%的阿姨都能顺畅地进行在线学习和培训。

消费者则可通过58到家APP在线筛选和浏览劳动者简历,同时可以真实看到劳动者的在线健康档案,包括健康证明、隔离证明、体温记录以及培训相关信息,对他们的学习认证和从业背景更加清晰和透明。此后,消费者可通过三方视频面试方式与劳动者在线洽谈,并实现线上远程签约,通过在线方式就可以面试选择合适的阿姨,减少出行,也减少风险。

一位通过58到家三方视频面试提前预约阿姨的消费者告诉记者,觉得58到家的服务更现代化了,可以在家面试挑选很多阿姨,不用到店很方便。而经纪人感受到工作效率的提升,为客户匹配阿姨更高效,有更多的精力为客户提供优质的服务,正在实现从销售走向服务的真正转变。

与传统家政行业交易模式相比,58到家推出的线上交易系统让消费者和家政服务人员均可以足不出户即能彼此沟通,覆盖服务人员的在线培训、在线结业、在线找工作、在线更新简历,以及消费者在线查看简历、三方在线视频面试、在线远程接单及在线付款等一整套家政服务交易系统,最大限度为消费者和服务人员提供便利,保障的健康与安全。

58到家表示,尽管现在业务受限,但现在通过在线闭环系统能服务更多客户和阿姨。在线培训课堂对全国所有的阿姨都开放,即使阿姨在老家不出来也可以通过手机进行在线学习和培训,提前储备知识,提前面试找好工作,疫情好转或结束后就能立刻上岗。而客户也能提前面试合适的阿姨,待阿姨复工后可以第一时间享受上门服务,缓解繁重的家务和看护小孩老人的压力,全心投入工作。

在加速推出线上闭环系统之外,58到家还采取了多方面的防护措施,要求每个劳动者上门服务前要测体温,服务过程中全程佩戴口罩和塑胶手套;所有的保洁师进门前都会对自身的工具箱进行消毒,保护劳动者的健康安全,也让客户能更放心更安心。

58到家母公司到家集团CEO陈小华表示,疫情对很多企业都造成了很大的影响,也同时带来了机会,现在是58到家完成商业模式升级的最佳时刻。在线闭环系统打通后,58到家还会不断进行完善和升级,争取将这整套系统打造成家政行业的数字基础设施,并逐渐向整个行业开放,帮助更多家政公司做得更好,改变传统家政业务的交易模式,共同推进家政行业发展和进化。

58到家打通家政服务交易全在线闭环 在家就能找阿姨