

廣東消委會走入餐具消毒企業揭開餐飲具集中式消毒真相

發佈日期：2017年7月4日 來源：廣東省消費者委員會

廣州餐飲業發達，飲食文化獨具特色，有“食在廣州”的美譽。不少老廣不僅對食物有很高要求，對餐飲具的潔淨度同樣要求高，只要外出就餐都必須“燙碗”，用高溫茶水沖洗餐飲具，使其看起來更加乾淨衛生。先不論茶水沖燙是否真的有效，“燙碗”這一習慣就很大程度反映出大多消費者對食品經營者提供的餐飲具衛生狀況不放心。而消費者的擔心並非“空穴來風”，因為也有媒體報導過餐飲具清洗消毒不規範，如小作坊操作，衛生環境差、消毒工序簡單，有食物殘留等，為食品安全及行業發展蒙上陰影。

為加強食品安全消費教育，促進相關企業提高服務水準，營造良好的食品安全社會共治氛圍，省消委會根據2017年食品安全宣傳部署安排，在廣東省餐消聯合會、廣州市餐消協會、廣州友福源清潔服務有限公司的大力支持下，於7月4日開展了“食品安全主題座談及集中式餐具消毒消費體驗活動”，組織50多名消費者代表及多家媒體記者走進餐飲具消毒企業，參觀餐飲具清洗及消毒的機械化全過程，學習使用餐飲具的衛生知識，進一步強化食品安全意識。

活動過程中，體驗者在專業人士的陪同講解下，沿著餐飲具清洗消毒的機械化流水線，仔細觀看了餐飲具從回收、分類、清洗、烘乾，到消毒、封裝、抽檢、出廠的一系列流程，參觀了企業的環保處理裝置，全面瞭解餐飲具集中式清潔消毒的工藝、衛生及環保情況。



同時，為了提升教育成效，活動還加入了衛生檢測體驗環節，體驗者在企業抽檢人員的指導下，按照企業檢測標準及程式，隨機抽取封裝的餐飲套具，利用專用試紙對相關衛生指標進行快速檢測，科學判斷餐飲具衛生狀況。通過眼見為實的參觀，不少體驗者表示“來之前對餐飲具消毒的認識還停留在“人工擦洗”，沒想到已經發展到機械化智慧化了，今後對餐飲具衛生更有信心了”。



參觀結束後，各方圍繞食品安全主題開展專題座談。



省消委會副秘書長楊淑娜首先介紹了開展本次活動的目的、意義，以及省消委會近年來開展食品安全消費教育活動、處理食品消費投訴的情況，指出維護食

品安全是全社會的共同責任，呼籲社會各界和廣大消費者，發揮自身力量，積極參與食品安全治理，共同營造安全放心的消費環境。



隨後，廣東餐消聯合會代表介紹了餐消行業發展現狀及前景趨勢。



廣州餐消協會介紹了集中式餐具消毒規範流程及品質管控體系，並向體驗者普及使用餐飲具的小知識，如飯前用開水燙碗，至少需要七十度以上的熱茶水，並保持餐具浸泡數分鐘，方可達到一定殺菌消毒的效果。



為擴大本次活動的宣傳教育效果，省消委會維權專業人士現場講授食品安全維權途徑和方法，為體驗者發放《消法》、《商標法》、《廣告法》、《食品安全消費指南》等宣傳資料，並就食品安全知識與消費者進行有獎互動問答，將活動氛圍推向高潮。

據瞭解，省消委會十分重視食品安全問題，已經連續三年開展食品安全消費教育專題活動，去年全省消委會處理消費者食品消費投訴超過 2189 件，為消費者挽回經濟損失數十萬元。今年 3.15 期間針對一宗食品犯罪案件提起全國第一宗“賠償性公益訴訟”，提出賠償消費者損失 1000 多萬元訴求。該案在消協系統、法律界、司法界、新聞界引起強烈反響，對震懾食品犯罪、維護消費者食品安全和合法權益發揮重要作用。