

给烧烤定规矩,让市民吃得更放心

□牡丹晚报全媒体记者 孟 欣

“

随着三伏天到来,我市气温持续升高。但随着进入连续的阴雨天气,以及夜间气温的回落,菏泽“烧烤季”迎来新一轮追捧,缤纷惬意的夏季生活徐徐展开。连日来,牡丹晚报全媒体记者走访了我市多家烧烤园,一探今年的总体情况。

撸串旺季来袭,渐成烧烤文化

“这天一热,不整点儿烧烤,感觉就和没过夏天似的,浑身不自在。”7月12日20时许,在市中山路烧烤园内,家住附近的市民李宪斌正陪着家人吃烧烤,一张四方桌,6道来自附近多家烧烤店的特色烧烤,5位家人陪伴,“吃烧烤讲究的是个意境,不一定非要喝得伶仃大醉,再加上天一热做饭也是一种煎熬,偶尔夏日傍晚吃烧烤,不失为一种放松方式。”

走访中,牡丹晚报全媒体记者发现,无论走到哪个烧烤园,总能见到人声鼎沸的景象,烧烤季火爆来袭。

有着30余年光顾烧烤摊经历的市民张翰表示,每一个地域的烧烤均有自身特色,其年轻时走南闯北见识了不少外地的烧烤文化。当日,刚从外地出差回来的他,约了4位好友到烧烤园消遣。“前几天去了一趟陕西,也品尝了当地特有的烧烤,但总感觉没有咱菏泽的吃着畅快、舒心。正好今天闷热,就和几个哥们相约吃烧烤,

再整点冰啤,一会回去再给家人带点他们喜欢吃的烤羊肉串、馒头片。”

除了家庭消遣、朋友相聚,不少企业聚餐也选择了烧烤。

“我们公司的员工工作性质基本上都是外出作业,一天下来,感觉身体内火热火热的,虽然公司每天都给大家准备了充足的凉饮,但总有点儿浮躁。”某管线铺设施工企业相关负责人朱坤告诉牡丹晚报全媒体记者,“公司聚餐之所以选择烧烤,是大家共同推荐的,实行AA制,大家一直认为这个环境更能放松身心、畅所欲言,从而间接总结近段时间的工作得失,为公司接下来的工作安排提供可借鉴之处。”

采访中,牡丹晚报全媒体记者了解到,在众多喜爱烧烤的人中,家庭消遣偏向于室内烧烤,而朋友相聚、聚餐则更喜欢室外烧烤。不少食客表示,菏泽的烧烤文化正在由过去的“放肆”吃喝,变得更加有内涵。



油烟净化设备、厨房设备等大检查成为常态

大力整顿食安环境,强化食品生产经营单位的安全主体责任意识

“以往来吃烧烤的成人居多,近年来,随着食安环境的向好发展,不少家长也愿意带着家人孩子品尝烧烤美味。”在秀水街烧烤园,经营着一家以羊肉串和海鲜烧烤为主的商家老板刘畅告诉牡丹晚报全媒体记者,“食安部门经常过来检查、抽检,我们商家其实非常欢迎他们来查,尤其是饭点的时候,这样顾客看见,吃着也放心。”

烧烤虽备受市民青睐,但随之而来的烧烤类食品安全

问题成了大家关注的热点。为此,菏泽市市场监督管理局以及各县区局紧抓食安各环节,部署专项行动、专项治理,持续不间断地开展监督抽检活动。

牡丹晚报全媒体记者了解到,3月下旬,市市场监管局组织开展了全市食品生产企业食品安全管理人员培训班,共组织11场次,全市食品生产监管人员、食品生产企业法定代表人和食品安全管理人员、食品加工小作坊以及部分大

型商超负责人等2000余人参加。强化了食品生产经营主体责任,提高了对危害分析与关键控制点体系(HACCP)的认识。

随着天气逐渐炎热、烧烤季的到来,市场监管部门充分调动各协调部门的积极性,持续开展了多项抽检活动,从屠宰到运输再到商家制作成成品,从冷冻链肉类严控把关到随机抽检,从蔬果农药、化肥使用到商家清洗以及制作,全产业链

严密把控,并多渠道发布消费提醒,多方式开展食品安全宣传周活动,通过宣传,展示了各部门在助力食品产业高质量发展、保障食品安全方面的成效,引导市民养成勤俭节约、营养膳食、科学消费的理念,进一步强化了食品生产经营单位的安全主体责任意识,营造了人人参与、共享共治的食品安全氛围。

菏泽市市场监督管理局相关负责人告诉牡丹晚报全媒体记者,今年下半年,该部

门从“四个”方面强化监管,强化风险排查防控,开展食品安全风险排查治理;严格日常监督检查,认真贯彻落实乳制品、肉制品质量提升行动等。在严守食品安全“底线”的同时,努力提升群众满意度与获得感。

针对商家提供的餐饮具是否干净、卫生,市场监管局开展多次抽检活动,从制造企业、餐饮具消毒服务企业,再到使用商家,不放过任何一个环节。

全部实行无烟烧烤,为守护清新夜空和市民良好生活环境“站好岗”

“夏季的夜晚,菏泽人离不开烧烤摊前惬意的撸串,从街边小板凳升级到室内烧烤餐厅、规范烧烤园,用餐环境得到极大改善,尤其是烧烤时产生的浓烟问题,我感觉咱们菏泽是治理最好的。”正在纱厂烧烤园和三位好友撸串的市民郭成文笑着告诉牡丹晚报全媒体记者,“头些年吃烧烤,远远地就能看见浓烟滚滚一片,烟火气十足,但在享受美食的同时,也难免被浓烟呛到,尤其是选择

在下风口时,那滋味那感受,有点上头。”

随着近年来城市的高速发展,烧烤迎来了一次“大手术”,可视化干净整洁的操作间、无油烟滋扰的环境,规范管理的烧烤园成了众多“撸串”市民的首选。

牡丹晚报全媒体记者了解到,自我市烧烤市场进入旺季以来,城管部门持续不间断地对市区13处规范烧烤园区及室内烧烤店进行突击检查。“你这个油烟净化设备

使用不达标,净化后的油烟值超过了规定的2.0毫克每立方米。”在近日的一次抽检过程中,执法人员经过精准专业测量后,向市桂陵路烧烤园的一户烧烤店店主出示检测结果。按照有关规定,执法人员向店主下达了整改通知单,并将烧烤炉予以暂扣处理。店主表示会积极整改,“明天就让设备维修方过来检修,争取尽快达到标准,随时欢迎你们再来检查”。

在每一次突击检查过程中,执法人员每到一处,均会在店家显眼位置张贴的《饭店巡检整改记录单》上进行记录。“这个记录单不仅记录了店家信息,还详细记录着巡检人员、巡检日期、存在问题、整改日期等信息。记录单不仅方便执法人员查阅,也能时时提醒商家规范经营,食客就餐也会更加放心。”市城市管理行政执法支队开发区大队工作人员告诉牡丹晚报全媒体记者。

牡丹晚报全媒体记者了解到,截至目前,菏泽市共有产生油烟的餐饮业饭店6149家,全部安装了油烟净化设施,市区有13处烧烤园区,县区有5处烧烤园区,已纳入规范化管理。部分酒店、烧烤店还在无烟烧烤机的基础上二次安装了高压静电吸附式油烟净化设备。下一步,城管部门还将加强巡查,监督业主用好油烟净化器,为守护菏泽清新夜空和市民良好生活环境“站好岗”。