

运城宾馆投资400余万元,引进“4D食品安全现场管理体系”,实现食品安全管理的华丽蝶变——

打造酒店厨房新标杆

□记者 荆毅萍

◆核心提示

“4D厨房,欢迎参观!”
“厨房重地,闲人免进”的传统运营模式,在运城宾馆被颠覆性地改写。



▲责任上墙



▲远离“地气”



▲“隔空”传菜



▲分类清洗



▲严格消毒



▲“欢迎参观”

勇气来自责任与担当。

“民以食为天,食以安为先”。今年以来,为建立科学的食品安全体系,打造高质量餐饮厨房,整体提升厨房环境和菜肴出品标准,运城宾馆投资400余万元,引进“4D食品安全现场管理体系”,历时3个多月,成功打造“4D厨房”,实现了食品安全管理的华丽蝶变。

“4D厨房”,就是餐饮管理要做到“整理到位、责任到位、培训到位、执行到位”4个到位。其以“智慧监管”为突破,以“分类监管”为先导,将复杂的食品安全管理工作细分化、规范化、程序化,实现后厨标准化、规范化、制度化和精细化,高标准地打造“清洁厨房”。

为了“厨房蝶变”,运城宾馆付

出了超常的智慧和心血。

依托餐饮管理的标准化,推进食品安全的常态化,运城宾馆把工作亮出来,成绩交出来,做到了整理到位、责任到位、培训到位、执行到位,达到了统一标准、统一流程,实现了食材可溯源、制作可监督、安全可把控,有效保障了广大消费者“舌尖上的安全”。

“食品安全是我们责任,质量监督是您的权利。”——在运城宾馆“4D厨房”入口处,墙面上的这一红色标语,格外醒目。

所有制度、操作程序,以展板形式上墙,并附有责任人照片和标准要求,工作职责一目了然。

步入厨房,放眼望去,整个厨房整洁有序、干净清爽,毫无油污和烟熏感。

凉菜间、西点间、煲粥间等工作区域,依照生熟分开、冷热分开、干湿分开的原则,划分得清晰明了;

荤素食品清洗池分开使用,并设置专用卫生用具洗涤,有效防止交叉污染;

使用双向通道,分离出菜和回

餐区; 锅碗瓢盆、刀具砧板等各种工具,齐刷刷“列队”摆放;

冰箱里,原材料定位存放、分类存储,各品种均贴有标签;

餐饮用具、清洗水池等设施严格按颜色进行标识区分,摆放有序;

“餐车不回家,我就不回家”“毛巾不回家,我也不回家”等标识随处可见;

排水明沟改成暗沟,一改昔日潮湿脏乱的环境。

只要是看得见的、用得到的各种物品,在这里,都“有名、有姓、有家”,归置得井井有条,让整间厨房尽显细致规范、严谨整洁。

在保证厨房环境卫生整洁的基础上,运城宾馆也非常重视食材的鲜度。

仓库管理以少取勤进、先进先出为原则,保证进出货秩序规范;

所有食品原料、调味品设置储存上限值,离地面和墙面15厘米保存,充分保证食材勤更新、常新鲜,确保存放质量;

供货商资质、采购票据日期等“上墙”,使信息一目了然。

从厨房调料的摆放位置、用料度量、工作人员的衣帽着装、传菜各环节,到菜肴上桌,运城宾馆后厨里的每处细节,都体现了“4D厨房”的管理新理念。

“4D厨房”的管理新理念,也有效推进了运城宾馆“明厨亮灶”的建设。

置身宾馆自助餐大厅内,后厨工作场景正被监控屏实时呈现。通过高清摄像直播,操作间的卫生条件、原料使用、操作过程等全方位

地展现在消费者面前,使厨房操作透明化、公开化。后厨不再神秘,成为可视、可感、可知的“透明厨房”。

食品安全是餐饮企业的生命。运城宾馆率先打造我市高标准“4D厨房”,保障消费者“舌尖上

的安全”,不仅树立了餐饮业管理的新标杆,而且引领了餐饮文化的新发展。

“我们将不遗余力地把‘4D食品安全现场管理体系’不断深化细化,为全市食品安全贡献国企的责任与担当。”运城宾馆负责人说。