关于加强餐饮行业治理的建议

领衔代表：应建飞

附议代表：

一、背景

在现代社会，餐饮业作为与民生紧密相连的关键行业，理应严格遵循卫生与安全标准，为消费者打造健康、舒适且安全的就餐环境，提供放心食品。然而，现实中部分餐饮场所的状况却令人堪忧，脏乱差现象在食品安全、环境安全以及燃气消防安全这三个重要领域尤为突出。这些问题不仅严重威胁消费者的身心健康与生命财产安全，还对整个餐饮行业的声誉造成负面影响，亟待各方予以高度关注并有效解决。

二、问题

**（一）食品安全：亟待守护的“生命线”**

食品安全是餐饮行业的核心与基石，可部分餐饮企业却在此频频出现问题。一些小型餐馆和路边摊受低成本高利润的利益驱使，在食材采购环节便降低标准。他们从不正规渠道购入食材，这些食材往往缺乏必要的质量检测和溯源信息，安全风险极大。比如，某些商家使用过期变质的肉类，妄图通过添加大量香料和调味料掩盖异味，加工后售卖给消费者，完全不顾消费者食用后可能面临食物中毒等严重后果。

食品加工过程中的卫生状况同样令人揪心。部分厨房操作间内，食材随意堆放，生熟食品交叉污染严重。厨具长期不清洗，布满油污和食物残渣，成为细菌滋生的“温床”。曾有媒体曝光，一家颇受食客欢迎的小饭馆，厨师处理食材前后从不洗手，甚至直接用手抓取熟食；饭馆的洗碗池与洗菜池混用，洗过碗的脏水又用来清洗蔬菜。如此操作，让食客在享受美食的同时，也将大量病菌和寄生虫吃进肚里，严重损害消费者身体健康，也充分暴露了部分餐饮从业者食品安全意识的极度匮乏，以及对卫生规范的公然漠视。

**（二）环境安全：被忽视的“隐患角落”**

许多餐饮场所的环境安全问题同样不可小觑。踏入部分餐厅，昏暗的灯光、油腻的地面和布满灰尘的桌椅便映入眼帘。餐厅角落堆满杂物，垃圾清理不及时，散发阵阵恶臭，为蚊虫鼠蚁滋生提供了“绝佳温床”。这些害虫不仅会污染食品和餐具，还可能传播各种疾病，给消费者健康带来潜在威胁。

厨房环境更是令人担忧。通风设施不完善，导致油烟弥漫整个空间，厨师和工作人员长期身处这样的环境，呼吸系统会受到严重损害。同时，厨房排水系统不畅，污水经常淤积在地面，滋生大量细菌和霉菌。部分餐馆为节省成本，未对厨房进行定期消毒和清洁，使得厨房沦为藏污纳垢之所。这不仅直接污染食品加工过程，还极大影响工作人员的工作环境和身体健康，充分反映出餐饮企业在环境维护和管理方面的严重失职。

**（三）燃气消防安全：“烟火背后”的潜在危机**

燃气消防安全在餐饮行业中犹如一颗随时可能引爆的 “炸弹”，却未得到应有的重视。部分老旧餐厅和小饭馆使用的燃气管道和设备年久失修，老化、腐蚀和漏气问题严重。一些商家为节省开支，既不定期对燃气设备进行检查和维护，也未安装必要的燃气泄漏报警装置和通风设施。例如，某家经营多年的火锅店，燃气管道连接处松动，长期缓慢泄漏燃气，店内人员却毫无察觉。一旦遇到明火，极易引发爆炸事故，后果不堪设想。

在消防安全方面，许多餐饮场所也存在诸多漏洞。灭火器配备不足或过期失效，消火栓被杂物遮挡，消防通道被占用堵塞，此类现象屡见不鲜。一旦发生火灾，人员无法及时疏散，消防车辆也难以进入救援，必将造成不可挽回的生命和财产损失。这些问题的存在，充分暴露了餐饮企业在燃气和消防安全管理上的麻痹大意、心存侥幸，以及对消防安全法规的漠视，也反映出相关监管部门在日常检查和执法力度上有待进一步加强，以此督促餐饮企业切实落实安全责任，有效防范火灾事故发生。

三、建议

餐饮业存在的脏乱差问题，尤其是食品安全、环境安全和燃气消防安全方面的隐患，已成为悬在消费者头顶的“达摩克利斯之剑”。要解决这些问题，需要餐饮企业加强自律自查、行业协会发挥规范引导作用、监管部门严格执法，同时消费者也要增强监督意识，各方形成合力。唯有如此，才能让餐饮业回归正轨，为广大消费者营造安全、放心、舒适的就餐环境，切实保障人民群众的生命健康和财产安全，推动整个餐饮行业健康、可持续发展。

**（一）针对食品安全问题**

1、强化食材采购监管。政府监管部门应建立严格的食材采购准入制度，要求餐饮企业必须从正规、有资质的供应商处采购食材，并留存采购凭证和质量检测报告。对于违规采购的企业，给予严厉的行政处罚，包括高额罚款、停业整顿甚至吊销营业执照等。同时，搭建食材溯源信息平台，运用区块链等技术，实现食材从源头到餐桌的全程可追溯，一旦出现食品安全问题，能够快速准确地锁定问题源头。

2、提升餐饮从业者素质。行业协会应定期组织针对餐饮从业者的食品安全培训，邀请专家进行授课，内容涵盖食品安全法规、食材储存知识、食品加工卫生标准等。培训结束后进行考核，考核合格者颁发证书，作为从业者上岗的必备条件。餐饮企业内部也应建立日常监督机制，督促员工养成良好的卫生习惯，如处理食材前后洗手、生熟食品分开存放和加工等。

3、加大食品安全抽检力度。监管部门要增加对餐饮场所的抽检频次，扩大抽检范围，不仅要抽检大型餐饮企业，更要重点关注小型餐馆和路边摊。采用先进的检测技术和设备，提高检测的准确性和效率。对于抽检不合格的产品，立即责令相关企业下架整改，并向社会公布抽检结果，保障消费者的知情权。

**（二）针对环境安全问题**

要完善环境标准与监督机制。相关部门制定详细、严格的餐饮场所环境安全标准，明确餐厅内部及厨房的清洁频率、卫生指标、通风和排水要求等。建立常态化的监督检查机制，定期对餐饮场所进行环境检查，对于不符合标准的企业，下达整改通知书，限定整改期限。整改不到位的，依法进行处罚。

**（三）针对燃气消防安全问题**

1、加强燃气设备管理。燃气供应企业应与餐饮企业签订安全责任书，明确双方在燃气设备维护管理中的责任。燃气供应企业定期对餐饮场所的燃气管道和设备进行检查和维护，及时发现并处理老化、腐蚀和漏气等问题。对于使用年限较长的设备，督促餐饮企业进行更新换代。同时，强制要求餐饮企业安装燃气泄漏报警装置和通风设施，并确保其正常运行。

2.严格消防安全监管。消防部门加大对餐饮场所的消防安全检查力度，重点检查灭火器、消火栓等消防设施的配备和完好情况，以及消防通道是否畅通。对于消防设施配备不足或过期失效、消防通道被堵塞的企业，依法进行严肃处理，如罚款、责令停业整改等。定期组织餐饮企业员工参加消防安全培训和演练，提高员工的消防安全意识和应急处置能力。