



下屉的面食，趁热放入保温箱。

放心餐 暖心人

□本报记者周美玉/文 陈艺/摄

运送车必须先消毒，后装餐盒。



灶台前检查肉类、油是否新鲜。



严格核查蔬菜进货渠道、食材检测、供货合同。



进入操作间，必须消毒吹尘。

随着各个单位陆续复工复产，职工用餐需求大量增加。从大年初十开始，北京中铁快餐有限公司每天为顺义区部分复工复产企业职工送上“放心餐”，坚持疫情防控和食品安全双防线。

此前，新国展作为入境人员转运集散地，其中工作人员每天的餐食都由中铁快餐提供。“这家单位曾参与国庆70周年活动和亚洲文明对话大会的服务保障工作，有大型活动的保障经验。”顺义区市场监管局餐饮科副科长龚珂介绍。

3月17日，记者跟随顺义区市场监管局执法人员走进中铁快餐公司。大门口专门设了岗，正在为即将上岗的职工进行测温、消毒。

在接到为新国展供餐的任务后，顺义区市场监管局邀请专家为供餐单位进行培训，对食品安全工作进行梳理，提出建议。高丽营市场监管所执法人员每天都到供餐单位检查制度落实情况。同时，在检查职工出入通道时，执法人员要求要由专人负责逐人进行体温测量，对公共区域的消毒做好记录；在检查食品加工区域时，执法人员重点检查了厨具清洗消毒、食品进货来源和食品留样情况；在检查供餐流程时，特别强调要使用一次性保温箱，不得回收消毒重复使用。

原材料当天买当天用，每天对加工间消毒，生熟制品的容器和加工用具用颜色区分开……企业负责人胡光会向执法人员报告制度落实情况。

在食品加工车间里，热气腾腾的营养配餐出锅后，每个品种留取250克放入留样专用保鲜柜，留

样48小时。“留样记录完整、准确，确保可追溯。”在检查了记录后，高丽营市场监管所副所长吴俊表示。随即，营养配餐将装在保温箱里由专门配送人员和车辆送往新国展。

每天送餐人员和车辆都要做好专人、专车登记和消毒。而前往新国展的防护更是升级，人员穿上浅蓝色的防护服，将餐食放到指定位置后，发视频汇报给市场监管所网格员，全程无接触式送餐。送餐回来之后，鞋套和口罩放到专用回收桶，整个车辆用消毒液里外消毒。

当天下午5点左右，高丽营市场监管所的网格员马凯收到了供餐单位的视频：“餐饮已卸到新国展展厅指定位置，卸餐完毕。”



查检餐具消毒流程。



任何人进门，都必须量体温。