

# 农家乐餐饮,安全放心向未来

文/陈红生 图/来自网络



随着人们越来越崇尚追求自然、回归自然,我市周边的“农家乐”也成了人们节假日游玩的选择之一。在此基础上,我市以乡村休闲旅游为依托的农家乐餐饮单位也日渐增多,规模不断扩大。但是,由于大部分农家乐餐饮单位在建设时未进行预防性审查,存在一定的安全隐患。那么,农家乐餐饮兴起的原因是什么?我市的农家乐餐饮单位究竟存在哪些问题?监管部门又是如何监管的呢?记者就此展开了调查。

## 农家乐餐饮兴起的背后

“农家乐”旅游的雏形来自于乡村旅游,它将乡村景观、民风民俗旅游融为一体,具有鲜明的乡土烙印。同时,它也是人们旅游需求多样化、闲暇时间不断增多、生活水平逐渐提高和“文明病”、“城市病”加剧后的产物,是旅游产品从观光层次向度假休闲层次转化的典型例子。我市的农家乐餐饮大多出现在2000年以后,近几年来发展迅猛。目前我市共有207家农家乐餐饮服务单位,其中句容最多,有120家。丹徒的江心、世业也是农家乐餐饮服务单位比较集中的地区。

为什么农家乐餐饮这么受青睐呢?“我总结了一下主要有三点:食材新鲜、文火入味、还有酱料的运用。”在丹徒区江心洲经营一家农家乐餐饮服务单位的负责人说,生活在城市的人们越来越向往农村的生活,也更想吃到绿色、天然的食物,更怀念以前在农村吃到的农家菜那种原汁原味的味道。农家菜的食材都挺普通的,无非是鸡鸭鱼肉、四季时蔬,但只有真正取自农家的新鲜食材才能烧出地道农家风味,吃虫吃草的土鸡比吃饲料的鸡肉更鲜美,地里刚摘的瓜果蔬菜比大棚里种出来的更甜脆。所以现在很多农家菜馆都喜欢到乡下定点采购食材。

“以前乡下都是用烧柴的大灶,用文火烧菜。像煲类、汤类的菜,用农家文火做法做

来特别香。”这位负责人还说,在乡下,很多人家里都会自制一些酱料用来做菜,酱料的运用也是农家菜的特别之处:“我们店里有一道飘香鱼,味道很好,就是在普通做法的基础上,用农家豆豉、酱料来调味,结果大受欢迎。”

农家乐餐饮之所以受到人们的青睐,除了其菜式更加天然健康之外,经济实惠的价格也是其吸引食客的重要原因。“现在物价水平这么高,随便到酒楼吃个饭人均都得100元以上,到农庄吃饭就经济实惠多了,丰俭由人,有时人均40元已经吃得很饱很满足。”正在一家农庄吃饭的张先生告诉记者,他和朋友是从市区驱车专门到江心洲休闲度假的,平时周末经常会带着家人到周边的农庄吃饭,感觉不但好吃,而且相当实惠。记者走访不少农庄了解到,我市的农家乐餐饮价格都相当实惠,人均消费从30元~100元不等,实惠的价格让普通市民消费起来毫无压力。

## 六大隐患影响农家乐餐饮安全

蓬勃兴起的农家乐餐饮备受消费者青睐,但长期以来一直没有得到有效监管或者规范。

市食药监局餐饮保化处的吴处长说,2009年之前,农家乐餐饮基本没有监管到位。引起食药监部门对农家乐餐饮安全的重视源于一起上海游客的投诉。这位上海游客2009年秋季到我市一家农庄度假,消费时发现,农庄的周边环境很怡人,但就餐时却发现,就餐场所不卫生,厨房后作间脏乱,存在严重的消费安全隐患。食药监局接到投诉后,立即派工作人员进行了查处,并开展了相关调查。

调查发现,目前我市农家乐餐饮服务单位主要存在以下隐患:部分单位索票索证制度未完全落实,索证索票不全,登记走过场;在食品加工过程中,生熟食品混放,引起交叉污染;食物的储存设备没有及时跟上发展步伐,不符合食品卫生的要求,容易变质;防蝇防鼠的设备缺失;环境卫生脏乱,打扫不够及时,一些“农家乐”的餐具洗涤场所简陋,餐具清洗有的只是用清水洗一遍就继续给下一拨客人使用,根本没有消毒;很多餐饮服务从业人员没有健康证明,也没有经过餐饮服务食品安全培训,缺乏必备的餐饮安全常识,餐饮安全意识不强;存在没有办理《餐饮服务许可证》就经营的状况。

记者在采访过程中还发现,不少游客喜欢现场购买农家乐饲养的鸡、鸭、鹅等家禽,并要求其现场宰杀后烹饪。这种现场宰杀的家禽无从经过相关食品安全监管部门的检

验检疫,其中隐藏的食品安全隐患令人担忧。此外,为迎合城里顾客喜食野菜的需求,不少农家乐经营者只凭自己的经验采集野菜、野蘑菇,然后做给顾客食用,甚至一些经营者连野菜的名字都不清楚,就随便采来给客人烹食,同样存在安全隐患。

## 规范监管从句容试点开始

由于句容的农家乐餐饮服务单位占据了全市的半壁江山,因此,市食药监局决定在句容开始试点进行农家乐餐饮服务单位的规范监管工作。

句容市餐饮安全监督所的倪蓓红所长说,2013年4月开始,我们制定了农家乐餐饮服务单位的专项整治方案,提出了农家乐餐饮服务单位食品安全地基本要求,对其选址、布局、食品安全设施及规范化管理等方面也有了明确规定。为规范管理,我们还采取了“统一制度、统一档案、统一标识、统一记录、统一评级、统一公示牌”的措施,对农家乐餐饮服务单位进行现场技术指导和服务,根据各单位实际情况,提供制度建设、布局流程、分区标志、食品储存管理等方面的现场指导。去年共对31家单位出具新、改、扩建图纸进行审核,对85家单位进行了现场指导。

在此基础上,句容市餐饮安全监督所今年5月14日出台了《句容市农家乐餐饮服务食品安全监督管理指导意见(试行)》。《意见》明确农家乐餐饮单位的环境与设施、食品采购和贮存、加工过程控制、厨师管理、饮用水管理等基本要求。规定一次接待50人以上集体就餐的应按规定留样,并向当地餐饮安全监管部门报告备案。要求监管部门针对“农家乐”餐饮食品安全的特点,强化分类监管,提高监管频次,严格从业人员健康、进货查验和索证索票以及就餐场所环境卫生等方面的监管,严格食品安全加工操作行为,规范使用食品添加剂,严禁使用非食用物质加工制作食品。严防假冒伪劣食品流入农家乐餐饮消费环节,对发现的违法行为依法查处,将查处情况向当地政府、旅游主管部门、农业主管部门通报并列入“黑名单”予以公告。

市食药监局餐饮保化处的吴处长说,指导意见的出台对于加强我市农家乐餐饮服务单位的餐饮安全监管和我市生态城市的创建具有重要意义,农家乐餐饮安全是食品安全的重要组成部分,不可形成监管盲区,为我市的经济发展和农民增收创造了良好的条件。市食药监局在全市食药监部门转发了这个指导意见,将在全市的农家乐餐饮服务行业开展规范监管工作,给消费者营造一个安全放心的旅游消费环境。

## 农家乐

主要是指利用农村房屋、庭院、果园、花圃等田园风光及自然生态资源和乡村人文资源,为消费者提供以农业体验为特色的观光、娱乐、劳作、住宿、饮食、购物等服务的合法经营实体。农家乐餐饮服务单位就是在这些经营实体内为顾客提供饮食消费的餐饮服务单位。



句容心意农家乐 红生 摄