

## 被禁14年 发泡餐具重出江湖

### 专家质疑:解禁条件是否成熟? 能否保证安全无毒?

□据 新华网

曾经的铁路白色污染罪魁祸首——一次性发泡塑料餐具(简称发泡餐具)在被禁产禁用14年后,现在被重新允许进入市场,有专家从多个方面提出了质疑。

#### 发改委解禁

2月26日,国家发改委发布第21号令,对《产业结构调整指导目录(2011年本)》有关条目进行局部调整,在淘汰类产品目录中删除了发泡餐具。记者日前查阅了“21号令”,其中未透露在淘汰类产品目录中删除发泡餐具的原因。

记者随后与国家发改委产业协调司联系,该司综合处的一名工作人员确认,今后发泡餐具的确可重新入市。对于目录调整的原因,该工作人员表示得找轻纺处解答。记者多次拨打轻纺处电话,一直无人接听。

#### 中塑协力挺

发改委解禁发泡餐具的原因不

得而知,但相关行业协会对此有一番解释。

《中国化工报》近日报道称,中国塑料加工工业协会(简称中塑协)常务副理事长曹俭称,发泡餐具能重新获得合法市场地位的主要原因有两方面:一是产品本身性价比高,具有特殊耐油、抗水和保温隔热性能;原料消耗少,垃圾产生量低,是一种安全、绿色、环保的包装材料。二是近年来越来越多的人意识到,发泡餐具本身并不是造成白色污染的元凶,加强回收管理和再利用才是消除白色污染的根本,我国对发泡餐具的再利用技术也在不断提高。

报道还称,中国环境科学学会绿色包装分会和中塑协为了给发泡餐具“正名”,作了大量市场调查,还组织业内企业开展行业自律行动,签订了“产品质量安全承诺书”和“环保回收责任保证书”。

对发泡餐具的去留,业内一直存在两种截然相反的意见,中塑协、国际食品包装协会还曾公开“对招”。

#### 延伸阅读

##### 追问一 解禁条件是否成熟?

发泡餐具从淘汰类产品目录中删除,是否意味着相关回收再利用机制及标准都已完成?

一家相关企业的负责人明确告诉记者,他已知晓国内市场将重新对发泡餐具放开的消息,但目前公司未接到国内相关方面关于建立回收再利用机制及标准等方面的信息。

##### 追问二 能否保证安全无毒?

发泡餐具回归市场,消费者最关心的是安全问题。国际食品包装协会负责人董金狮告诉记者,中国疾病预防控制中心食品安全所按国家相关标准做了毒性实验,显示发泡餐具在合理情况下使用能保证安全。但是,该协会早在2009年通过深入走访发现,生产企业大量甚至全部使用由进口废塑料或回收的废旧光盘、废旧发泡餐盒、减震块等制成的再生料进行生产,

产品质量存在严重安全隐患。

中塑协声称与企业签订了“产品质量安全承诺书”,到底包括哪些企业?具体内容是哪些?市场上仍存在的发泡餐具合格率是多少?

##### 追问三 能否确保环境友好?

中塑协称已与企业签订了“环保回收责任保证书”,但未解答回收资金、处理技术等关键问题。

回收资金是回收利用工作开展的基础,政府如果不出资,让生产企业掏钱看似容易,操作却很难。

处理技术也是一大难题。“若填埋处理,会占用大量土地,污染环境;若焚烧处理,会释放大量有毒有害气体。”董金狮表示,发泡餐具含油多不易清洗,废水处理困难,二次污染十分严重。美国环保局曾指出:这种材料可对人类健康、野生动物、水生环境和经济发展产生严重影响。

(www.xinhuanet.com)

饭店追求饭菜味道,但味道好并不代表品质高;饭店追求饭菜品质,但一盘菜的品质高并不能代表对于品质的管理到位。好的餐饮企业在管理方面一定有过人之处。

## 天府火锅:一捆青菜要过九道关

爱到天府吃火锅,并不单因为天府店多来去方便,消费者更多是出于对天府火锅菜品品质的信任。天府火锅菜品品质有保证的关键在于其对菜品品质的严格管理。



#### 质检员 青菜要过九道关

青菜是最常见的家常菜,也是消费者吃火锅时的必点菜品,或许每个人都有到菜市场选购的经验。但据天府火锅的质检员介绍,在天府火锅就餐时所选的青菜要过九道关。

以菠菜为例,天府火锅采购部首先要对周边的菜区进行调研:什么时间段的菠菜产量最大,什么时间段的菠菜最鲜嫩……而列在黑名单上那些有污染嫌疑的菜是绝对不能采购的。当每天

早上两三点开始接触当天的新鲜菠菜时,采购员的第一要务就是解捆检查一棵棵菠菜大小的均匀程度,要保证这些菜品入锅后涮熟的时间基本一致。

之后便是店内一道道工序的相互把关,店面验菜员、净菜房洗菜员、后厨配菜工……任何一道工序哪怕发现有黄边叶子都有权将这一批菠菜退回上一道工序。而传菜生、服务员则更是要从品质、分量、造型等各个方面全面把关已装盘菜品,天府火锅的质检部门则会不分时间,不分场合随时抽检。即便

菜品上桌后,顾客发现有丝毫不合适,也是可以提出把菜品退回后厨的。

出品一盘合格的菜品并不难,难的是天府火锅用相互制约的制度树立起各道工序的质检意识。天府火锅靠全员的品质意识来赢得顾客的信赖!

#### 采购员 自己说好未必行

“如果按咱自己在家买菜的标准去采购,我早就被开除了!”天府采购部经理崔俊领如是说。

“天府火锅的采购员挑过的菜,别人还能看中,而别人挑过之后的,天府火锅的采购员肯定不会买。面对天府火锅这么大的客户,多数菜农都是让天府火锅优先选择的。”天府火锅采购要求严格,在整个中原菜市场是出了名的。但天府火锅的采购员会感叹,自己说好的菜未必合乎天府火锅的要求。

天府火锅采购的要求严格,不仅是因为天府火锅的每一名采购员都要经过严格的培训,能熟练掌握各种菜品的真假优劣,更是出于天府火锅每一道生产环节相互制约的结果。采购员如果放低了要求,采购回的菜被下一道工序退回,是要挨罚的。采购部的老王就多

次为此“买单”,曾将公司认为不合格的大葱拎回家。

分清楚哪种山药适合炖,哪种山药适合蒸并不难,要让采购回来的山药也能象菠菜一样顺利通过九道关,则一定是要兢兢业业认真对待的,因为天府火锅对每一种菜品都是严格要求的。

#### 管理层 顾客肚子一杆秤

“即便是经常光顾的顾客,如果吃坏一次肚子,他就会给10个朋友讲。如果顾客上次6个菜吃饱了,这次需要8个菜,那么他一定会认为咱们偷工减料质量不标准,天府火锅的形象也就会降分……”这是天府火锅管理者在周例会上的讲话。显然在天府火锅管理者的眼里,他们追求的并不是顾客的一次满意,而是顾客每一次的满意。

天府火锅用培训来强化每个岗位的服务技能,用制度来约束每一个岗位对品质的把控,同时天府火锅也用顾客肚子里的那杆秤来衡量自己的管理是否到位。

也难怪天府火锅20多年来,始终深得消费者的信赖!因为,在天府火锅店,一捆青菜都要过九道关。

(李宇辉)