

西安两部门联合印发《指引》 规范中小学幼儿园自主经营食堂食品安全管理

为全面规范西安市中小学、幼儿园自主经营食堂食品安全操作,切实保障师生饮食安全,近日,西安市市场监督管理局联合西安市教育局正式印发《西安市中小学、幼儿园自主经营食堂食品安全管理工作指引》(以下简称《指引》),从适用范围、基本原则、管理要求、食品安全操作等方面作出详细规定,为校园食堂食品安全管理提供系统、全面的操作指南。

每周至少组织1次 风险隐患排查

《指引》明确,其适用范围涵盖全市普通中小学校(含教育部门举办的中等职业学校)、幼儿园和专门学校的自主经营食堂。管理需严格遵循“预防为主、全程监控、属地管理、学校落实”基本原则,规范执行“日管控、周排查、月调度”风险动态管理机制,全面实施“十统一六到位”标准,严格落实从进货查验到贮存加工等各环节岗位责任制,确保校园食品源头可

溯、过程可控、风险可防。

在管理团队建设上,《指引》要求各学校成立食堂管理领导小组,实行分层负责制:由校长(园长)担任组长,作为食品安全第一责任人,每学期至少专题研究1次食品安全工作,每月主持调度会议并形成纪要;分管副校(园)长(食品安全总监)任副组长,每周至少组织1次风险隐患排查,形成排查治理报告;成员包括食品安全员、教师代表、家长代表等。其中,食品安全员需每日依据风险管控清单进行检查,如实记录并及时上报问题;所有从业人员需严格落实岗位要求,每年累计培训时间不少于40小时。

建立动态风险防控机制 畅通投诉渠道

《指引》重点细化了食品安全“十统一”与“六到位”标准。“十统一”覆盖原料采购、进货查验、原料贮存、加工分餐、食品留样、清洗消

毒、健康管理、废弃物管理、信息公示、色标管理等十大关键环节,实现全过程标准化管理。“六到位”则从总监配备、责任落实、培训考核、问题整改、舆情处置、有害生物防治六个维度强化系统管理,要求学校配备符合条件的食品安全管理人员,建立动态风险防控机制,畅通投诉渠道,完善防虫防鼠设施,全面提升管理效能。

为增强《指引》的可操作性,文件同步附发了《陕西省中小学(幼儿园)食堂食品安全“十统一六到位”标准》《学校食堂“十统一六到位”风险管控卡(样表)》《学校食堂食品安全管理岗位工作记录表(样表)》等配套附件,涵盖食品采购查验、添加剂使用、留样管理、餐具消毒、从业人员健康管理等20余类标准化记录表单,明确填写规范与留存要求,确保各项管理行为过程可追溯、责任可核查。

西安市市场监督管理局与西安市教育局在联合通知中强调,各区县、西咸新区及各开发区市场监管、教育部门应结合实际,

认真指导并督促辖区内中小学、幼儿园严格执行《指引》要求,共同筑牢校园食品安全防线,持续为广大师生提供安全、营养、健康的餐饮服务。

本报记者 赵丽莉



点外卖打卡特色餐馆 “味蕾游”成西安假期消费新亮点

国庆中秋假期,西安作为热门旅游城市之一,除各类景点吸引了众多游客外,“外卖味蕾游”模式悄然兴起。来自全国各地的游客无需在热门餐馆前长时间排队,只需通过外卖平台下单,就能在酒店或景区休息区轻松品尝到西安特色美食,兼顾美景与美食。

特色美食走出门店 走进旅途

“原本以为来西安想吃上地道的羊肉泡馍得排好几个小时的队,没想到点外卖,在酒店里就能轻松打卡,太方便了。”10月9日,回味起此次西安之行的感受,来自成都的游客李婉婷表示,“备注了少放辣,商家还贴心地送了糖蒜,和在店里吃的口感没太大差别。”

来自上海的张夏带着家人来西安游玩。“带着老人和孩子排队,太折腾了。前几天在高德地图上看到‘扫街榜’推荐的勇利赵家烤肉坊,想着试试点外卖,没想到不到半个小时就送到了酒店,孩子吃得特别香,我们也能腾出时间多规划后续的行程。”张夏说,之后的行程中,他们通过“扫街榜”找美食,来不及去品尝的话,直接下单外卖送到酒店。“外卖送到还冒着热气,比专门跑一趟排队省事多了。”

刚工作的马超阳和同学一起开启了西安之旅,“我们预算有限,又想多尝几家特色美食。外卖叠加消费券,算下来比在店里吃便宜不少,所以很多时候我们在景区游玩时,直接把地址设到了景区附近的休息区,逛累了就能立马吃到,太爽了。”

来自广州的陈雨薇是位美食博主,这次来西安专门打卡特色小吃,“以前总觉得吃特色小吃得去店里,不然没那味儿,这次试了点外卖,彻底改观了。前两天点了肉丸胡辣汤,配着腊牛肉夹馍,味道不错,而且商家用了保温包装,汤送到还是热的。省下来的排队时间能多逛好几个景点。”

国庆中秋假期,像他们这样通过点外卖打卡西安特色餐馆的游客不在少数,“外卖味蕾游”成为西安假期消费的新亮点,而“必吃榜”与“扫街榜”则成为游客寻味的重要指引。在高德扫街榜发布的“长假美食吸引力城市榜TOP10”中,西安肉夹馍位列全国第四。不少游客表示,通过“扫街榜”能快速找到本地人常去的地道餐馆,点外



游客品尝西安特色美食。

本报记者 马昭 摄

卖也更放心。

从分流顾客到打造新名片

商家也同样感受到了这股消费热潮。10月7日中午,位于西安朱雀路上的一家“必吃榜”餐馆内,店员忙得不亦乐乎。“今年假期,店里的外卖订单量比去年同期涨了大概有四成。”店员表示,“很多游客嫌现场排队时间太长,就选择点外卖,外卖地址基本上全是周边的酒店。外卖不仅分流了一部分客流,还让更多游客品尝到了陕西特色美食。”

位于西安回坊风情文化街附近的老马家特色小炒,凭借地道的陕味小炒圈粉无数,今年假期也迎来了外卖订单的爆发。“以前到了假期,排队等位是常态。今年不少游客直接点外卖,订单量比去年涨了不少。”工作人员表示,“游客点外卖时会备注口味,少醋、少辣、多放粉丝等,我们都会尽量满足。有个回头客还在订单备注里说‘终于吃到正宗小炒了’,看到这话特别开心。”

袁家村关中印象体验地(民乐园店)也感受到了外卖带来的红利,外卖数据显示,豆腐脑月销量500+,锅盔、疙瘩汤、炸油饼等月销量400+,肉夹馍、甑糕、凉皮月销量200+。“以往节假日主要靠线下客流,今年外卖订单多了很多,尤其是外地游客,一次会买好几种小吃,品尝一下地道关中风味。”店内工作人员介绍。

某平台数据显示,假期前三天,“品质外

卖”异地用户流量环比上月增幅超120%,“必吃榜”“黑珍珠”等超百万家高分堂食餐厅外卖订单量同比上涨超50%。西安作为热门旅游目的地,众多商户的外卖订单量呈现出显著增长态势,其中不少特色小吃店从中受益。

对于西安“外卖味蕾游”的兴起,陕西省社会科学院文化旅游研究中心主任张燕表示,“‘外卖味蕾游’的走红,是旅游消费需求升级与数字化服务深度融合的必然结果。从游客层面来看,随着旅游观念的转变,越来越多游客不再满足于‘走马观花’式的观光,而是更注重深度体验当地文化,美食作为文化体验的重要载体,自然成为游客关注的重点。而外卖模式恰好解决了游客在美食体验中‘排队久、耗时多’的痛点,让游客能更高效地兼顾游玩与寻味,这也是其受到青睐的核心原因。”

“对于餐饮商家而言,要在保证美食口味与品质的基础上,进一步优化外卖包装与服务,满足游客的个性化口味需求等,提升游客的外卖消费体验;对于平台方来说,要加强对推荐商家的筛选与管理,确保榜单的真实性与可靠性,同时可以结合大数据分析,为游客提供更精准的美食推荐服务。”张燕建议,政府部门也可以出台相关扶持政策,鼓励餐饮商家与外卖平台合作,推动西安特色美食的标准化、品牌化发展,让“外卖味蕾游”成为西安旅游的一张新名片。

本报记者 石喻涵

“微度假”走红乡村

本报讯(记者 赵丽莉)刚刚过去的国庆中秋假期,以民宿为核心的“微度假”模式成为不少西安市民的首选。蓝田县、临潼区、长安区等地依托特色资源打造的民宿集群人气爆棚,通过“民宿+花海”“民宿+文化”“民宿+温泉”等多元融合模式,不仅为游客提供了各具特色的住宿体验,更成为假期文旅市场的风景区。

蓝田县养麦岭景区周边,以花海为主题的民宿集群人气爆棚。“花筑·云栖小筑民宿”凭借宽敞雅致的庭院成为家庭出游和团队建设的首选;隔壁的“云涧·凡尘民宿”则以“躺在床上看花海”为特色火爆出圈,山景房与森林氧吧的组合吸引众多游客专程打卡,丰盛健康的早餐也收获诸多好评。

值得关注的是,蓝田民宿在“变废为宝”方面成效显著。普化镇陈家滩村的民宿由闲置校舍改造而成,地中海风格建筑与万亩稻田相映成趣,不仅提供星河套房等高端住宿,还延伸出稻作文化体验项目,带动村民共同增收。前卫镇疙瘩村的咖啡馆由闲置房屋改造而成,成为民宿集群的亮点配套,周边兼具关中民居特色与现代设施的民宿还成为短剧拍摄的热门取景地。

白鹿原影视城周边的民宿则主打文化与亲子体验。“将军故里·疙瘩村精品民宿”依托汉代屯兵的历史底蕴,以雅致的庭院式建筑吸引了众多游客。不少家庭带着孩子在民宿周边体验挖沙、露营,部分配备私人露台的客房更让游客推窗即见塬上风光。温泉民宿也备受青睐,游客在游览影视城后可享受舒适放松的休憩时光。

秋季的太乙宫街道太乙村,清凉山风拂过“终南竹苑”民宿小院,游客们围坐品茗闲谈,不远处秦岭山峦起伏,勾勒出一幅人与自然和谐共处的美丽画卷。这座两年前建成营业的小院,如今已成为当地康养旅游产业的示范点,也成为长安区依托花海、山地、森林等资源推动民宿产业发展的生动缩影。

临潼区近年来积极探索“文旅+农业”新路径,打造文旅演艺集群、民宿酒店集群、研学体验集群、露营基地集群等消费新业态,全面释放农文旅融合产业潜能。通过开启农业园区沉浸式体验新模式,推出乡村休闲旅游精品近郊游线路,该区成功走出一条以农文旅融合助推乡村振兴的新路子。

西安周边区县正通过民宿产业这把“金钥匙”,打开乡村振兴的大门,让“诗和远方”在这片美丽的土地上悄然相遇。