

从“将就”到“讲究”——

宁夏小餐饮安食记

本报记者 陶涛 张涛 文/图

清晨的银川,天刚蒙蒙亮,街巷里的小餐饮店次第亮起暖灯。刚出锅的油条金黄酥脆,包子热气腾腾、肉夹馍的焦香、羊杂碎的醇厚……各色风味交织在一起,勾勒出这座城市最鲜活、最动人的烟火气息。

小小餐饮店,浓缩着市井烟火,也维系着民生日常。它是城市风情与地方风味的生动载体,也因其数量多、分布广,成为食品安全监管必须守牢的关键一环。

过去,街边小馆留给人的印象或许总离不开“脏、乱、差”三个字:后厨油污堆积、食材随意堆放、餐具消毒流于形式,经营者只求“将就”,消费者也只能“将就吃”。

近年来,宁夏以“清洁保食安”专项行动为抓手,全面推动小餐饮行业向规范化、精细化方向转型升级。一场从“将就”到“讲究”、从“凑合”到“品质”的深刻蜕变,正在这些街头的一家家小店间,悄然发生。

1

小店环境蜕变 赢得顾客更多信任

3月18日正午,银川市兴庆区自强巷香气萦绕。这条被年轻人“圈粉”的网红老街,正迎来了一天中最热闹的时段。

沙湾大盘鸡店老板马玥在后厨忙碌着。冰箱温度适宜、食材分区摆放整齐规范。

“刚创业时,我在一间出租屋里做外卖餐,每天守在原地等骑手取餐,那时候虽然很忙,但心里却没个准头。”回忆过往,马玥满是感慨。彼时,银川市市场监管局兴庆分局富宁街市场监管所开展外卖专项检查,在一家商户中,发现了这家订单量稳步攀升、口碑俱佳的宝藏小店。

和执法人员交流中,马玥说出自己的苦恼:“我一直想开家线下堂食店,把小店做得更规范,可实在是摸不着门路。后厨该怎么合理布局、消毒设备怎么正确操作、进货台账该怎么规范记录,我一头雾水,生怕哪一步没做好,砸了自己好不容易攒下的口碑。”

让他惊喜的是,市场监管工作人员随后便上门开展了“订单式”帮扶。手把手教他规范使用消毒柜,讲解不同材质餐具的消毒标准;细致指导他建立进货台账、索证索票流程,甚至连食材的储存温度、分区摆放规范,都一一演示到位。

去年夏天,沙湾大盘鸡店开门迎客。窗明几净的用餐区,规范透明的后厨操作,再加上色香味俱全的菜品和新潮的装修,很快吸引了众多食客前来打卡。

从一家小店的蜕变,延伸至整条自强巷。新新亮眼的招牌与砖墙上的潮流彩绘相映成趣,勾勒出独特的街巷风貌。但要让顾客从“打卡”变成“回头客”,只有颜值与味道是不够的,坚实的食品安全保障才是核心。

距自强巷不远,一家经营多年的烤肉店也迎来新变化。随着街巷走红,不少新面孔慕名而来。网红效应带来客流的同时,也让老板感受到了压力——偶尔的消费纠纷被放大晒到网上,难免让人揪心。

富宁街市场监管所执法人员主动上门支招,建议店家打造透明厨房,安装玻璃隔断、监控设备,让消费者直观看到后厨操作全过程。同时,将这家店列为食品安全示范点,组织周边餐饮经营者观摩学习,给大家讲解如何规范经营、防范消费纠纷,在遇到恶意投诉时如何维护自身合法权益。如今,这家烤肉店凭借透明的后厨和过硬的品质,收获了更多消费者的信任。

这样的故事,不只发生在银川。在吴忠市利通区,无数“夫妻老婆店”同样完成了从“将就”到“讲究”的蜕变。

吴忠市市场监管局利通分局采取“入市先学+专题培训+上门指导”的宣传模式。2025年累计举办线下食品安全专题培训32场,覆盖小餐饮从业人员500余人次。针对“夫妻老婆店”等重点经营群体,执法人员开展一对一上门指导,手把手传授合规经营要求。

“以前总觉得‘自己看着干净就行’,现在才明白,生熟要分开、刀具要分类、消毒要到位,这些规矩不是给我们‘添堵’,而是帮我们把生意做得更长久。”一位经营了十余年的面馆店主,指着后厨新换的色标刀具告诉记者。

从过去“怕监管、躲监管”,到如今“主动问、欢迎查”,小餐饮经营者的心态转变,折射出监管服务的温度。那些曾经油腻腻、乱糟糟的小店,正一步步变得窗明几净、食材可溯、操作规范。

烟火气依旧滚烫,却多了一份让消费者安心的踏实。



2

小餐饮治理中的智慧

餐饮业业态体量大、点位分散、流动频繁、业态复杂,一直是食品安全监管中的重点领域,也是基层治理的难点所在。

为从源头规范小微餐饮经营秩序,筑牢城市食品安全防线,营造干净整洁、安全放心、文明有序的消费环境,宁夏各地立足实际、靶向施策,推出一系列务实创新举措,系统性破解小餐饮行业治理痛点、堵点。

在石嘴山市,一张依托大数据构建的智慧化精准监管网正在悄然发力、落地见效。

当地市场监管部门整合历年食品安全抽检数据,归集网络舆情曝光、群众投诉线索,精准锁定网红餐饮店、无堂食外卖店、投诉高发小微门店,实施靶向抽查、重点攻坚。围绕餐具清洗消毒、食品添加剂规范使用等关键风险点,聚焦自制饮品、熟肉制品、调味辅料、米面制品、复用餐具等品类,累计抽检小餐饮样品275批次。

“以数据赋能监管,用结果倒逼规范,就是要破除商户的侥幸心理,让监管常态化、约束硬起来,绝非一阵风式整治。”石嘴山市市场监管局相

关负责人介绍。抽检数据不仅用于问题核查、闭环处置,更成为日常巡查的精准指引,推动经营主体主动完善进货查验、过程管控、风险自查等管理制度,实现从被动应付向主动合规转变。

走进吴忠市利通区烫中汤麻辣烫店,经营证照一目了然,从业人员健康信息上墙展示,菜品明码标价、摆放规整,店内环境清爽整洁,动线分明,整体面貌焕然一新。

围绕提升小微餐饮食品安全水平与环境卫生品质,吴忠构建起“经营者自查+监管方指导”双向联动整治体系。督促经营者对照标准自查自纠,常态化改善店内卫生状况。聚焦校园周边、城区主干道、居民聚集区、交通沿线等小餐饮密集区域,紧盯证照公示、原料验收、索证索票、粗加工切配、餐具消毒、三防设施落实等关键环节,开展拉网式排查。截至目前,累计检查小餐饮单位3113家次,对排查发现的隐患建立台账、限期整改。

银川市持续深化监管提质行动,依托“每月查餐厅”常态化开展随机抽查,聚焦城乡接合部、校园周边、农村集市等薄弱区域,全覆盖排查小餐

馆、小吃店、便民快餐店等经营主体,同步推进“清洁保食安”专项整治与抽样检测,从严做好后续核查处置。全市累计抽检小微餐饮样品283批次,对3家抽检不合格经营单位依法依规启动处置流程。

“检查中,我们推行‘首违不罚、轻微免罚’,以整改提醒替代简单处罚,帮助商户立行立改。在对辖区一家餐饮店前期检查中发现后厨布局不合理、部分食品未离地存放、工作人员食品安全意识不足等问题。执法人员手把手指导后厨布局调整,完善三防设施,结合食品安全风险点详细解读相关法规,帮助经营者提升管理意识。”金凤区满城北街市场监管所负责人告诉记者。

从一城一店到一街一巷,从精准赋能、温情监管到主动提质、自我规范,推动着小餐饮由将就走向讲究。烟火氤氲之间,既有城市的生机,更有安全的底色,既守护群众舌尖安全,也助力小店稳增长、快发展,实现民生福祉与行业提升双向共赢。

3

让街边美味既有香气更有底气

作为我区餐饮市场的“毛细血管”,小餐饮业遍布街头巷尾,既是民生便利的重要载体,也是城市烟火气的生动注脚。

小餐饮行业业态丰富、类型多样,扎根在不同场景,满足着群众多样化的消费需求。

便民早餐类,多分布在社区门口、学校周边、公交站点,多是经营煎包、锅贴、油条、豆花等,店面狭小、出餐快速,主打性价比。

特色小吃类,涵盖本地风味小吃与外来特色品类,店面虽小但有鲜明特色,吸引了不少回头客。

快餐简餐类则集中在写字楼周边、工业园区,主打便捷、高效,以盖浇饭、麻辣烫、馄饨等为主,适配上班族的快节奏需求。

社区便民类,多为夫妻店模式,经营品类齐全,从家常菜到简单小吃一应俱全,兼顾堂食与外卖,方便社区居民日常就餐。

走进这些小餐饮店的后厨,既有规范有序的样板,也有令人担忧的乱象,光鲜的店面背后,藏着行业发展的真实百态。

3月中旬,记者在老银川家常菜餐厅看到,后厨地面干净整洁,无明显油污,食材分类存放,生熟砧板分开,餐具经过高温消毒后整齐摆放,从业人员均佩戴口罩、工作帽,健康证公示在显眼位置。

“我们每天都是凌晨采购新鲜食材,当天用完,绝不留隔夜菜。”该店负责人说。

在吴忠市武立马社区老火锅,保鲜柜分区明确,锅底炒制区与食材处理区分隔清晰,每份食材都标注着采购日期和保质期,确保当天采购、当天食用。师傅们穿着整齐的工装,全程佩戴一次性手套和口罩,炒制锅底的香料、牛油等原料整齐码

放,标签清晰可查,杜绝过期、变质原料入锅。

“社区火锅店,做的就是街坊邻里的生意,卫生和安全要是跟不上,根本站不住脚。”火锅店负责人一边检查食材新鲜度,一边向记者介绍,“我们严格按照监管要求规范操作,就是要让大家吃得安心、吃得踏实。”

“来这里吃饭,既能尝到地道的美食,又能看到干净规范的后厨,吃得特别放心。”经常到小餐饮店就餐的吴忠市民王女士说。

记者走访中也发现,不少小餐饮店的后厨仍存在诸多问题,成为制约行业品质提升的“绊脚石”。

最突出的是卫生条件参差不齐,部分小店后厨有地面油污厚重、食材随意堆放,生熟不分等现象。部分经营者存在无照经营、健康证过期失效等问题。还有的餐饮店为获得外卖平台推广资源,频繁注销和重新申请证照。

餐饮店的品质,直接关系到消费者的饮食安全和体验。上班族王女士经常在写字楼周边吃快餐,“我最看重的是卫生和速度,有时候看到后厨乱糟糟的,就没胃口了,宁愿多花几块钱,也要选择干净规范的店铺。”

“我们经常去怀远夜市吃特色小吃,只要味道好、分量足,卫生过得去就可以。但如果发现食材不新鲜,就再也不会去了。”采访中,宁夏大学的一位学生告诉记者。

面对消费者的期待,小餐饮店主们也有自己的无奈。多数店主表示,他们并非不愿规范经营,而是受限于资金、场地和认知水平。

“我们是夫妻店,就两个人经营,每天从早忙

到晚,有时候实在顾不上打扫后厨,也不知道怎么规范操作。”一位经营早餐店的店主坦言。

对此,我区市场监管部门采取多项举措,推动小餐饮业品质提升。其中,梳理整合了小餐饮监管事项,将80余项监管事项精简为10项核心清单,减轻了店主的经营负担。同时制定小餐饮食品安全规范,为店主提供明确的操作指引。定期开展食品安全培训,提升经营者和员工的安全意识和操作技能。

“我们推广‘互联网+明厨亮灶’模式,引导外卖小餐饮店安装摄像设备,让消费者可以实时观看食品加工全过程,同时畅通12315举报热线,鼓励群众参与监督。”我区市场监管部门负责人表示。

方寸后厨里,藏着行业未来。“提升小餐饮业品质,并非一蹴而就,需要店主自律、消费者监督、监管部门发力,形成多方共治的合力。”一位业内人士建议,小餐饮应转变经营理念,认识到品质是生存之本,主动规范后厨操作,在保证口味的同时,注重卫生安全,主动听取消费者意见,持续改进服务。消费者应增强自我保护意识,优先选择证照齐全、卫生规范的店铺就餐,遇到问题及时举报,用消费选择倒逼行业提升品质,同时给予小餐饮店更多理解和支持,包容合理的改进过程。

“希望监管部门持续优化监管模式,加强政策扶持和指导,为我们小餐饮店提供免费培训、技术指导等服务,帮助店主解决经营中的实际困难,例如协调房东合理调整租金,引导小餐饮店向低租金区域转移,缓解经营压力。”采访中,一位餐饮店主说。



银川市市场监管局金凤分局满城北街市场监管所执法人员在辖区一餐饮店开展检查。

4

以监管之度 焕市井之香

处罚不是目的,规范才是根本。法律的刚性与柔性在这里交融,共同守护着百姓“舌尖上的安全”。

2025年6月10日,银川市市场监管局金凤分局的执法人员像往常一样进行例行检查。执法人员走进一家餐饮店的后厨时,目光停留在一瓶半固态调味料上——这瓶调味料的保质期显示,它已经过期了。

经查,当事人使用过期原料时间较短、数量较少,未造成严重危害后果,并主动进行自查整改。综合考虑,金凤分局依法对其作出减轻行政处罚:没收超过保质期的食品原料1瓶,没收违法所得并罚款6000元。

“罚不是为了罚,是为了让经营者记住食品安全这条红线,碰不得。”执法人员表示,“首违不罚”“减轻处罚”等柔性举措,给了一时疏忽的经营者改正的机会,引导他们从被动守法走向主动合规。

在对自强巷咖啡店、甜品店的日常检查中,执法人员发现了一些经营者为追求颜值,喜欢在蛋糕、甜品中添加铝箔、银珠等装饰物。执法人员第一时间向相关经营者下发了责令整改通知书,要求其立即停止使用。

但事情并没有就此结束。富宁街市场监管所专门组织了一场食品安全集中培训。

培训现场,执法人员结合典型案例,明确告知经营者银箔、银珠既不是食品生产原料,也不是食品添加剂,属于非食用物质,添加到食品中存在极大安全隐患,尤其部分银珠外观与糖珠相似,极易造成幼儿误食。同时,还为经营者们提供了健康替代方案,推荐可食用的霜糖、水果干、巧克力等装饰材料。

“通过培训,我们明白了蛋糕的安全比美观更重要。”参加培训的经营者们表示,将严格遵守食品安全规定,与健康食材打造创意甜品,与监管部门携手筑牢食品安全防线。

藏在街头巷尾的烟火滋味,承载着宁夏人的民生期盼,也彰显着一座城市的温度。

从脏乱无序到规范有序,刚性执法守底线,温情帮扶促提升,方寸小店的蜕变,不仅擦亮了宁夏餐饮的民生底色,更让烟火气里多了安心与放心,让每一份寻常美味,都成为守护民生幸福、赋能行业发展的生动注脚,共绘宁夏安食民生的美好新图景。