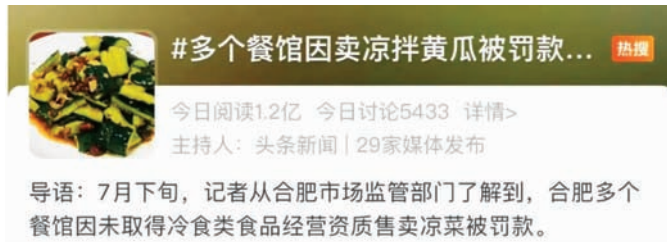


# 多家餐厅卖“拍黄瓜”被罚5000元

## 官方回应:不是想拍就能拍 网友直呼:这下又涨知识了



因为天气太热,很多人不愿下厨做饭,清爽可口的凉菜好吃又方便。众多商家也瞄准了商机,适时推出了花样凉菜。但是,凉菜可不是想卖就能卖的。

近日,安徽合肥多家餐馆因卖凉拌黄瓜被罚款5000元,事件引起关注。7月31日,相关话题冲上微博热搜,阅读量上亿。

“拍黄瓜”为何会被处罚5000元?餐厅到底错在哪儿了?拍个黄瓜需要什么资质?以后下馆子还能点拍黄瓜不?

### 餐馆因卖“拍黄瓜”被罚

据《新安晚报》报道,7月下旬从合肥市市场监管部门了解到,合肥多个餐馆因未取得冷食类食品经营资质售卖凉菜被罚款。其中,包河区王良才酸菜鱼望湖城店因无资质在外卖平台上售卖凉拌黄瓜,被处以5000元罚款;庐阳区又驰餐饮店也因在网上销售凉拌黄瓜被罚款5000元。

近期,在池州一论坛上,也有餐饮店老板发帖反映,称自己在店内“拍黄瓜”做凉菜被市场监管部门处罚5000元。“我在九华山山下开了一家小饭店,一间门面太小,没办法做起了外卖,谁知道开业一个多月就被举报‘拍黄瓜’。”据该饭店负责人称,该店因此事被举报后被市场监管部门处以警告,但此后举报人继续向池州市市场监督管理局举报,市场监管部门依法对该店处以罚款5000元。该餐饮店负责人怀疑自己遇到“职业打假人”,希望各位同行要注意,杜绝此类事情发生,并表示一个小饭店拍个黄瓜被罚5000元很心疼。

据《新安晚报》核实,此事发生在约两年前。2019年9月16日,经查,该餐馆超过许可的经营项目范围从事冷食类食品:“拍黄瓜”经营,货值金额为15元。鉴于该餐馆在案发后积极配合调查,积极整改,未造成严重危害后果,属于初次违法,青阳县市场监督管理局责令涉事餐馆立即改正违法行为,拟没收违法所得15元,并处5000元罚款。

至于餐馆老板提到的“职业打假人”,执法人员经过综合调查发现,并未发现举报者有恶意举报的行为,无法认定为职业打假人。

不只在安徽,今年以来,山东也有多家餐饮店因为未取得冷食类食品制售许可经营凉菜被处罚。据山东肥城市市场监管局通报,今年1月,肥城市非撸不可烧烤店、肥城市伟顺辣子鸡店均因未取得冷食类食品制售许可在网络平台经营凉菜,被没收违法所得并处罚款的行政处罚。

### 经营冷食需要专门资质

实际上,上述餐馆并不是因为“拍黄瓜”被罚款,而是超营业范围从事冷食经营。

上海市食品安全研究会专家组成员、美国宾夕法尼亚州立大学食品安全博士刘少伟告诉记者,按照食品经营管理法律法规,餐饮企业需要在自己的范围内经营餐饮。餐饮单位若要经营凉菜制品,《食品经营许可证》的经营项目必须有“冷食类食品制售”一项,否则属于超范围经营。“换句话说,上述这些餐馆,不是不能‘拍黄瓜’,而是需要申请相关资质。”

刘少伟表示,我国对于菜肴的经营有着详细的规定。餐饮企业若要办理冷食类许可,需要不低于5平方米的独立空间,具备二次更衣的消毒设施、空气消毒设备和独立的空调。此外,国家标准《GB31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》也指出,易腐食品应该在专间或者专用操作区进行处理,而凉菜正属于这一类。

有网友替餐馆抱不平:不就是拍个黄瓜吗?为何还需要申请专门资质?

对此刘少伟解释道,拍黄瓜看似简单,但是从食品安全管理角度,是有非常严格的要求的。冷食和热食不同,热食经过高温烹饪过程,如煮沸或者炒制,能在一定程度上将细菌消灭。而凉菜则不然,由于没有高温杀菌的过程,因此更容易受到微生物的感染,特别是制作过程中生熟不分、混用刀具及案板,非常容易造成交叉感染。“尤其夏天本来就是凉菜消费的高峰期,交叉感染的风险更高。所以我们对冷食的加工过程管理很严,要求有专间制作。”

很多网友表示,上了热搜才知道,凉菜居然还需要专门办理许可,又涨知识了!

事实上,超范围经营凉菜被罚并非全国首例。2017年,广州黄埔区一家火锅店因销售“拍黄瓜”“开胃小木耳”等凉菜而被食品药品监督管理局罚款1万元,并没收了139元的“违法所得”。

### 冷食经营资质有哪些要求

那么,餐饮企业为何不申请冷食经营资质呢?

兰州牛肉面行业资深人士秦伟从事餐饮工作近20年,据他了解,国内具备凉菜间的餐饮企业不到十分之一,快餐及小吃普遍性不具备凉菜间。

秦伟分析,冷食更容易感染细菌、需要专门的营业资质,餐饮企业怎么可能会不知道,但更多是出于现实因素而无法申请相关资质。

“一间专门的凉菜间,需至少5平方米的面积,还要配备空调、单独的刀具案板等,但这还不是最主要的成本。凉菜间意味着功能很单一,不能另作他用。一间面积不到七八十平方米的餐馆,去掉后厨、仓储、前台、卫生间等功能,能容纳的餐位至多也就三十多个,如果再单独辟出一间凉菜间,那势必会进一步挤压餐饮企业的盈利能力。”

在秦伟看来,食品安全固然重要,但能不能一刀切地执行规定?

比如根据企业规模,制定不同的管理办法。面积较大、且有条件的餐饮企业当然应该具备凉菜间;而对于面积较小,不具备开设凉菜间的餐饮企业,能否要求工作台做到生熟区分,杜绝混切混装?

“其实,没有凉菜间并不一定意味着凉菜不合格。”秦伟进一步表示,“就我所知,不少没有凉菜间的小馆子,通过生熟分开,专刀专用,也基本能保障凉菜的食品安全。”

此外,秦伟还建议,在罚款的时候能否结合商家实际经营情况,对多次引导培训后依然产生违法行为的商家再进行处罚,核心是保护消费者的食品安全,同时规范餐饮企业商家的安全经营。

### 被罚5000元到底冤不冤

合肥市市场监管局餐饮服务安全监管处处长戴芙蓉表示,在日常餐饮安全监管中,他们确实经常遇到很多规模较小餐饮店因不知情等原因出现无冷食制售许可制作凉菜的情况,“面对这样的情况我们会根据实际情况采取柔性处理原则,比如首次发现在店内无许可销售黄瓜凉菜,我们会警告并责令改正”。戴芙蓉表示,因为相对于荤菜,素菜的风险又低一点,面对实体店出现类似于销售黄瓜凉菜的情况,市场监管部门会在首次警告责令改正,如果拒不整改,再根据相关法律规定处以5000元左右的罚款。

不过,戴芙蓉也强调,若是餐饮店在无许可的情况下通过网络外卖平台销售凉菜则不适用于柔性处理原则。因为外卖销售凉菜在运输过程中风险更大,根据《网络食品安全违法行为查处办法》,需给予当事人相应罚款处罚。

值得注意的是,对于超范围经营“拍黄瓜”等凉菜如何处罚的问题,2021年6月,国家市场监督管理总局曾在公众留言中回答过。

当时有人留言,“本人开了一家餐饮店,已经取得食品经营许可证,但是经营范围没有冷食类食品制售,但是在销售‘拍黄瓜’凉菜”。其询问这种行为会被予以何种处罚。

国家市场监督管理总局执法稽查局回应称,从安全性角度,仅加工制作植物类冷食类食品无需专间,可以在洁净的专用操作区内进行。按照《中华人民共和国行政处罚法》有关规定:“违法行为轻微并及时改正,没有造成危害后果的,不予行政处罚。初次违法且危害后果轻微并及时改正的,可以不予行政处罚。”与此同时,对当事人的违法行为依法不予行政处罚的,行政机关应当对当事人进行教育。

综合《新安晚报》《每日经济新闻》《21世纪经济报道》、中新社报道