



执法人员在线查看餐饮企业后厨操作情况

互联网+智慧监管 筑牢食品安全防火墙

本报记者 邵菲菲

您购买的蔬菜是否农残超标?您就餐的饭馆是否健康卫生?您爱吃的水果是否可以溯源?日前,由市市场监督管理局开发建设的宝鸡市“互联网+食品安全”智慧监管系统正式上线运行,一个科技赋能、多方参与、协同共治的智慧监管系统应运而生。

该系统的开发运行是我市创建国家食品安全示范城市以来,加强食品安全监管能力,提升监管效率的创新性举措。该系统功能强大,操作便捷,市场监管部门执法人员、食品生产经营企业和市民群众,只需一部手机,就可在线观看食品加工过程、发布风险预警、实现供销追溯、生成食安报告、制作电子台账、加强企业管理、开展监管点评等。

打造社会共治共享智慧监管新模式

目前,我市共有食品生产加工经营主体4.5万户,数量庞大。我市和全国其他城市一样存在基层市场监管部门监管力量与监管体量不匹配、餐饮企业主体责任意识不强、从业人员专业素质低、社会公众参与度不高等问题。随着各种新技术、新业态、新模式的出现,食品安全风险日趋多样化,传统的监管手段已无法满足新时期食品安全风险治理需求,各业务系统繁多、信息共享难等问题,也一直是食品安全监管工作的难

点和堵点。从2015年起,国家食品药品监管总局开始在全国推广“明厨亮灶”工程。

2019年3月,国务院食安办会同有关部门开展“校园食品安全守护行动”,要求建立健全长效机制,守护好校园食品安全,并提出2019年学校食堂推行“明厨亮灶”的比例要达到70%。

2019年5月,中共中央、国务院发布关于深化改革加强食品安全工作的意见,提出要落实“四个最严”,以确保人民群众舌尖上的安全,并提出推广“明厨亮灶”餐饮安全监管的要求。

2020年,国家市场监督管理总局印发《餐饮质量安全提升行动方案》,要求高标准建设好各地的“互联网+食品安全”监管系统,督促餐厅落实食品安全主体责任,切实保障人民群众饮食安全。

如何破壁垒、解难题?怎样提高监管效能?市市场监督管理局给出了答案——向科技要效率、向智慧要效能,运用信息化工具蹚路子!

今年8月,市市场监督管理局开发建设了宝鸡市“互联网+食品安全”智慧监管系统,运用“互联网+监管、智能化+监管、一体化+监管”的设计理念,让餐饮安全监管更加精准、高效,实现“职能倍加、人员倍减、效率倍增、业绩倍优”的工作目标,打造了政府

监管、企业自律、百姓参与的“三位一体”社会共治共享智慧监管新模式。

食品安全监管有了“最强大脑”

“互联网+食品安全”智慧监管系统有啥作用?都有哪些功能?社会公众可以通过哪种方式参与?

“‘互联网+食品安全’智慧监管系统是运用‘互联网+’思维,将物联网、AI智能、大数据分析等新技术与食品安全监管融合的产物。”市市场监督管理局科技信息科科长肖武奇一语道出了其中的玄机。据了解,该系统由一个中心(食品安全监管大数据中心),四个平台(明厨亮灶视频监控平台、智慧监管服务平台、企业服务平台、社会共治服务平台),三个端口(监管端、企业端、公众端)组成。

监管端主要用于日常监管。市场监管部门执法人员登录监管端后,可点击视频监控,随时查看食品生产经营企业后厨加工操作情况,还可查看经营主体的相关信息,进行账号管理、台账监管、物联网监管、视频分析和监督抽查。

企业端主要用于企业加强自身食品安全监管工作。食品生产经营企业工作人员可以在企业端填写电子台账和食安报告,加强企业管理、从业人员健康管理、溯源管

理、合作商管理、添加剂管理和菜品管理。系统将根据约定的规则将每天的数据进行分析统计,并生成相应的食安自查报告传送给企业负责人。还将根据工作需要,将企业部分数据有针对性地传送给上级监管部门和社会公众,实现企业风险的及时把控监管和信息数据的阳光公示。

市民群众要想参与食品安全监管工作,可登录公众端,依次点击信息公示、视频查看、监督点评和“你点我检”,查看餐饮单位的位置、菜谱、营业资质、量化分级和日常检查记录;观看后厨食品加工制作是否规范;可以以留言、图片、视频的形式对商户的服务、菜品等进行评价,并将评价和发现的问题随时发送给市场监管部门进行处理。除此以外,市民群众还可参与“你点我检”,选择要检查的食品类别,执法人员定期会对投票高的食品类别进行检查,并将结果对外公示。

“该系统的AI智能分析功能十分强大。”市市场监督管理局科技信息科工作人员告诉记者,系统一旦发现抹布乱放、台面未清洁、未穿工装、陌生人进入、有老鼠跑动、未戴口罩工帽、违规进后厨、砧板混用等12种违规行为,会随时抓拍,向餐饮负责人进行智能报警,倒逼餐饮单位加强食品安全监管工作,落实主体责任,提高食品安全意识。

据了解,市市场监督管理局在新建“互联网+食品安全”智慧监管系统时还专门加入了物联监管,给餐饮企业的油烟机、消毒设备、温控设备、智能消毒柜、挡鼠板等设备装上传感器,实现设备运行时间预设、远程控制查看,将数据实时上传至系统作为企业食安电子台账,如若上述设备出现异常,系统会第一时间向管理员发出异常警报。

年底3000户餐饮单位将接入系统

10月25日早上刚上班,陈仓区奥斯顿酒店工作人员用手机登

录“互联网+食品安全”智慧监管系统,上传食品溯源、食品进货台账等信息。为了加强食品安全监管工作,市市场监督管理局为全市14家十四运会和残特奥会接待酒店接入“互联网+食品安全”智慧监管系统。据了解,截至目前,全市已有100余户餐饮企业接入该系统,这标志着宝鸡餐饮服务食品安全监管工作迈入远程智慧监管新阶段。

今年,市市场监督管理局把“互联网+明厨亮灶”工作作为一项重要内容常抓不懈,他们新建了市“互联网+食品安全”智慧监管平台,下发通知、文件,在全市启动“互联网+明厨亮灶”工作,多次召开专题会议安排部署推进工作落实,对各县区食品安全监管人员和全市大中型餐饮单位负责人和从业人员进行业务培训,面对面、手把手教其正确使用平台监管、上报资料。各县区市场监督管理局主动作为,安排专人上门宣传,动员企业积极接入“互联网+食品安全”智慧监管系统,全力以赴把这项工作落到实处。据了解,预计到今年年底,全市将有3000户餐饮单位接入“互联网+食品安全”智慧监管系统。

为了帮餐饮企业节省费用,动员更多的餐饮企业接入“互联网+食品安全”智慧监管系统,市市场监督管理局与工商银行、华夏银行签订协议,餐饮企业使用上述银行账号和收款二维码,只要扫码次数达到要求,银行就会支付摄像头的费用和宽带安装费用。他们还把智慧监管系统中的视频并入中国电信云视频后台,通过中国电信云视频平台做AI分析,节省了安装AI智能盒子的费用,这样一来,又为企业节省了800元。

“下一步,我们计划与美团、饿了么等网络订餐平台展开合作,将‘互联网+明厨亮灶’工作拓展至网络订餐领域,鼓励外卖商家接入‘互联网+食品安全’智慧监管系统,在线‘晒’后厨,自觉接受社会各界的监督。”肖武奇说。

市市场监督管理局： 食材严把关 检验力度大

本报讯 近日,市市场监督管理局加大工作力度,严把食材供给关,加强检验检测,多措并举做好食品安全保障工作。

市市场监督管理局成立食品安全保障工作领导小组,建立联席会议制度,成立督导组,对残特奥会比赛场馆、定点酒店及周边一公里范围内所有食品生产经营单位开展集中检查,对县区食品安全监管工作进行督查。他们还对各县区市场监督管理局监管人员、酒店从业人员进行网络培训,对部分酒店的凉菜、操作间餐用具、餐饮用水等13个项目进行风险

监测,保障食品安全。

市市场监督管理局严把食材供给关,制定工作方案,确定残特奥会接待酒店菜单、食材用量,确保食材来源清楚、质量合格、全程可控。从10月18日开始,参与驻点的66名保障人员进驻残特奥会接待酒店、比赛场馆,开展农药残留、餐饮具消毒等项目的检验检测和24小时驻点监督工作。加强接待酒店和集体配餐单位食品加工制作、贮存管理、餐饮具清洗消毒等全流程监管,最大限度降低食品安全风险。

本报记者 邵菲菲



执法人员检查酒店内制品



李军检查食品包装标识

查处食品违法案件,他铁面无私,从事食品药品稽查执法7年来,查办各类违法案件百余起,用忠诚担当保障群众舌尖上的安全。

受理消费者投诉,他热情高效,在依法依规、公平公正的前提下积极调解,先后为群众挽回经济损失22万元,用真心真情诠释了全心全意为人民服务的铮铮誓言。

他,就是市市场监督管理局高新分局马营市场监督管理所副所长李军。

李军所在的马营市场监督管理所承担了市市场监督管理局高新分局70%以上的监管任务。辖区各类市场主体16018户,其中食品药品生产经营单位多达4300余户,居全市基层监管所监管数量首位。尤其小餐饮众多,监管难度非常大。

面对如此繁重的食品安全监管任务,李军不但没有退缩,反而斗志昂扬。白天,他奔走于辖区各大商店超市、餐饮店、小作坊,开展执法检查

铁面孔执法 热心肠服务

——记马营市场监督管理所副所长李军

本报记者 邵菲菲

食品安全法律法规宣传;晚上,他挑灯夜战,学习食品安全法律法规和典型案例,给自己充电。时间一长,食品安全法律法规他烂熟于胸。

今年8月的一天,一名群众投诉称,在辖区一餐饮店就餐后出现腹部不适。李军和两名同事立即前往该店进行检查。经查,他们发现该店未取得《小餐饮经营许可证》,且卫生状况极差,食材随意堆放,工作人员在操作过程中不穿工作服,没有进货台账。针对这一情况,李军对店主进行了批评教育,并向主管领导申请,对餐饮店进行现场查封。在查封过程中,李军接到五个亲戚朋友打来的求情电话,但他毫不犹豫地拒绝了。李军不但依法查封了这家餐馆,还对商家进行了1万元的行政处罚。用李军的话来说,“食品安全事关广大群众的身心健康和生命安全,容不得马虎,讲不得情面。”

遇到不会操作手机和电脑的老人,他不厌其烦,手把手帮助他们提交办证申请;面对台账不健全的商户,他耐心细致地指导其进行完善;发现商家健康证过期,他天天上门督促办理;对待卫生状况差的商家,他亲自上手指导整改……对待工作,李军浑身总有使不完的劲,当天工作必须当天完成,否则他晚上连觉都睡不着。

日常工作中,李军除了开展执法检

查外,还要受理消费者的投诉。每次受理投诉,他都会遵循耐心、热情、高效、及时的基本原则,积极调查、调解,全力以赴帮消费者挽回损失,维护他们的合法权益。

今年7月,家住宝鸡高新区的张大妈和两位姐妹逛街时看到高新大道一保健店正在宣传产品。商家称他们的吸氧仪除了可以吸氧外,对治疗高血压、高血脂等老年病也有很好的效果。张大妈和朋友每人办了一张4000元的体验卡,准备在接下来的3个月时间来这里体验产品。儿女得知情况后,觉得老人上当受骗了,他们次日就将举报电话打至马营市场监督管理所。李军和两名同事得知情况后,第一时间赶往现场检查。经查,消费者所说属实。吸氧仪属于电子产品,不属于医疗器械,没有医疗作用,商家夸大宣传,严重违反了相关规定。李军现场对商家进行了宣传教育,并帮3位老人追回了1.2万元的办卡费用,受到了她们的好评。

李军工作兢兢业业,以保障群众舌尖上的安全为最大快乐。他说:“看到辖区食品安全状况日益向好,听到群众的声声赞誉,我心里别提有多高兴了。”

食安卫士