

『守护阳光下的盘中餐』

我们在行动



民以食为天,食以安为先。食品安全是“民之根本”,人民对美好生活的向往,最基本的就是食品安全,只有足够而又安全的食物,才能使百姓“各安其居而乐其业,甘其食而美其服”。要保障广大人民群众的根本利益,首先就要确保人民群众的食品安全。

近年来,我市以食品安全战略为总纲领,始终坚持以人民为中心的发展思想,围绕食品安全整体水平、食品安全治理能力、食品产业健康发展水平和群众满意度“四个明显提升”的目标,坚持“全域覆盖、全程监管、全员参与”的原则,以“四个最严”为准绳,在强化基层食品安全治理体系和治理能力现代化建设中不断进行有效探索,创新监管方式,强化主体责任,深化社会共治,推动食品安全步入制度化、规范化、科学化、常态化的深度治理。

省心:从“看菜吃饭”到“看厨吃饭”

随着生活水平的不断提高,外出就餐人数越来越多。在享受美食的同时,如何能让消费者吃得安心、吃得放心?餐饮单位监管重点是后厨,难点是后厨,痛点也在后厨,后厨管理成为餐饮单位业主、消费者和监管部门的共同关注点。怎么样能走进闲人免进的餐饮后厨?怎么样能实现消费者就餐前“看厨吃饭”?怎么样让消费者实时看到餐饮单位后厨饭菜加工情况?带着这样的思考,市场监管局积极探索,将“阳光厨房”加以升级,推出“可视厨房”云直播平台,树立了餐饮行业新标杆。

“可视厨房”云直播平台是“阳光厨房”“透明厨房”的升级版,它结合“互联网+智慧监管”,借助互联网、移动云等技术,将后厨视频画面发布到云平台,实现“厨房上云”,消费者可以直接在移动

端观看商家后厨情况,也可以进行评论、点赞,还可以对其他用户的评论进行回复与互动。“可视厨房”云直播平台应运而生,让餐饮行业后厨加工环节公开化、透明化、阳光化,真正将后厨打造成可视、可感、可知的“阳光厨房”。

“现在,我带家人去义乌之心吃饭,一个最大的习惯就是先上网看看餐厅的厨房是否整洁、厨师操作是否规范,甚至可以看看现场的食材是否新鲜。”消费者张先生如是说。“可视厨房”让一个普通的消费者走进了“闲人免进”的后厨重地,赋予了消费者和社会各界对餐饮单位后厨更多的知情权、监督权,它让“厨房重地”变得透明,并实现从“闲人莫入”到“接受监督”,从“看菜吃饭”到“看厨吃饭”的转变。

近年来,义乌从“明亮灶”入手,深化“阳光厨房”建设,探索与“互联网+”监管

衔接、云直播上线首批“可视厨房”、推行餐饮单位索证索票电子化追溯,将4D管理总结上升成为全省首个小餐饮服务标准《小餐饮店经营管理规范》,通过创新监管手段,达到以提升促规范、以示范带全盘的目的,不断推动餐饮服务业提档升级和健康发展。



省力:从“找店吃饭”到“看牌吃饭”

在义乌的大街小巷,餐饮店门前的红黄牌已然形成了一道独特的风景线。据悉,这是镇街为提升全市餐饮单位整体水平,探索实施的餐饮单位“红黄牌”评比制度。

根据餐饮单位的证照、食品采购贮存使用、环境卫生、餐饮具清洗消毒等情况进行评分,分别对评分靠前和靠后的门店设置“红牌单位”和“黄牌单位”,并悬挂于门店显著位置。悬挂着红牌的门店意味着食品安全卫生可靠、规范安全;黄牌则说明存在不规范、尚需整改到位。有了“红黄牌”,哪家餐饮店可以放心吃,哪家不靠谱,市民一目了然。

“红黄牌”的存在,逐渐转变了消费者选择餐馆的方式,从之前的到处找店吃饭到现在的看牌吃饭,省时省力又省

心。“以前在外面吃饭总有选择困难症,不知道哪家店比较靠谱,光是在选择上就花费了不少时间和精力。现在好了,直接选择有红牌的店吃饭,省事了许多。有监管部门帮我们把关,靠谱、放心。”陈女士如是说。

为进一步压实食品安全属地责任、主体责任及监管责任,建立餐饮单位长效监管机制,我市结合“党建+单元”三级作战模式,对餐饮业红黄旗评比进行了“升级”,全新打造餐饮单位红黄牌评比“2.0版”,增加对所辖社区(村居)、餐饮店所在房东以及食品安全专管员开展红黄牌评比,实现党建引领、单元作战,逐步构建起“党建+单元+食品安全”餐饮治理新模式。“为更好地开展餐饮单位‘红黄牌’评比,我们也根据实际情况建立了相应的奖惩机制,对红牌单位落实换证、执照年检优先等奖励

措施,并推荐为年度‘食品安全管理先进单位’候选单位;对黄牌单位在辖区广场电子屏进行曝光,并组织参加‘转优学习班’进行学习培训,以此提升餐饮单位整体水平。”市场监管局工作人员告诉记者。

与此同时,市级层面以餐饮行业“十大顽疾”整治为切入点,将食品安全综合治理纳入镇街攻坚竞赛,对工作进展逢双月开展考评,结果通过媒体向社会公布,并对排名靠前和末位的镇街分别设置红旗和黄牌,通过考核指挥棒作用确保食品安全整治工作落到实处、抓出成效。另外,义乌在餐饮单位集中的路(街),以20-30家为一组,组建了170多个餐饮行业自律小组,定期开展现场会议,随机点评3-5家单位,通过现评、现学、现改的形式,提升餐饮单位自治能力,实现“企业自律、行业自律”。

省钱:从“点菜吃饭”到“点套餐吃饭”

食品安全不仅要注意“质”的守护,也要抓好“量”的保障。今年4月29日,《反食品浪费法》正式颁布实施,反对“舌尖上的浪费”有了法律的约束。尚俭崇信,是一种美德,也是一份责任。

为进一步推进“厉行节约、反对浪费”活动,我市在廿三里街道成立了反食品浪费联盟,包括廿三里街道大中型餐饮单位、下姜村及周边等首批63家餐饮单位加入了该联盟。位于商城大道的政府大院便是联盟中的一员,记者走访发现,该店日前推出了反浪费“刚刚好”套餐,如2人、4人餐,菜量少、品种多,价格比一般点菜更具优势。政府大院负责人向记者介绍:“两人餐是两荤一素一汤,只要68元;四人餐就是两荤两素一汤,比正常分量少了三分之一,但价格算下来基本上是正常菜品的六折。”

“以前我们4个人吃饭,一般点5个菜,但往往吃不完,很容易造成浪费。现

在有了‘刚刚好’套餐,我们喜欢点一份4人套餐,两荤两素一汤,菜品多,分量刚刚好,物美价廉,吃饱的同时又不会浪费,还更省钱,一举多得。”正在政府大院用餐的王小姐如是说。

“在我们店消费,经我们确认没有出现浪费的情况下,我们还会赠送‘光盘满减券’,可以下次使用。”政府大院负责人告诉记者,“客户也可以参加街道组织的线上食

品安全知识有奖问答,抽中的‘有奖问答抵金券’也可以在我们门店使用。”

通过成立反食品浪费联盟,在反食品浪费联盟的餐饮单位推出反浪费“刚刚好”套餐,推行“光盘满减券”“有奖问答抵金券”等系列措施,吸引更多的市民参与到厉行节约、反对浪费的活动中来,让反食品浪费的理念深入人心,食品安全共治共享、食品消费尚俭崇信必将在乌伤大地蔚然成风。



“浙食链”正式上线!

扫码就可以知道的食品那些事

2021年3月15日,“浙食链”系统正式上线运行,标志着浙江省食品安全进入了从农田(车间)到餐桌全程监管的新阶段。

“浙食链”是什么?

“浙食链”,全称浙江省食品安全追溯闭环管理系统。

系统归集了食品从农田(车间)到餐桌全过程生产流通交易数据,全面整合原有食品安全综合治理数字化协同应用,联通“信息孤岛”,打造食品安全“1266”全链条闭环管控体系:即建立1个追溯链条,围绕食品安全“从农田(车间)到餐桌闭环管理、从餐桌到农田(车间)溯源倒查”2个目标,构建“厂厂(场场)阳光、批批检测,样样赋码、件件扫码,时时追溯、事事倒查”6个运用环节,实现“一码统管、一库集中、一链存证、一键追溯、一扫查询、一体监管”6项功能。

“浙食链”能做什么?

- 让食品消费者充分获得知情权
消费者可轻松“一扫查询”,获得食品的产地、生产加工、检验检疫等信息。若某批次食品在监督抽检中被判定为不合格,监管部门会通过“浙食链”系统发布召回信息,警示消费者避免食用。
- 让生产经营主体提升管理水平
“浙食链”系统能为食品生产企业提供人员管理、过程管控、出入库登记、电子索证索票等数字化管理,减少产品交易过程中的纸质票证和检测报告流转。当出现问题食品时,企业可通过系统查询原料来源、生产状况,产品库存、销售情况,分析原因并主动召回产品。
- 让监管部门提升风险处置能力
监管部门可实时“一键追溯”,迅速精准定位问题企业及存量产品全量信息,及时核查处置,向社会公众和企业发出预警,防范和化解重大食品安全风险。监管人员可以扫取“浙食链”追溯码完成票证检查、流通链路追溯等日常监管工作。

“浙食链”怎么用?

- 消费者通过支付宝或者微信扫一扫食品包装上的“浙食链”溯源码,能了解该食品的生产加工状况、工厂自检结果、监督抽检结果等。如该食品在监督抽检中判定为不合格,监管部门会在“浙食链”系统召回该批次产品,警示消费者避免食用。
- 生产流通企业在食品流转过程中,可以扫取“浙食链”追溯码作出入库管理、完成流通环节交易等。
- 执法人员在日常监管过程中,可以扫“浙食链”追溯码完成票证检查、流通链路追溯以及食品安全风险处置等工作。

全媒体记者 王婷 通讯员 张娟娟

