



“以前我都不知道,聚苯乙烯材质的餐盒耐热度只有95℃,以前经常会用微波炉加热,以后要注意。”昨日,餐饮业主袁先生走进义乌市食品安全数字化教育培训中心,戴上VR眼镜体验了模拟厨房后说,有了这个食品安全的免费“培训学校”,他和他的同行们可以经常来充充电,可以让顾客吃得更加安心健康。

民以食为天,食以安为先。去年以来,苏溪镇围绕金华首个“AR+”食品安全教育培训中心建设,探索“1+N+0”的宣教管理体系,以1个食品安全宣教馆为中心,延伸到N个宣传阵地,整合“改学罚”三大场景,实现食品安全管理“0”死角。聚力破解从业队伍培训范围覆盖、教育场景受限、大众科普形式单一等难点,打造“浙里食安”宣教品牌的“镇域样板”。



义乌市食品安全(数字化)教育培训中心。

科技宣教 分众赋能 全链管理 苏溪全力打造“浙里食安” 宣教品牌“镇域样板”

聚焦全民覆盖 布局立体式宣教矩阵

去年4月,苏溪镇创新性引入少年儿童参与食品安全社会监督,联合苏溪镇第四小学成立“孝安少年观察团”,积极打造食安主题研学路线,通过不定期参与校园周边食杂店检查、校园食堂检查、食安公开课等形式,将安全教育融入课堂、检查实操之中。观察团成立以来,已开展各类活动15次,累计参与人员2000余人次。

“孝安少年观察团”是苏溪镇强化食品安全工作的又一有益探索。去年以来,苏溪镇深挖用好食品安全宣传“进社区、进企业、进学校、进农村、进家庭”

阵地资源,擦亮“食尚苏溪”食安大讲堂品牌,实现对不同领域、不同年龄、不同层次宣教对象的精准覆盖,确保人人参与、人人受益。2024年以来,宣教人群累计60000余人次。

同时,苏溪镇发挥镇市两级食安教育阵地,链接各级主题公园、示范街区、共享实验室等特色教学资源点,打造“家门口课堂”,让群众在“家门口”实现食安宣教“零距离”。如在镇域范围投入百万元建设食安主题公园、示范街区、共享实验室等7个。针对高发重点监管领域,开展

企业集中聚餐食品安全事故应急演练,帮助苏溪企业建立食品安全事件应急救援体系,全面提高风险识别防控能力和事件应急处置水平。

依托“百姓点检”“代表委员看食安”“五进”等常态化食品安全社会共治活动,苏溪镇策划系列主题移动课堂200余次,充分发挥人大代表、政协委员、餐饮自律小组等社会监督力量,延伸社会共治“触角”。如举办苏溪镇“食安”美食节,打造吃得放心的“食安集市”,在挖掘和传承我市传统美食文化的同时,邀请群众体验

农残快速检测、参与互动问答、趣味游戏,寓教于乐的同时,加强食品安全风险防范意识。

此外,苏溪镇还制定了《“食品安全进农村”规范化建设方案》,把好“制度保障、进村入户、人脑入心”三大安全关,组建“执法人员+药店执业药师”宣传队伍,开展保健品科普沙龙、“你点我检”等活动,实现35家居家养老服务中心精准覆盖,形成“小手拉大手,全民护食安”的良好氛围。在里宅村试点推进农村家宴“阳光厨房”建设,切实保障群众的“舌尖上的安全”。

AR科技赋能 打造沉浸式安全空间

本月初,金华首个集“AR”“VR”等现代科技技术的食品安全数字化教育培训中心在苏溪镇启用,它面向全市约1.9万家餐饮小店从业者及其他2万余家食品生产经营单位,免费提供线上、线下相结合的“一站式”食品安全知识培训。

据悉,该中心根据“一个中心、七大区块”总体教学布局,以数字化科普大厅为中心,聚焦“生产和加工—销售—餐饮”全过程监管工作,设计全场景特色课程体系,强化从业考评、监管培训、知识互动等服务,实现食品生产经营单位、行业协会、群众等受众全覆盖。戴上VR眼镜体验生产、了解各种过期食品的安全隐患,扫码学习各种预包装食品标签标识……培训中心有近1000平方米,分模拟超市、VR看食品安全、模拟厨房、食安沙龙、食品溯源等多个区间。走进这里,如同步入了一个有关食品安全的“大观园”。

“这趟学习来对了!”苏溪镇六都溪土菜馆负责人陈桂芳在参观后说,平常他们也颇为注重厨房及就

餐场所的环境卫生,但在参观了“4D厨房”管理模式建设的厨房后,还是被震撼了。

值得一提的是,该中心以科普大厅沉浸式体验为基础,根据培训导向,分类分需设计课程模块,邀请行业专家培训授课,并与中国计量大学现代科技学院签订合作协议,动态更新行业专家师资库。如聚焦“两个责任”,开设行业主管部门班次,落实行业监管责任;开设镇街包保干部、食安办人员班次,落实属地监管责任;开设“入市第一课”从业人员班次,落实主体责任。

苏溪镇相关负责人介绍,中心启用后,全市广大食品生产从业者及市民均可通过义乌“苏食通”微信小程序平台,实时进行预约参观学习。同时,依托“百姓点检”“代表委员看食安”“直播突击查”“小手拉大手”等常态化食品安全社会共治活动,策划一系列具有趣味性、互动性的VR科普专题宣传活动,以“线上+线下”、专家讲座和业主分享相结合方式,为广大市民打造一个24小时免费学习平台。



餐饮行业“预约式”合规指导服务。



“孝安少年观察团”研学活动。



4D厨房

夯实监管力量 构建闭环式管理体系

为进一步加强餐饮经营单位问题整改闭环,苏溪镇推行“综合查一次”“体检式报告”等工作机制,建立“一企一档”,串联“学、改、罚”三大场景,实现全过程宣教、闭环式管理。

“对餐饮行业来说,有些隐患我们可能发现不了,所以预约镇里执法部门指导,第二天就组团上门服务了,很及时,很专业!”日前,苏溪镇双塘酒宴老板鲍东明通过“苏食安”小程序预约了一次别样的行政指导。

秉持“互动型治理”理念,去年11月,苏溪镇上线“苏食通”智慧监管平台,建立“体检式指导服务、驾照式学习修复、预约式整改验收”三大机制。经营主体可通过“苏食通”在线预约,开展“定人定时定量”的定制化组

团式上门指导,自主学习“食品安全操作规范”及“餐饮服务者考试”模块,实现“未端整改”向“前端学习”延伸。预约式体检服务已实现全镇1400余家餐饮单位全覆盖,整改率100%。

近年来,随着农村居民生活水平不断提高,农村家宴在苏溪镇逐渐兴起。“我们全镇48个村社,每年大概要举办150场共2000桌次的农村家宴,覆盖人群约2万人次。”苏溪镇副镇长宋丽霞说,过去,从事农村家宴服务的门槛颇低,一些村民会炒菜就对外招揽业务,政府部门对农村家宴的承办者和举办者也缺乏有效监管。2024年以来,通过升级监管方式,上线了“苏食通”小程序,全面推行农村聚餐备案机

制,组建由市场监管、行政执法、包保干部等多元力量构成的“苏食安守护团”,整合各部门事项形成一张“正负面检查清单”,并向检查对象出具“体检报告”,形成从政策咨询、技术指导到问题整改的全方位闭环服务。截至目前,苏溪镇申请“预约式体检服务”的村民、农村家宴厨师220人次。

苏溪镇相关负责人表示,接下来将重点归集“苏食通”监管数据,建立餐饮单位“四色”分类模型,聚焦校园、企业、农村的食品安全监管重点,在“走深”“走细”“走实”方面下功夫,在常态化监测、智慧监管、民意调查等具体施策方面精准着力,逐步健全长效治理机制,全力守护人民群众“舌尖上的安全”。

全媒体记者 余依萍
(部分照片由苏溪镇提供)