



打造“互联网+”餐桌 舌尖上的监管 有颜值有智慧

民以食为天,从农贸市场到餐饮业后厨,关系到民生大计,也牵动着政协委员们的心。在去年的两会上,他们纷纷就此建言献策,认为农贸市场和餐饮市场也要颜值与智慧并存,一年来,与百姓餐桌息息相关的菜市场提升和“互联网+”餐饮业监管工程实施如何,记者跟随去年的提案项目,深入现场感受这一年的变化。



阳光厨房实时监控。

农贸市场:2019年改造10家,提前一年完成“十三五”任务

提案回顾

去年两会上,褚一波委员提出了《关于市区农贸市场改造提升工作的建议》的提案。他提出,城区部分农贸市场依然存在设施老旧、周边市容环境差、购物体验差等情况;新建小区周边缺少农贸市场配套;无证市场管理乏力;农贸市场的公益性属性体现不足。为了让市民能够“舒心地逛、开心地买、放心地吃”,他建议优化农贸市场网点布局,高标准推进农贸市场标准化改造,强化农贸市场长效管理,积极推进农贸市场公益性试点改革,加大政策和财力扶持力度,力争实现农贸市场管理上品牌、安全有保障、市民得实惠。



摊贩打出小票,可凭此溯源。

现场走访

70岁的顾湘英在学前街农贸市场做了20多年生意,这个昔日扬名乡金星村出身的农家女子头脑灵活,30年前就来这里提篮卖菜。“那时候我们都有蔬菜田,自己吃不完就来市里卖”,顾湘英说,一开始,这里根本没有菜场,大家都站在露天,忍受夏日的酷暑、冬日的寒风。她很感慨,“从马路市场变成真正的菜场,卖菜再也不用那么辛苦了”。而7号摊位的陆去粉是个夫妻档,现在的摊位面积比原来翻了一番,经营的蔬菜有五六十年,顾客选择余地大了。摊位打出的收据上,可以看到价格和供应商,并通过溯源系统查到产地等信息,顾客在这里买菜更放心。

该市场法人代表徐玉萍介绍,学前

街农贸市场建造于1993年,规模并不大,但由于时间久远,许多设施已非常陈旧,进门的光线也很暗淡,顾客的体验很不好。2019年2月起,他们投入350多万,对整个市场进行整体改造,8月正式对外开放。本次对各个区域进行了归类,并增加了导视系统,蔬菜、水产、禽类等一目了然。市场的下水道、化粪池、垃圾分类处置器等也都重新设置,并完善了喷淋等消防系统。市场内加装中央空调,添置休息椅,领先于一般农贸市场。当年夏天建成后,市场就变身成为周边市民纳凉的好去处,让顾客体验到商场的感觉。检测室里也层层把关,守护好市民的饮食安全。从改造后的情况来看,客流量增加了20%-30%。

部门回复

无锡市商务局工作人员表示,2019年,市区共完成学前街、小木桥、朝阳锡澄路、里国、钱桥、桥北、泰康、南泉、鸿声、周新等10家农贸市场改造提升,改造面积3.3万平方米,带动社会投资1亿元,全面完成市政府下达的为民办实事目标任务,同时提前一年完成“十三五”改造36家农贸市场的目标任务。

据统计,2016年至今,市区共完成改造农贸市场38个,改造面积累计达13万平方米,带动社会投入约4亿元,

受益群众80多万人。曹张、黄巷、稻香、小桃园等一批群众反映强烈的“老大难”农贸市场得到全面升级改造,也涌现出小木桥、果色花香、周新一批极具特色的智慧市场,市民对农贸市场的总体口碑也有了明显改善。

从2020年起,职能部门还将连续对市区范围内未达标农贸市场进行标准化改造,改造不少于33家农贸市场,力争到2022年底市区农贸市场标准化率达到100%。同时,还将建立农贸市场综合管理平台,推行智慧监管。

餐饮联网:为上万家单位监管装上“智慧眼”

提案回顾

去年两会上,唐红委员提出网络餐饮存在两大问题,一是线上“高大上”与线下“脏乱差”反差小;二是订餐便捷与维权艰难矛盾突出。随着食品行业“潜规则”形式的日趋变化和网络订餐规模的加速膨胀,网络订餐食品安全管理的监管却跟不上现实需求。因此,亟待加强网络订餐全过程信息追溯管理。唐红建议,应当完善监管的法律法规体系,

国家和江苏省已出台相关办法,无锡作为网络餐饮服务发达的城市也应出台相应的监管办法;通过制定网络餐饮加工制作场地环境标准,加强对供应商和入驻商家线上与线下的经营资质、原材料、生产方式、店面环境等监管,建立一套完整的食品信息追溯系统;还应整合多方力量,畅通投诉举报渠道,发挥好群众和舆论的监督作用来建立社会共建机制。

现场走访

近日,记者随机走访了几家餐饮店发现,一家港式茶饮店和捞面店的厨房是开放式的,一家小吃店是半开放式厨房,还有一家焖锅店顾客可以自己涮煮,这几家店的厨房都安装了摄像头。几家店铺工作人员均表示,“我们的日常操作都比较规范,安装摄像头对我们来说没什么影响,该怎么做就怎么做。但是顾客看到会比较放心,万一出了问题也有证据。”顾客张女士觉得此举很方便,在家点了外卖后,通过手机就能远程实时查看后厨,“以前总怕原料不好吃坏肚子,现在看到商家公开了后厨,可以放心了。”据滨湖区市场监管局工作人员介绍,经过两三年的施行,“明

厨亮灶”越来越完善,消费者只需打开“无锡市场监管”微信公众号,点击“微服务”中的“明厨亮灶”就可实时查看后厨状况。“除了方便远程监管、事后取证,‘互联网+明厨亮灶’最终目的是要让市民随时可以看到厨房环境和烹调过程,约束餐饮从业人员,使其规范操作。”

记者从市场监督管理部门获悉,截至11月底,全市共有10594家餐饮单位建成“互联网+明厨亮灶”。在网络订餐平台方面,市场监管局此前已与“饿了么”平台合作,近期还将与“美团”合作。今后将继续扩大“互联网+明厨亮灶”覆盖面,融入图像识别功能,自动抓拍显见的食品操作不规范行为。

部门回复

无锡市市场监督管理局工作人员表示,自2017年起,原省食药监局便开始在食品生产领域推进食品安全电子追溯体系,并且已实现白酒和食品添加剂生产企业、乳制品生产企业基本或所有产品全覆盖。目前,餐饮环节加入该追溯体系的单位主要是学校食堂、集体用餐配送单位和特大型餐饮单位。鉴于食品种类繁多,在末端餐饮环节全面建立食品追溯体系条件尚不够成熟。现阶段,也鼓励部分有条件的入网餐饮单位参与省局追溯体系试点工作。

针对网络餐饮这一新兴业态,2018年起原市食药监局通过“抽查+普查”“线上+线下”相结合的方式加强入网餐饮单位资质审查;约谈美团、饿了么、滴滴等三家网络订餐第三方平台,要求

企业开展自查自纠;多部门协作,形成网络订餐监管合力;严厉查处违法违规行为。2018年以来,共对入网食品经营单位的不规范行为实施警告9起,责令限期改正31起,立案查处网络食品案件23件,罚没款23.58万元。今年,梁溪区等基层市场监管部门还对“外卖一条街”进行了拉网式清查,坚决关停环境卫生严重不合格餐饮单位。

今后还将加强引导,推动网络餐饮服务食品安全监管线上线下联动,形成网络餐饮服务食品安全社会共治局面。鼓励更多网络订餐第三方平台和入网餐饮服务单位实施“互联网+明厨亮灶”,让消费者直观了解食品加工操作情况。

(晚报记者 黄孝萍、潘凡/文、摄)