

# 创新食安监管郑州模式 交上食品安全温暖答卷

## ——郑州创建国家食品安全示范城市侧记

本报记者 李爱琴 见习记者 孙雪莘 通讯员 黄卫芳 何桐辉 文/图

2023年11月28日,郑州市顺利通过城市自评、省级初评、国家验收和社会公示,被国务院食安办正式命名为“国家食品安全示范城市”,这是体现一个城市食品安全治理能力和治理水平的最高荣誉。

“菜价跟平时差不多,个别的稍微涨了一点,天气不好,运输困难,可以理解。”2023年11月中旬以来,雨雪冰冻天气频繁,郑州市市场监管局运用智慧监管平台,持续对米面蔬菜等重要民生商品价格发起专项监测,牢牢托稳市民“菜篮子”。

“店面干净整洁,环境优雅别致,物品摆放有序,跟以前的小餐馆完全不一样,在这儿就餐就像在家里一样放心。”2023年12月20日,阳光明媚,在二七区淮河路一家小吃店,市民张女士和朋友一边吃饭,一般由衷地感叹。

“菜篮子”“饭桌子”,看似琐碎小事,却是民生大事。

郑州市食安办主任,市市场监管局党组书记、局长姚志伟表示,食品安全事关人民群众生命安全和身体健康,是衡量一座城市居民幸福感和安全感的重要指标。近年来,在市委市政府的坚强领导下,在省市场监管局的关心指导下,郑州市市场监管局以民为本、主动作为,深入贯彻落实习近平总书记“四个最严”要求,对标国际先进管理模式,对标人民群众对食品安全的殷切期盼,勇于探索,大胆创新,食品安全6S标准化管理、冷链食品安全智慧化监管、学校食堂“互联网+明厨亮灶”、网络餐饮智慧化监管等一系列创新举措成效显著,形成了一批领跑河南、影响全国的“郑州经验”,交上了食品安全温暖答卷。



外卖餐饮搬上屏幕,食品安全看得见



“国家食品安全示范城市”花落郑州

### 外卖餐饮搬上屏幕 “以网管网”护航食安

“这家外卖餐饮店监测显示月销6万多份,日销能有2000多份,不太合理,你们调查下,看是否存在刷单行为。”2023年12月13日,郑州市市场监管局网络交易监管分局局长刘长斌一边盯着“郑州市网络市场综合监管平台”的显示屏,一边安排工作人员对监测到的异常信息进行调查处理。

动手手指,美食送到家。如今,网络订餐受到越来越多人的欢迎,也给市场监管部门带来了一定挑战和行政风险。面对新形势、新挑战,郑州市市场监管局决定依托大数据技术开展网上食品交易监管工作,推进网络市场“以网管网”。

在现有的郑州市网络市场综合监管平台中,专门建立了网络餐饮监管模块,对全市网络餐饮进行实时在线监管,通过启动各项搜索引擎,采集网站、网店、微信公众号等餐饮相关数据,生成网络餐饮消费大数据,实现风险预警、信用分级和综合监管。

“最近出现低温雨雪冰冻天气,民生商品价格容易出现波动,这时候网监平台就派上了大用场,进入平台网络餐饮监管系统模块,在经营主体数据库中,所有商户的营业执照、营业类型、销售情况、风险等级一目了然。外卖平台价格一旦有价格异动,我们能立即监测到并采取下架措施,缩短了办案时间,提升了办案效率,外卖餐饮‘安全锁’更加牢固。”刘长斌介绍。

目前,平台主体数据库已关联网站约17万户、网店14万户、客体商品444万件,关联微信公众号4.9万户、微博5.2万个,搜索本地外商家6万个,记录信用评价7.2万条。借助强大的平台功能,2023年,该局共组织“元旦春节民生领域专项监测”“中秋国庆双节期间专项监测”“6·18”“双11”等专项监测135项,累计搜索网站79万余次,发现线索近6万条,经筛选后存证网页265个,协助兄弟分局办理案件7起,其中专项搜索数较去年同期增长122%,初步打造起常态化的线上动态监管模式。

与此同时,加大执法力度,对违法违规行为形成强力震慑。如为保护“好想你”知识产权权益,分局在约谈淘宝、京东等平台负责人的同时深入调查,及时固定违法证据,并与各平台所在地市场监管局进行沟通、发函,短短5天时间,下架专业售假店铺52家,涉假金额近千万元;依照程序快速开展调查并依法及时处置可口可乐商标侵权和假冒“南德”调味料案件,保障了群众的食品安全。

在此基础上,立足新兴网络食品、餐饮形态,在全省创新推出“互联网+明厨亮灶”“互联网+监管”网络餐饮标准化示范区建设,今年建设完毕的海汇港街区、盛华里街区、北顺城街街区即将迎来挂牌验收。

网络餐饮标准化示范区将有效解决网络餐饮平台主体责任落实不到位、餐饮商家加工过程不透明、外卖商家管理不规范、消费者对商家加工过程缺少知情权、监督渠道单一等问题,为促进小微餐饮企业规范发展、切实保障人民群众食品安全探索出一条智慧化监管新路径。

改革步履不停,创新永无止境,保障食品安全永远在路上。姚志伟表示,站在“国家食品安全示范城市”新的起点上,郑州将进一步严格落实“四个最严”要求,不断创新监管手段,强化监管水平,巩固创建成果,让人民群众买得更放心,吃得更安心,幸福感和获得感更加充实、更有保证、更可持续。



### “互联网+明厨亮灶” 食品安全走上“指尖”

清洗、切配、烹炒、起锅……2023年12月13日11时左右,郑州市第八十五中学食堂,窗明几净的餐厅入口,8个方位的监控大屏正在实时播放后厨内部情况,这是该校的“明厨亮灶”监控大屏,屏幕上可见厨房内身着洁净工作服、规范佩戴口罩和工作帽的工作人员正在忙而有序地为学生准备午餐。

“我们在‘明厨亮灶’的基础上增加了智能摄像头,一天24小时不间断。厨房里的每一道工序、每一个环节都能实时监控,一旦发现有违规行为,可随时提醒,既能保证学校食堂按规定流程操作,也为后续的溯源追查提供依据。”该校工会主席郭豪杰向记者介绍。

孩子在学校吃什么,后厨干净不,厨师操作规范吗?有无不该出现的东西出现?家长因无从得知而心怀忐忑。

为解决这一难题,郑州将“明厨亮灶”搬上了互联网,借助安装在餐饮加工制作场所的设备,依托网络传输技术,使监管部门和公众能够通过电脑、手机等终端设备,实时观看餐饮保障重点环节,鼓励广大师生、学生家长以及社会公众广泛参与、共同监督学校食堂食品安全,推进食品安全社会共治。

从2017年开始,郑州市便着手推进学校和幼儿园食堂“明厨亮灶”建设工作,按照先市区后县(市)、先学校后幼儿园、先建设后整合的建设思路,率先开展市内8区学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设。通过5年分步实施,郑州市中小学和幼儿园食堂率先实现全覆盖。

“孩子学校的厨房很干净,工作人员操作也比较规范,清洗消毒都比较到位,再也不敢担心孩子的饮食安全了。”每天上午11时,袁女士就会打开手机里的“舌尖安全网”APP,看一会儿孩子学校的后厨监控视频。

家长只需要在手机上下载APP,搜索学校的名字,点击“看后厨”选项,就可以查看食堂后厨的监控视频。

若家长对后厨的工作情况有不满意的地方,点击“联系商家”选项后,可以直接与学校相关负责人取得联系进行反馈。

“‘互联网+明厨亮灶’监控平台,就像在食堂后厨安插了一双‘眼睛’,家长可通过手机实时观看孩子学校食堂的加工、就餐画面。”郑州市市场监管局餐饮处处长石超约表示。

随着学校“互联网+明厨亮灶”的全面实施,曾经充满神秘感的食堂后厨,如今,通过“指尖”,便可实现可视、可感、可知,让家长少了担心,多了安心。



加强日常监管,守牢舌尖安全



### 数据链监控冷链 “舌尖”安全不掉“链”

“嘀!嘀!嘀!”近日,丹尼斯中牟商都路分公司的冷库传出报警声。

与此同时,公司负责人张恒也收到了监控中心发来的信息:“您好,贵公司食品冷冻库发生超温报警,请尽快处置!”

张恒一边打电话通知相关人员前赴处理,一边亲自前去看,几分钟后,随着冷库门关闭落锁,“嘀嘀”的报警声也戛然而止。随后,平台工作人员收到信息“报警已解除”!

“刚才的短信提示,是郑州市冷链大数据智慧监管平台检测到他们冷库温度异常,发出的第一次警报。”该平台运行总工程师徐超凡告诉记者,如果商户没有及时处理,平台还会有两次提示,一是平台客服通过电话的形式通知,如果还不及时处理,报警信息将会同步到市市场监管局执法端,通过执法部门督促处理,以免商家因冷库失温造成食材损坏。

郑州有食品生产经营主体17.1万家,其中,获得食品生产经营许可的主体数量为8.6万家,其他主体8.5万家。日常饮食消费需要大量冷藏冷冻食品,冷链食品流通体量大,涉及链条长,经营主体多,日常抽查和监管压力大,非常不利于监管工

作开展和落地。

为有效实施冷链食品安全监管,切实保障群众食品安全,2021年,《郑州市冷链食品安全智慧化监管三年行动计划》出台,计划用3年时间,将全市大型冷库、冷链运输车辆、冷藏冷冻前置仓温湿度数据纳入平台监管,实现温度数据线上监控、分级预警。

“冷链最关键的问题在于冷上,如果不按照要求进行温度控制,冷冻食品在仓储和运输过程中的品质就无法保证。”徐超凡说,平台实现了对全市大型冷库、冷藏车和前置仓温湿度数据实时监测,一旦出现异常,就会根据情况发出一级、二级、三级警告,直到问题得到解决。

“老师您好,酒店肉类冷冻库的高温预警信息已经送过去,麻烦您跟进一下吧”“所长,咱辖区有家企业因冷库化霜产生了高温预警,麻烦处理一下”……近日,郑州市冷链

大数据智慧监管平台监管中心,工作人员紧盯大屏幕上的实时数据,发现风险信息便立刻和相关企业或辖区市场监管所联系,不放过郑州冷链运输、仓储的任一环节。

“通过平台、企业、监管部门多方联动,形成针对冷链失温风险事前预警、事中提醒干预、事后数据取证闭环管理,切实提升了区域冷链食品经营相关主体的冷链安全管理能力和执法部门的监管效率,给冷链食品安全提供了有力保证。”郑州市市场监管局流通处处长陆勇表示。

目前,郑州已实现大型冷库100万平方米、冷链运输车辆3000余台、冷藏冷冻前置仓1500间的温湿度数据接入监管平台,并实现温湿度数据的在线监管、智能分析和风险分级预警。一旦发现风险,可以立刻追查传播路径和影响范围,迅速切断传播链;一旦出现食品安全问题,可以通过数据追溯所有环节,迅速找到风险点,真正实现舌尖安全不掉链,让冷链食品也可以像普通食品一样,走上百姓餐桌,并予满满的安全感。

### 6S标准化管理 “郑州经验”领跑全省

工作台面纤尘不染,地面洁净如新,各类工具根据需要科学摆放……近年来,不少外出就餐的市民发现,干净整洁、赏心悦目的就餐环境,完全颠覆了人们对小餐馆脏乱差的固有印象,引得大家赞不绝口,“环境干净卫生,看着心里舒服,就餐感觉很放心”。

干净整洁的就餐环境,是郑州市食品安全6S标准化管理成效的有力佐证。

小餐饮涉及大民生,小餐饮的食品安全管理,直接影响着人民群众的获得感、安全感和幸福感。

如何满足人民群众这些简单而迫切的需求? “针对食品生产经营者主体责任落实不到位、加工经营环境‘脏、乱、差’等难题,我们借鉴国际生产企业的5S精益管理方法,注入‘食品安全’核心理念,着力打造食品安全6S标准化管理新模式,并以点带面,全面展开。”郑州市市场监管局生产处处长周芳介绍。

推行6S标准化管理首先从食品生产企业开始,在食品生产企业较为集中的新郑、新密等地,选取部分有代表性的行业、企业,从企业生产现场的整洁化、规范化、标准化入手,通过对人员、设备、材料、方法等生产要素进行有效管理,从而提高企业从业人员素质,为企业质量管理体系良好运行提供基础保障。基于食品生产过程中物理性、化学性、生物性污染的分析防控,把不同物品进行分类,清理近期不需要的物品,现场物品定名、定量、定位存放,清除场内脏污,实施有效清洁消毒,防止污染发生,从而培养员工形成制度化、规范化工作习惯。改善生产现场环境,提升生产效率,保障产品品质,彻底解决了生产现场脏乱差、摆放混乱等问题。

2019年,第十一届全国少数民族传统体育运动会在郑州市举办,保障参会者餐饮食品安全责任重大。

郑州市以此为契机,在前期先行先试的基础上,在全市食品生产经营单位,开展“食品安全管理大整顿大提升”百日行动,以小作坊、小经营店、小餐饮店、早餐店、夜市、商场超市、农贸市场等为重点业态,以原材料采购贮存、生产加工、消毒保洁、环境卫生、设施设备、人员素质等关键环节,以部门联动、帮扶指导、严格奖惩、强化宣传等为主要手段,全面实行6S标准化管理建设,全市食品生产经营单位的经营面貌发生了翻天覆地的变化。

在方中山胡辣汤顺河路店,记者走进后厨,看到操作台洁净明亮,黄色定位线内,各种物品沿线摆放,常用工具按色标悬挂,随手可取又不会放混,整体视觉效果非常舒服。

同在顺河路的春光早餐店,环境优雅,店面干净,后厨摆放整齐划一。

“就餐环境这么好,价钱也不贵,吃得放心,让我这个家庭煮妇偶尔也能休息休息,感觉很幸福。”刚和孙子吃完饭的张阿姨满脸笑意。

感受最明显、收益最大的还是餐饮经营单位。“6S标准化管理实施以来,经营环境好了,顾客吃得更舒心,客流量也越来越大,我们的生意越来越好了。”万达金街一餐饮店负责人告诉记者。

“就餐环境好,吃饭放心又舒心。”“常用工具定位放置,方便取用,节约了时间,提高了效率。”……全面推行食品安全6S标准化管理,让郑州餐饮经营场所发生了质的变化,也大大改善了市民群众的就餐体验。

该管理模式得到省食安办高度认可,并作为典型经验在全省推广,推动全省食品安全工作迈上了新台阶。



6S标准化管理,食品生产车间整洁有序