

以示范创建为引领 全力保障群众“舌尖上的安全”



区市场监管局开展“地毯式”食品安全检查。

从田间到餐桌，“一码”全流程追溯

在山姆会员商店清河路店的进口冷链食品销售区域，冰柜内所有在售的进口冷链食品都贴上了“浙冷链”电子追溯码，冰柜上摆放着追溯码的使用方法。现场，市民陈先生打开手机支付宝APP，熟练地扫描起牛肉外包装上的“浙冷链”二维码，简单浏览信息后，便安心地把牛肉放入购物车。“扫一扫就能追溯商品来源，买得更放心。”陈先生道。

从去年6月开始，针对多地冷链食品包装检测出新冠病毒阳性的情况，区市场监管局在全省首批开展“浙冷链”赋码工作，积极推广“浙冷链”技术的普及应用，推进企业信息上尽上“浙冷链”。据执法人员介绍，只要用手机

扫一下该码，就可以查询到商品的基础信息、货物入境检验检疫证明、核酸检测报告、商品消毒证明等信息，这样一方面，实现明明白白消费，另一方面，便于一旦涉疫食品流入能及时排查和溯源。

在“浙冷链”保障进口冷链食品安全的同时，江北正着手打造保护餐桌安全的“浙食链”，成功将追溯闭环管理系统从冷链食品扩展到了食品安全的全领域。

作为“浙食链”实施单位，宁波牛奶公司引入了“自动喷码”设备平台，通过在线喷码和印刷码相结合，实现了数据在线接入。消费者用手机扫码牛奶包装上的识别码后，就能看到牛奶的生产加工状况，包括生产批次、生产日

期、产品条码等，还有完整的食品追溯信息和出厂检验结果等。

据江北区市场监管局相关负责人介绍，生产流通企业在食品流转过程中，可以扫描“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；若消费者遇到购买食品出现质量瑕疵，采购票据又丢失，商家不予赔偿的情况，监管部门可追溯食品流通链路，锁定出售商家，维护消费者权益。下一步，区市场监管局将持续加强宣传推广、应用培训指导，逐步推动“浙食链”系统的广泛应用，扩大食品安全追溯管理。

点外卖看直播，“阳光厨房”眼见为实

最近，住在江北区洪塘街道的张女士打开“饿了么外卖”APP点餐，发现在商家页面里多了一个新板块“阳光厨房”，点击进入“商家”信息页，可以看见商家后厨正在直播，从食品入库到最后上菜，整个流程一览无遗。

张女士看到的“阳光厨房”板块，是今年7月刚上线的“浙江外卖在线”系统。凡是接入系统的商家都会在订餐平台拥有一个后厨的监控页面，实时向消费者直播外卖制作过程。“外卖监管一直是餐饮食品安全监管的痛点难点。”据区市场监管局相关负责人介绍，实时监控实现了线上线下无死角监管，将食品安全监管从政府职能部门“一双眼睛”变成群众“无数双眼睛”，有效保障消费者“舌尖上的安全”。

通过集中宣讲、上门倡导、联手通

信运营商等方式，区市场监管局高效推进网络餐饮“阳光厨房”建设和落地。第一阶段，区市场监管局以超任务数160%的建设率，较好地完成了“阳光厨房”建设任务。区市场监管局相关负责人表示，下一步，将针对难点商户、新设商户以及其他不做外卖的“难、新、散”商户，点对点进行电话沟通或现场走访，全力提升安装率。

除了网络餐饮，校园食品安全也牵动着广大市民的心。在江北区湖滨幼儿园，每天中午11点，幼儿园的厨师就开始忙碌起来，从食物的清洗、切制、烹饪到餐具消毒等环节，食堂外面的液晶显示屏上都可以清楚看到里面的一举一动。“环境干净整洁，孩子吃得放心，这也是学校对家长最好的交代。”幼儿园负责人说，通过“阳光厨房”可

以实时监控食堂，如果操作人员不戴口罩或不按流程处理食材，会立即要求整改。

近年来，区市场监管局联合区教育局共同推进校园智能阳光厨房建设。一方面通过上门服务、集中培训等方式，从操作展示、信息公示、视频信息等方面对学校食堂进行“一对一”上门跟踪帮扶，并指导学校做好日常维护管理；另一方面对于需要自筹资金建设“阳光厨房”的学校食堂，督促其开展项目招标，实时跟踪安装进程，及时报送安装信息。

截至目前，123家校园食堂都已纳入“阳光厨房”平台，实现了全区校园“阳光厨房”全覆盖建设目标，全面提升了学生“舌尖上的幸福感”，打造真正看得见的食品安全。



区市场监管局开展进口冷链食品专项检查。

“地毯式”排查， 全力推进示范创建

当前，宁波正在争创国家食品安全示范城市，将于今年11月底前接受国家评估验收。为此，江北区主动出击、提前部署，将迎检工作和日常监管工作相结合，全面排查、整治食品安全领域的突出问题，强化大督查大抽检，落实主体责任，对商超、农贸市场、高风险餐饮单位等地开展“地毯式”排查，及时消除排查中发现的食品安全隐患。

“红牛是保健食品，需要专柜存放销售。”“每件商品都要明码标价，没有标过的要标上。”近日，记者跟随区市场监管局的执法人员对位于北岸星街坊的一家文具店进行随机突击。执法人员围绕“两证一照”、从业人员晨检和培训、食品加工操作规范设置、自律制度执行、环境卫生等方面开展全面检查。

在日常监督检查的同时，区市场监管局结合全年抽样目标和要求，以城乡接合部副食店、大中型商超等为重点场所，加大产品抽检力度。近日，记者跟随执法人员来到永辉超市，对韭菜、汪刺鱼、牛蛙、黑鱼等4个农产品进行了现场抽检。“检测结果将及时汇总向社会公布。对不符合食品安全标准的食品责任主体，执法人员将依法进行处

理。”区市场监管局食品流通监管科相关负责人表示。

据悉，近年来，江北首创全员参与、全程“背靠背”的食品抽检“硬分离”模式，通过将食品抽检监测工作中的抽样和检验两个重要环节进行分离，建设现场抽样和实验室检验两支专业化队伍，细化抽检过程管理，打破了过去自抽自检的工作模式，大大提升了抽样工作的权威性、公平性。截至今年上半年，该局共开展执法人员抽样1371批次，参与抽样执法人员覆盖率达100%。

另外，在扫街排查过程中，区市场监管局充分发挥基层食安办人员、食品安全网格员的哨前哨后作用，8个街道（镇）相继制定出台党政领导干部食品安全责任清单，全火力开展监管，联合多部门将各类风险隐患消除在萌芽状态，全覆盖扩大宣传，利用展板巡展、LED屏、网格微信群、微博、云课堂直播等多种方式，动员全社会广泛参与，着力营造人人关心、重视食品安全工作的社会共治氛围。今年，我区共有外滩街道、文教街道、甬江街道、前江街道等4个街道创建三星级街道食安办，现场评审工作已全部完成。



区市场监管局推进网络餐饮“阳光厨房”建设和落地。

本版撰稿 刘雨 陈丽萍
图片由区市场监管局提供