

全市首推! 徐汇区构建食品安全“智能警戒线”

文 / 记者 解景昇 陆海捷 图 / 资料



高校食堂作为大学生饮食的重要来源,其食品安全问题受到广泛关注。徐汇区市场监督管理局深化实施预防性监管模式,率先探索制订《徐汇区集中用餐单位落实食品安全主体责任数字化管理指引(试行)》,为集中用餐单位进货查验、食品贮存、食品加工、留样管理等全过程数字化转型提供制度支撑,推动食品安全事中、事后监管向事前预防升级。

在徐汇区市场监督管理局指导下,上海师范大学徐汇校区在全市首推食品安全电子巡检系统,抓牢管人、巡检和预警三个环节,不断提升食品安全数字化管理水平。

NFC 打卡巡检: 巡有所踪、查有所据、改有所成

作为校园食堂,其自身安全责任必须落到实处,每日一检须形成常态。目前,多数餐饮单位采用纸质填表巡检,会出现人未到表已填或者缺项漏项等问题。走进上海师范大学“桃李居”食堂后厨,记者看到一个个六边形黑绿相间的小装置镶嵌在墙壁上,食品安全员轻轻将手机贴近,手机端自动跳出巡检项列表,勾选检查状态、填写检查发现问题后,检查记录同步上传至智能食堂管理系统,后台可实时查见,整个过程简洁流畅。

巡查项的设定主要参照《上海高校食堂“六T”实务现场管理评估检查内容和评分标准(2023)》,并结合徐汇区市场监管局日常检查中提出的监督意见,形成统一的检查事项、检查标准、整改要求和反馈机制。包括在备餐间巡检打卡时,会提醒食品安全员检查二次更衣间门是否正常关闭、紫外线灯消毒是否正常等。

记者了解到,像这样的 NFC 打卡巡检点在后厨的备餐间、洗碗间、冷菜专间、荤菜加工间等多个关键点位均有设置,其中日检点位 9 个、综合周检点位 1 个,累计涵盖巡检项目数十个,每个点位的巡检表单都是量身定制、各不相同。

巡检中一旦发现问题,由食品安全员即刻录入系统,系统会自动发送给对应点位的责任人,提醒其及时整改。“下一步,我们将升级完善 NFC 打卡巡检功能,由责任人在系统内反馈问题整改情况,形成处置闭环。”上海师范大学后勤服务中心徐汇饮食中心主任杨慧告诉记者。徐汇区市场监管局干部也开通了账号,可以登录系统,实时查看食堂巡检和问题整改情况。据悉,徐汇区市场监管局接下来将打通“智慧食安”监管平台和食品安全电子巡检系统。

智能预警: 让风险防范再往前跨一步

“数字化监管大幅提升了我们预防食品安全风险的能力,而提升集中用餐单位数字化管理水平能让风险预警再往前跨一步,在问题刚刚出现,



甚至还只是萌芽状态时,就及时发现、解决。”徐汇区市场监管局食品监管科周璐向记者介绍道。

仓库内装卸货频繁、人员流动量相对较大,挡鼠板被人挪开后有时未及及时归位。在上海师范大学“桃李居”食堂,通过管理的数字化转型,像挡鼠板移位这样的疏漏能在第一时间预警报送、及时整改。

工作人员向记者演示,在拿走挡鼠板的第 5 秒,仓库门口的智能管理装置开始发出“哔哔”的尖锐报警音,装置屏幕上弹出“挡鼠板未关闭”的红色醒目字样,系统同时将短信预警推送到管理人员手机,报警音直到挡鼠板归位才停止。

除了智能监测挡鼠板是否移位,备料间仓库里还设置有主食离墙过近、温湿度异常等告警。记者看到,墙面两端设置有一对红外对射装置,当大米、面粉等主食原料离墙距离小于 10 厘米时,就会阻断对射,触发报警。

通过智能留样管理,化解高校食堂留样难题也是徐汇区市场监管局开展的一项创新工作。高校食堂供餐人数多、供应品种丰富,对每日每餐每个菜品完成规范化留样一直是个大难题。为解决这一难题,徐汇区市场监管局积极开展现场指导,食堂升级设施设备,创新引入智能化留样冰箱,实现留样全流程数字化管理。

徐汇区市场监管局副局长丁磊表示:“接下来,我们将鼓励和引导辖区更多的学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂等集中用餐单位向管理数字化转型,实现食品安全管理信息集中化、流程可视化、应用场景化,真正做到源头防范风险,推动预防性监管迭代升级。”

