

食刻守护 安在共治

编者按：今年九月，国家市场监督管理总局网站公示2020年 2022年创建周期国家食品安全示范城市建议名单，我市名列其中。民以食为天，食以安为先。近年来，随着国家食品安全示范城市创建工作的深入，食品安全工作已经融入我们这座城市的肌理。智慧赋能，着力打造食品安全监管信息化高地；一户一档，实现精细化监管；妙招频出，根治舌尖上的浪费 以创建国家食品安全示范城市为抓手，我市多项食品安全工作走在全省前列。近日，本报记者兵分几路，探访食安领域真抓实干的 张家界经验。

打造智慧之眼 赋能市场监管

全媒体记者 周密

点开视频监控，学校后厨操作尽收眼底；扫描摊位公示牌上的二维码，畜禽肉溯源信息一目了然；进入旅游团餐计分系统，不仅可以完成通知单查询、上报取证、电子签名等操作，还能现场打印执法文书，实现线上全通、全程留痕。

近年来，市市场监督管理局着力打造一平台一中心N应用 智慧监管框架，即张家界市食品安全智慧监管平台 食品安全数据资源中心 及15个特色应用，切实以智慧监管赋能食安城市创建。在我市创建国家食品安全示范城市国家验收时，作为加分板块的 智慧监管 示范引领工作获得5分顶格加分，推动食安城市创建更有底气、以智取胜。

有了这个好帮手，监管人员不再需要登记厚厚的监管台账，甚至不用去现场，就能实时掌握问题情况，第一时间督促整改！随着鼠标的移动和点击，市市场监督管理局监管人员向记者展示着智慧监管平台。平台不仅围绕监管全貌、数据共享、会商决策开展大数据分析，有效支撑区域性、系统性食品安全风险的防控，还整合了市场监管部门的常用的、定制的业务功能，自去年8月份试运行以来，此平台得到深入推广使用，食品安全远程监控、掌上监管已成常态。

从线上到线下，从人工到智能，这是我市市场监督管理部门推进监管更加规范高效，实现市场监管工作由点线面到多维度转变的有力探索。

记者了解到，在智慧平台上，业务系统和特色应用系统合理分类，对接 湖南省业务综合管理平台，实现了企业食品生产经营许可备案、监督检查、稽查执法的信息化；对接国家食品安全抽样检验信息系统，实现了抽查检测信息化；对接全国12315平台，实现了投诉举报信息化

此外，基于食品安全智慧监管平台，市市场监督管理局将食安委相关成员单位业务数据进行高效采集和梳理利用，在张家界政务信息共享平台开辟 食品安全数据资源中心，归集卫健部门 饮用水在线监测、农



监管人员通过智慧监管平台远程监控。

业农村部门 农残检测、商务部门 智慧农贸等业务系统数据80多个风险点，并按照主题进行分析，形成特色库21个，沉淀食安相关数据600余万条，实现食安委成员单位之间、市本级政府食品安全监管部门与上下级部门之间，食品安全监管数据跨部门、跨区域、跨层级、跨系统的交换与共享，调动各方力量打好组合拳。

智慧监管平台的投入使用，使执法监管更直接，整改落实更迅速，提高了监管效率，有效解决了基层监管力量不足问题。今年以来，通过监管平台先后发现各类问题116条，均得到有效整改。



农贸市场畜禽肉经营户入驻 放心肉智能监管平台，摊位设置了放心肉公示牌。



监管人员正在查看并完善 一户一档 台账。

慈利县观音桥市场监管所：一户一档 精准保食安

全媒体记者 滕子伟 通讯员 余沿霖

叠叶与高节，俱从毫末生。基础对于全局的意义不言而喻。

市场监管所是市场监管的神经末梢，是履行市场监管职能的前沿阵地，是了解社情民意、展示队伍形象的重要窗口。近年来，慈利县市场监督管理局观音桥市场监管所所以深化一改两为 为出发点，把基层市场监管所标准化、规范化建设作为优化营商环境、激发市场活力、助推经济高质量发展的重要抓手，探索出市场监管 两化 建设的内外兼修模式。面对数量庞大的监管对象，他们率先在全省推出一户一档 制度，通过精细化管理，不断推动工作提质增效。

创新助推精准监管

观音桥所辖商户众多，人员纷繁复杂，对于如何做好市场安全监管，这十分重要。在一户一档 制度完善之前，他们只能依靠群众举报开展监管工作，对食品流通、餐饮服务领域存在的一些安全隐患问题，难以进行有效监管。

面对数量庞大的监管对象，如何才能更好的监管？这一直困扰在慈利县市场监管局总工程师、时任观音桥市场监管所所长黎鹏的心里。

2018年，黎鹏组织全所工作人员花了近一年时间，对辖区全市场的监管对象进行了一次彻底的摸底调查。监管人员按照全覆盖、无死角、零盲区 的工作要求，开展拉网式、地毯式实地摸排，以街区为网格逐片、逐巷、逐户采集信息资料，建立了以街区为网格的动态电子台账，为辖区内4000多户监管对象编上了 号码。

为了更好掌握辖区市场监管情况，他们建立一种更为有效的监管制度 一户一档 制，为1300多户食品、餐饮经营单位，80多户特种设备使用单位建立了监管档案，档案不仅包含了经营单位的许可办理、变更情况，还有执法人员对各经营单位的风险等级评定、日常检查、行政处罚等内容。

观音桥市场监管所副所长胡继红介绍，在巡查建档过程中，监管人员会认真核实并登记辖区内食品、餐饮经营户名称、地址、店主姓名、联系方式等信息。同时，按照管理标准及检查内容对食品、餐饮经营户证照情况、进货查验和台账记录情况、卫生消毒设施情况等项目进行逐一检查，对存在的问题进行记录建档。基础建档后，还会做好动态巡查跟踪，落实问题整改。

一户一档 建立后，在开展专项行动时能做到底数清、情况明，在处理消费投诉时能及时了解市场主体经营情况。黎鹏告诉记者，一户一档 的最大好处，就是在人员有限的情况下，倒逼责任到位，对辖区内所有商户实现了精细化监管。^

真心守护舌尖安全

特种设备安全检查、食品安全监管、重点防范区域监管巡查 从白天到黑夜，从消费者到商户，从商场到市场，市场监管人的脚步从未停歇，始终奋战的工作的最前线，保质量、保价格、保供应，保障老百姓的日常生活。

万例是观音桥市场监管所的一名监管员。她每天的工作就是在维护市场秩序、加强监管、开展执法检查

从实行 一户一档 之后，万

例能够很清晰地知道自己网格内的所有商户的信息，特别是食品、餐饮经营户都是她重点监管的对象。

我们会不定期重点检查食品、餐饮经营户营业资料的完善情况，对食品、餐饮经营户的《营业执照》是否超过有效期限、从业人员是否取得健康证明、是否建立健全食品进货查验记录制度等事项逐一核准。

黎鹏告诉记者，监管人员在日常监管中将监管实情及时补充完善，增强档案规范化管理意识。通过查看食品监管工作档案，清晰地掌握辖区内食品、餐饮经营户监督覆盖率、监督频率。另外，在监管档案实行 一户一档 的同时，要求被监管单位建立相对应的管理台账，做到追根溯源，提升了监管效能。

华盛里中央金街位于零阳中路路段和慈姑中路路段，是慈利县首个集吃喝玩乐购于一体的一站式购物中心，也是观音桥市场监管所的重点监管场所。

在华盛里中央金街的服务中心，记者见到很大的一个资料柜，里面详细记载了商场内所有食品、餐饮商户的详细资料。华盛里中央金街工作人员于斌告诉记者，在观音桥市场监管所指导下，服务中心建立了餐饮入驻商铺 一户一档，增强了餐饮服务单位食品安全意识和自律意识，提高了行业信誉典型，切实保障了人民群众饮食安全。

谋定而后动。食品、餐饮经营户 一户一档 能增强食品监管的主动性和针对性，提高食品安全监管效能，有效地防范了执法风险，提高了监管能力，能够根据档案显示的要素，及时堵塞漏洞补短板，依法实施精准监管。

用心实现比学赶超

比 开局。为了食品、餐饮经营户快速拿到许可证，观音桥市场监管所转变思路、创新方法，依托动态电子台账，及时了解辖区内市场主体注册登记情况，在食品经营户装修时提前介入，为其解决许可中的痛点、难点、堵点，降低经营户的经营成本与时间成本，实现全面提速。

学 内涵。每一家在辖区开业的食品经营户都会收到一份由观音桥市场监管所为其量身定制的 一本通 。这一户一档的日常管理记录中，融入了管理体系化的思路，为全力推进食品安全 两个责任 落地生根奠定了基础。观音桥市场监管所主动跨前，多次为辖区企业、学校组织培训和现场指导带教，提升辖区食品安全整体水平。

赶 前沿。为更好服务辖区营商环境，观音桥市场监管所通过定期走访等方式，分片区、分条线宣传标准化计量、知识产品保护、年报等方面的最新政策，让市场主体在这片热土上发展得更安心、舒心、省心。

超 一流。2023年，慈利县被评为湖南省食品安全示范城市，作为全省食品安全示范所的观音桥市场监管所取得了全县业务考评列第一的好成绩。当前，慈利县正全力以赴创建全国文明城市、国家卫生县，零阳街道作为县政府所在地、全市最大体量地下商业街所在地，观音桥市场监管所身负重任，必以 敢创必成 的信念，以 时时放心不下 的责任感，争创新时代县域发展新标杆。

我市中小学校领导陪餐 十查 多举措制止餐饮浪费 守牢食品安全底线

全媒体记者 王妍

为深入实施《中华人民共和国反食品浪费法》，守牢校园食品安全底线，市市场监管局、市教育局积极推行中小学（幼儿园）学校领导陪餐 十查 活动，各学校认真贯彻落实领导陪餐 十查，不断推出一个个节约新招，师生们的节约意识逐步增强，食堂浪费现象明显减少，厉行勤俭节约，反对餐饮浪费 已在校园蔚然成风，食品安全保障能力显著提升。

陪餐 十查 全过程监管管控

学校食品安全事关师生身体健康和社会和谐稳定。近年来，我市各中小学、幼儿园坚持实行 校（园）领导陪餐制，每天由至少一名校（园）领导同学生一起用餐，在 亲口尝一尝 确保食品安全的同时，履行好对原料采购、保存、加工制作、配餐、饭菜质量和口味、数量、宣传、实施、奖惩、改进措施等十个方面的检查、监督责任，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题，坚决制止舌尖上的浪费，确保师生舌尖上的安全。

10月24日11时，记者跟随张家界金海实验学校（中学部）当日陪餐值班领导督导室主任谢龙珠走进了学校食堂后厨。

从原材料采购、食材储存配送、食品加工制作、成品售卖到餐厨废弃物回收，我们加强各环节节约管理，建立长效机制，最大限度减少损失浪费，餐厨垃圾已逐步减少。谢龙珠介绍，为杜绝舌尖上的浪费，学校将节约理念贯穿到采购、加工销售全过程，食堂定期统计就餐人数泔水数量，掌握学生就餐规律和就餐喜好，合理控制出菜量减少剩菜剩饭。同时陪餐领导在日常监督检查后，会集中督促食堂后勤人员根据季节变化科学编制菜谱、适时调整菜品，多渠道避免浪费行为。

减少剩菜剩饭，做出学生喜爱的口味是关键。在菜品研发、营养搭配方面，该校科学制定营养膳食菜谱，并为特殊学生群体定制无辣菜品，增设 无辣窗口，减少因口味不适应造成的餐饮浪费，将节俭的中华美德落实到行动中。



张家界金海实验学校通过 校长有约席 方式了解学生用餐情况，督促学生文明用餐。

为确保食品安全和食品质量，防止食材根源上的浪费，学校还针对食用油、大米、面条、面粉、豆类、白糖等常用农副产品，专门配置了一间储藏室。室内配有除湿器、干湿度、温度检测器等设备，让室内干湿度与温度都恒定在最宜储藏食品的区域范围内。此外，该校后勤部负责人表示，除了粮、油、米等农副产品，学校蔬菜、肉类的使用量与每天采购食材总量基本相吻合。这也意味着，学生每天入口的菜肴都足够新鲜。

节约有奖 光盘可加分换购

10月24日下午4点半，记者走进崇实北校教学楼，该校后勤工作人员穿戴整齐、规范有序地将装满饭菜的餐车推至到每个班级进行一一分配。不一会儿，四年级一班刘沛承兴奋地告诉记者：我今天把饭菜吃得干干净净，一粒米都没剩，我们老师还给我奖了 3 分呢！

原来，该校为有效开展制止餐饮浪费工作，落实好陪餐 十查 制度

中的奖惩措施，制定了学校的《制止餐饮浪费管理制度》，要求从餐饮管理、服务人员培训、餐食供给质量等层面措施展开实际行动，各班根据班级实际情况推出了文明用餐妙招：正如四年级一班的 积分换购活动，学生表示每一次光盘行动都可加 3至5 分，或是有的学生在节约粮食上有明显进步也可得到相应的分数值，积满50分可进行书本换购，积满200分可任意更换同桌等等。

我们每天的学校陪餐领导会随机到某个班级和学生一同用餐，同时安排后勤人员检查师生用餐情况，把检查结果拉入文明班级建设中并及时公布。该校副校长龚勇生告诉记者，学校后勤人员在检查用餐情况的同时，还会根据餐余废弃物记录数据，分析学生喜好、菜品质量、班级管理、服务评价等情况，及时动态调整食堂管理策略，避免浪费。

宣传引导 光盘已成为共识

不管是学校的宣传教育，还是家长言传身教，光盘 已经成为不少学

生的生活准则。

在张家界金海实验学校（中学部）食堂内，食堂入口处、餐桌上、墙壁上、取餐口，到处都张贴和摆放了 光盘光荣 浪费可耻 文明用餐 珍惜粮食 等宣传标语或海报提示牌。该校陪餐值班领导也在一旁不时提醒学生，适量点餐、文明用餐，学生们也积极践行光盘行动，送回的餐盘几乎都是干干净净的。

阿姨，每样菜少打点，吃不完。阿姨，我喜欢吃土豆，麻烦多给我打一些。在一处取餐窗口，学生们正排队按需购餐。一名正在用餐的男学生告诉记者，班主任和值日班级学生会每班学生的就餐情况进行登记和通报，表彰光盘行动做得突出的班级及学生。对浪费粮食的现象给予提醒，对情节严重的同学则会在每日的 晚教育 时间进行通报批评。男孩话一说完，立即将手中的餐盘和汤碗展示给陪餐班主任看，你看我吃得多干净，这次我有进步吧！

张家界金海实验学校（中学部）事务长张国辉介绍，为培养师生勤俭节约的意识，该校不定期以主题班会、黑板报、主题班会文比赛等丰富多彩的线上线下主题宣传活动，营造浪费可耻、节约为荣的良好氛围。并通过 校长有约席 食堂开放日 满意度调查 等多种形式，将健康理念带给学生、带入家庭，让主题教育活动向家庭辐射、向社会延伸。

不仅如此，该校还打造 光盘行动 特色品牌，在食堂为每个班准备剩饭剩菜收理盘，每日称重并记录剩饭剩菜数量，纳入班级考核，每周评比文明就餐班级并颁发 节约之星。长此以往，节约粮食、光盘行动 的观念彻底植入了到师生们的心里。

当前，市市场监管局、市教育局延伸监督触角 精准监督、靠前监督，有力推动形成食品质量有保障、餐饮浪费有监管的学校食堂管理机制，食堂饭菜供给质量明显提升 校园餐饮浪费现象得到显著改善。同时，我市各中小学、幼儿园在落实好学校领导干部陪餐制度的基础上，也正进一步强化校园食品安全监管，把校园食品安全工作做得更科学、更规范、更严谨，全方位让社会、家长和学生满意。