

## 保障舌尖上的安全 打造食品安全高地



新七中 (严龙 摄)



中国·宁波

### 学生餐饮有保障

昨晨6时，春晓中学食堂主任俞杰接过曙光菜场亲需豆制品商行提供的380盒豆腐，将其搬进了学校的食堂。再过5个小时，这些豆腐将摆上春晓中学1300余名学生的餐桌，成为他们午餐的辅菜之一。

亲需豆制品商行是春晓中学固定的定点采购企业，双方的合作已维持近十年。“该模式可实现学校食品安全源头的快速追溯，进一步降低学校的食品安全风险。”市食安办相关处室负责人表示，经过多年的发展，我市学校大宗食品定点采购比例已从2013年的56%上升至目前的93.4%。

定点采购是我市开展百万学生餐饮安全

工程，保障学生餐饮安全的其中一步。完善学校食堂基础设施；规范学校食品安全管理；健全学校内部食品安全责任体系……近年来，我市学生餐饮安全工程不断夯实，越来越多的学校食堂加入“示范学校食堂”行列。截至目前，我市已建成省、市食品安全示范学校食堂183家，全市品牌超市进学校率已达61.1%。全市A、B级学校食堂比例已达88.91%。全市建成学校阳光厨房981家，约占全市阳光厨房总数的40%。

食品安全容不得一丝马虎，严查严打一直是全市餐饮安全监管工作的宗旨。为规范学校食堂、校园周边餐饮单位的食品安全管

理，近三年来，全市市场监管部门每年的抽检批次不少于3500批次。开展百日严打、学校食堂及周边食品安全检查、百日攻坚等专项检查，我市市场监管部门深入排查校园周边食品安全隐患，加大监管力度，严惩违法行为。持续的高压态势，有效遏制了校园周边“三无”食品多、小商小贩占道多、无证经营多等现象。据初步统计，2013年以来，全市共办理学校食堂及周边餐饮单位违法、违规案件382起，罚没金额149.25万元，校园周边餐饮单位持证率已提升至99.47%，有力保障了校园及周边的食品安全。

### 民生实事五年间 数字里面看变化

五年间，全市累计完成学校食堂基础设施改造**732**个，完成投资约**4.8**亿元；对于粮、油等大宗商品实行统一配送，统一配送、定点采购率由2013年的**56%**提升至目前的**93.4%**；全市A、B级学校食堂比率由**68.62%**提升到了**88.91%**，且全面实行“五常法”管理；校园周边餐饮单位持证率提升至**99.47%**；建成省、市食品安全示范学校食堂**183**家；每年定期组织全市新生食品安全知识测试，食品安全知识知晓率在**90%**上。

五年间，“阳光厨房”遍地开花，全市建成阳光厨房的**2461**家，完成目标**164.1%**；推出食品安全示范早餐店**700**余家。

本版文字 殷聪 宣文  
图片 市场监管局提供

### “阳光”照进厨房里

以往，餐饮单位厨房厚厚的大门上都会醒目的标示着“厨房重地，闲人免进”的标示。而如今，厨房内切配间、烹饪间、凉菜间、餐具洗消间等现场的影像一目了然。“敞开”的厨房大门，让消费者更安心。据初步统计，五年间我市阳光厨房遍地开花，全市建成阳光厨房2461家，完成目标164.1%。

在完成基本建设任务的同时，我市探索推出了众多阳光厨房新模式。海曙、鄞州、江北分别利用月湖盛园餐饮街区、“印象城”“世

纪东方”“来福士”等餐饮区块，成功建成“阳光厨房”餐饮一条街，提升试点单位知名度的同时，成功吸引了更多消费者，阳光厨房渐成区域餐饮单位“金字招牌”。

在保税区，消费者、监管人员可通过互联网视频平台，实时查看餐饮企业后厨的现场操作。同时，监管人员还可通过视频数据还原现场，找出引发食品安全事故的关键“症结”。去年，市市场监管局保税区分局通过“阳光厨房、透明车间”互联网视频平台的创建，在全市率先走出了一条“互

网+”食品安全监管的新路子。

在江北，江北区市场监管局成功打造了我市首个小餐饮阳光厨房全覆盖餐饮街——东街里。在该餐饮街的30家餐饮店、饮品店通过玻璃隔断或安装摄像头等形式建成阳光厨房，让消费者一目了然地看到厨房操作过程，吃得更放心。“该做法打破了阳光厨房只在大中型餐饮单位推广的惯性思维，使阳光厨房推进更全面、更接地气，成为小餐饮监管又一有效手段。”江北区市场监管局相关负责人表示。

### 放心早餐惠民生

上周五，申万宏源证券公司的柳先生与往常一样，准时地出现在五芳斋鄞州华润万家店内。一碗粥、一个粽子，早餐虽然单一，但店门口食品安全示范早餐店的招牌让他吃得更为放心。通过3年的创建与发展，示范早餐店早已成为各家早餐店招揽顾客的金字招牌。

宁波人对大饼油条、菜饭、豆腐脑等传统早餐情有独钟。“传统早餐如何让人吃得更加放心？”成了众多市民的期待。自2014年推出食品安全示范早餐店以来，我市已推出3批、300余家食品安全示范早餐店。“虽然数目众多，但获得食品安全示范早餐店这块

‘金字招牌’并不简单。”市市场监管局餐饮处副处长陈明告诉记者，示范早餐店的评审标准有10项共100分，除常规的证照要求外，该标准对就餐环境、食品安全管理、人员管理以及场所设置和布局均有严格的要求。只有分值90分以上的参与单位才能获得示范早餐店的招牌。此外，若该餐饮单位在市场监管部门最近两次的抽检中，有一次不合格，便将一票否决。

“吃早餐，我基本选连锁的餐饮单位，感觉更为放心。但是吃多了，总想着换口味，吃点特色早餐。”市民周小姐在某国企上班，朝九晚五的生活让她无暇在家做早

餐。如果周小姐看到市市场监管局公布的示范早餐店“榜单”，就不会再纠结。在该“榜单”中，除了来必堡、真功夫、芭比馒头等知名连锁餐饮单位外，还有不少个体工商户经营的早餐店。如宁波海曙桥头面结店、宁波市江北康园小吃店等。

小早餐里透着大民生。“开展食品安全示范早餐店创建，其目的是打造市民能直观感受到的一个品牌，让市民可以更加放心地去就餐。”市市场监管局副局长陈元刚表示，下一步，我市将进一步加大对早餐店的监管力度，进一步提升市民对早餐店食品安全的放心满意度。



图为市场监管执法人员正在开展针对早餐店的检查



图为检测人员正在向小朋友现场演示对农产品的检测



图为执法人员对高考供餐单位开展食品安全快速检测