

这道美食大众喜爱，但制作难以监管 宁波有了自己的解决方案

记者 王岚 实习生 周思怡 通讯员 杨彬

即食下饭、色香味美的熟制卤肉食品正从街头小吃转为餐桌上的常客，但食材原料来源不明、制作过程不规范，恐怕是最让消费者头疼的事。

象山县以“数字溯源”为抓手，深化卤肉食品安全“一件事”集成改革，让消费者发现卤肉也可以“好看看得见”。如今，这个试点成果已在全市铺开，并在全省各地复制推广。

A 卤肉制作环境变干净了

换上胶鞋、戴上帽子、穿好工作服、清洗双手……凌晨2点，在象山李菊英熟食小作坊内，张云裕和他的父亲张大庆开始了新一天的工作。

在清洗区大池子内解冻清洗好的鸭子，然后将它抬到粗加工区的台板上，张大庆挑选出了一块黄色的砧板和菜刀，将鸭子分割。

这挑选砧板也有讲究，台板上张贴着图解板，清晰标明“黄色砧板/刀用来加工禽类，白色用来加工熟食”。所有工具都遵从“来源分类”“生熟分离”的原则，避免交叉污染。

从原材料解冻、分割、浸水、腌制、预煮，到卤汤的搬运、调味，到最后的煮制收汁，小小作坊里的每一个环节都有条不紊。

就在不久前，这个家庭作坊因为空间狭小、生产布局不合理，在清洗、煮制时父子俩还会相互“撞头”。而现在，张云裕感觉安心多了：换了新设备，调整了内部布局，油烟明显减少，地面也不容易打湿积油，他和父亲分工合作互不干扰，工作效率也提高了。

张云裕说，小作坊的改变，得益于整套可以“跟着做”的执行规则：大到规划布局、硬件置办，小到清洁顺序、洗手步骤，每一项都规定得清清楚楚。“我们只要照着做就可以了。比

如更衣区，洗手盆上的墙面张贴了‘洗手五步法’图解，一抬头就能看到，而且看得懂。”他说。卤肉作坊，大多是家庭小作坊，想要摆脱消费者心中“脏乱差”的印象，确保卤肉制作安全卫生，改善硬件设施和操作模式，是重中之重。对此，宁波市市场监管部门从整理、整顿、清扫、清洁和素养五方面规范操作流程，指导推行“5S”现场管理模式，并制作简化版的卤肉食品小作坊检查表单，让经营户每周对表，逐条“查漏补缺”。

“按要求每周一次，但我每天都会对照一下。”张云裕走向门口的公示栏，拿出“5S”自查表单，逐条核对。这些流程现在他和父亲都做得很熟练。

卤肉小作坊在“5S”管理模式下正变得越来越干净规范。从小作坊起步，如今已批量生产卤肉的企业又是怎样的呢？

走进兴张块头小（宁波）食品有限公司，记者发现，生产车间内的灶台、墙壁四周都鲜有污垢堆积，地面也比较整洁，踩在上面不会有滑溜溜的油质感。

中午11点半左右，上班的工人们准备开工了。接下来的生产时间，公司副总吴立志会习惯性地打开电脑，接到监控平台，时不时地仔细看一看。现在，冷冻、红烧、烤制、白斩4个车间，都安装了监控设备，他不仅能远程

查看生产情况，还能随时监督员工是否按规定操作。

“我们坚持卤味不过夜，也不添加防腐剂，对销售门店卫生和操作规程更是严格要求。”吴立志表示，公司旗下95家直营门店都集中配送，做到制售分离。现在，橱窗里陈列的卤味一天两次由工厂新鲜供货，店面需时刻保持窗明几净。



卤肉销售点向消费者播放卤肉生产加工画面。



农贸市场里的食品安全快检室。



兴张块头小（宁波）食品有限公司生产车间。



卤肉加工。

C 卤肉“一件事”经验 全省推广

记者了解到，象山县实现一屏监控背后，是强大的一码追溯、一库集成功能的共同发力。

象山将区域所有卤肉食品小作坊、销售单位、现场制售单位纳入“网”入“链”，实时录入更新他们使用的生产原料、进货票据、配料成分、加工工艺、生产销售数量等信息，确保源头安全。为卤肉销售商家配置智能化电子溯源秤，可自动打印所售卤肉食品溯源二维码，记录卤肉原料、加工、销售全流程信息，实现问题食品一码追溯。

同时，打通与食品安全国抽系统、省局案件管理系统、宁波市农贸市场智慧监管平台等的数据库，实现信息互通共享，为日常监管和领导决策提供数据支撑。

那么各商家上下数据链是如何打通的？以李菊英熟食小作坊为例，在凌晨5点最后一批卤鸭出炉时，张云裕按要求必须打开“卤肉一件事”手机应用程序，在预填好的常用供货商、原料、销售门店等信息模板上，更新输入当日将出货的数量，完成“溯源二维码”的赋码工作。这样，他的产品就可以送往各农贸市场的卤肉销售店了。

事实上，象山县通过先行先试，开发卤肉食品安全集成应用系统，将基础信息和重点监管部位全部打通并链接，打出了特色管理模式——卤肉食品安全“一件事”集成改革招牌，有力保障业主安心经营、群众放心消费、部门贴心监管。

今年8月，全省卤肉食品安全“一件事”集成改革现场会在象山召开，全省推广由象山县率先打造的卤肉食品安全精准智控样板。

如今在宁波，除象山外，鄞州、江北、余姚、宁海、慈溪等地也不断发力。如鄞州区以兴张块头小（宁波）食品有限公司为试点，在全面推行浙食链基础上，积极建设“阳光工厂”，打造“阳光门店”，逐步探索出肉制品生产企业全链条质量安全监管的“鄞州模式”；余姚市也打通与本地5家卤肉小作坊及江北、海曙在内的30个卤肉销售点的供销数据，为解决卤肉食品安全难题提供新方法。

截至7月底，宁波市共激活并上链卤肉食品生产经营单位1012家，至今已有563家卤肉食品生产经营单位完成数字化改造。

“卤肉食品安全是群众反映较为强烈的老问题，通过改革，老百姓消费信心增强了，促进了产业的健康发展。”在宁波市市场监管局副局长陈元刚看来，卤肉食品安全“一件事”集成改革数字化应用系统同样适用于食品小作坊监管，这使未来实现食品加工小作坊数字化监管有了现实可参考的路径。

据悉，在扎实推进市卤肉食品安全“一件事”集成改革的路上，我市推动卤肉食品安全监管机制的建立完善，破解了生产经营分段监管、业态归属不明、职责不清等难题，制订的《卤肉食品小作坊建设管理规范》《卤肉食品销售场所建设管理规范》《卤肉食品安全快速检测实验室建设管理规范》等，为推动卤肉食品安全长效监管积累了经验。

摄影
王岚

B 数字赋能完成闭环管理

卤肉制作原料来源复杂、添加剂使用不规范、生产运输销售过程不卫生，这些都是困扰消费者放心食用卤味品的“痛点”。

如何兼顾“口味”与“安全”，让舌尖上的这块“肉”吃得安心？除了大力提升食品制作硬件环境，推广科学的现场管理方法，宁波还借助数字化信息手段解决传统手段不能解决的问题，实现从原料到餐桌的“全链条”卤肉食品安全监管。

走进象山县汪家河菜市场，几家熟食店的师傅穿戴整洁，忙着给顾客打包食品。原本黑黢黢的水泥墙和摆放杂乱的砧板不见了，取而代之的是白瓷砖和整洁的操作台，每家店内还装有一个摄像头实时监测预警。

直接面对消费者的操作间变干净规范了。那么，在售的卤肉如何同样“可视”？前台悬挂的阳光电子大屏通过滚动播放作坊环境、制作过程，给大家吃了“定心丸”。

张云裕告诉记者，现在象山卤肉小作坊操作间里都安装了智能监控设备，不仅监管人员可以看到场地工作情况，关心卤肉制作环境的老顾客也都能看见，所以大家环境卫生意识提高了不少，邋里邋遢的加工环境被“曝光”总是不好的。

“卤肉生产时间大多集中在凌晨2点至4点，原先的卤肉食品安全监管方式以日常检查为主，频次低、覆盖面小，很难排除风险隐患，但借助智能监控设备，可以24小时线上巡查。”象山县市场监管局相关负责人介绍，借助象山县自主开发的“卤肉安全集成应用”一屏，实现了卤肉制作全程可监控，还可实时向消费者播放卤肉生产加工画面，公布摊位所售卤肉安全检测结果，以及市场销售区域温度湿度变化等内容，能从源头上强化数智监管，让卤肉安全“看得见”。

“烤鸭店外面多了屏幕，能看到烤鸭加工，还有检测结果。”不少老主顾表示，能亲眼看到加工画面，确实吃得更加放心了。

作为食品制售一体化企业，兴张块头小（宁波）食品有限公司把数字化管控当作企业加强内部管理的得力助手。吴立志介绍，公司直营的95家连锁门店内，均装有3~4个AI智能监控，货物进出、存储及现场管理，能看得一清二楚，“如果员工工作时间没有按规定穿白衣、戴白帽和口罩，或是防蝇防尘措施不到位，机器就会自动抓拍，并现场语音警告。”

智能数字化监管，在全市各

卤肉店应用越来越广。如海曙区市场监管局围绕食品储存条件、环境场所等关键环节，指导农贸市场卤肉销售单位升级硬件设备，重点对操作间、冷藏冷冻设施及通风、防腐、防尘、防蝇等设施进行全面提升，月湖、联丰、南苑等6家三星级以上农贸市场的17家卤肉摊位，实现视频监控设备全覆盖，能对销售环境、加工操作过程进行AI抓拍和智能预警。

图 示

对卤肉作坊

宁波市市场监管部门从

整理 整顿 清扫 清洁 素养

五方面规范操作流程，指导推行“5S”现场管理模式，并制作简化版的卤肉食品小作坊检查表单，让经营户每周对表，逐条“查漏补缺”。



■ 为让舌尖上的这块卤肉吃得更安心，我市借助数字化信息手段解决从原料到餐桌的“全链条”卤肉食品安全监管问题。

截至7月底

■ 宁波市共激活并上链卤肉食品生产经营单位1012家，至今已有563家卤肉食品生产经营单位完成数字化改造。



今年8月

■ 全省卤肉食品安全“一件事”集成改革现场会在象山召开，推广由象山县率先打造的卤肉食品安全精准智控样板。



张悦
制图