

撰文 沈孙晖 谭飘日 汪磊 镇海区市场监管局供图

镇海全力创建省级食品安全示范区 创新举措 打造亮点 提质增效

近日，镇海区绿安菜篮子配送有限公司迎来了一个特殊的“督查团”，团内有人大代表、学校代表、家长代表、义务监督员代表，以及镇海区市场监管局的执法人员。“作为家长，我对孩子的食品安全十分关注。这是我第一次来到校园食材配送源头企业，看到他们的肉禽蛋奶很新鲜，而且都是当天配送，我终于放心了。”家长代表程玲说。

“希望通过联合督查活动，让各行各业的代表切实了解校园食品安全状况，进一步督促校园食材配送企业筑牢食品安全防线，营造全区良好的食品安全氛围。”镇海区市场监管局相关负责人说。

围绕建设“食安镇海”目标，镇海区坚持“全域覆盖、全程监管、全员参与”的原则，压实政府创建责任，推动部门履职尽责，倒逼企业诚信经营，引导社会各方参与，并以各项创新亮点工作为主抓手，扎实推进省级食品安全示范区创建，不断提升群众的获得感、幸福感和安全感。

率先探索食品小作坊智慧监管

一大早，镇海区一家卤味小作坊的经营者余俊来到加工间，开始了一天的忙碌。其间，小作坊墙壁上有一只“眼睛”，时刻盯着他的操作是否规范。

“我们在阳光食品小作坊的生产加工区、仓储区等点位，都安装了摄像头及智能挡鼠板等物联设备。”镇海区市场监管局生产科相关负责人说。

为推动食品小作坊高质量发展，作为全市试点，镇海区创新打造阳光食品小作坊集聚园区，坚持硬件建设标准化、软件管理数字化的原则，对小作坊的加工间、食品仓库等重点点位进行改造提升，对机器设备、计量器具等进行定点定位，对加工条件和生产过程进行实时在线展示，在全市率先探索“阳光镇坊”智控共治阳光小作坊智慧化监管模式。

该智慧化监管模式通过AI分析、自动抓拍等手段，对小作坊生产加工过程进行远程监管、智能识别，实现原辅料验收、加工过程、产品贮存和出厂检验等关键控制点管理情况可视化。

“一旦发现违规行为，智控共治服务驾驶舱会第一时间通过短信发出整改提醒，并通过线上巡查等手段跟踪整改情况，实现线上线下实时管控、精准闭环、精密智治。”镇海区市场监管局执法人员介绍，今年驾驶舱上线以来，已通过AI抓拍违法行为16起，短信推送整改信息16条。

在提升小作坊监管效率的同时，镇海区市场监管局还参照全球二维码迁移计划(GM2D)赋码要求，积极强化小作坊的社会面监督，通过“浙食链”平台，对小作坊生产的预包装食品进行溯源管理。目前，全区已成功申领食品小作坊GM2D二维码24个，并印制在食品包装上。

“消费者扫描二维码后，便可看到小作坊的主体资质、检验报告，以及整个操作加工过程，倒逼小作坊自觉合规生产。”镇海区市场监管局相关负责人表示。

首创网络餐饮风险智治应用场景

在网络餐饮风险智治应用场景监管下，庄市街道一家小炒店的经营者蔡先生及时纠正了一次后厨意外“掉线”。“前段时间，有人在我店里给手机充电，不小心拔掉了‘阳光厨房’设备的电源，当时我还没发现，系统直接发来短信提示我整改。”蔡先生感叹。

外卖方便了市民生活，但网络餐饮食品安全问题不容忽视。近年来，市场监管部门通过集中攻坚行动，基本解决了网络餐饮“阳光厨房”摄像头移位、模糊、遮挡等问题，但依靠人工巡查费时费力，动态问题的发现难、定位难、通知难、处置难的监管“痛点”依然存在。

对此，镇海区市场监管局在全省首创网络餐饮风险智治应用场景，为网络餐饮食品安全构筑了一道坚实的法治“防护网”。

该应用场景以算法模型、多源数据为支撑，全天候全量抓取证照、住所等基础数据信息。通过配置机器巡检策略，从外卖订餐平台、浙江外卖在线平台、运营商自建平台三个维度进行全覆盖巡检，实时进行数据学习、初筛及复核，精准抓取不规范经营行为。

运行网络餐饮风险智治应用场景后，该区2000余家商户全覆盖巡检花费的时间，从1人人工核查4天，缩短到现在机器靶向巡检20分钟，发现问题的准确率也从原来的80%提升到99%。

通过机器巡检精准发现问题、定位问题商家，是为了及时处置整改。“根据预警问题风险等级，平台自动进行分类抄送，同步触发短信通知和现场语音播报，督促提醒餐饮单位自行整改。”镇海区市场监管局相关负责人介绍，未自行整改的商家，将由运营商再次进行督促整改，若还不配合整改，市场监管部门执法人员则上门进行核查并处置。



执法人员在辖区饮品店指导包保干部开展督导。



执法人员检查节日食品。



执法人员在企业食堂开展检查。

市级农产品标准化试点实现零的突破

今年8月，镇海水果番茄标准化试点项目顺利通过验收。据悉，这是全区首个市级农产品标准化试点项目。

该农产品标准化试点项目，位于澥浦镇岚山村中星自然村。项目于2021年立项，建设周期2年。“项目建设”

设以来，我们指导农户通过标准化种植和管理，提高水果番茄的质量安全水平，促进水果番茄产业转型升级，增强‘镇蜜’水果番茄的品牌竞争力。”镇海区市场监管局相关负责人说。

为了让水果番茄种植更加规范化，镇海区市场监管局组织专家编写了包含通用基础标准、生产过程标准、工作管理标准等在内的标准体系，并参照国标、行标等标准，结合示范基地实际，制定了企业标准《富硒水果番茄大棚种植生产操作规程》和《水果番茄标准化基地工作管理规程》，进一步明确基地设施标准、产地环境标准、产品质量标准、安全卫生标准、贮藏运输标准等一系列工作标准，提供了全面的标准化体系支撑。

在反复实践后，该项目已实现核心区示范种植200亩，辐射带动38户番茄种植户实行标准化种植，辐射面积1200亩，番茄总产量1700吨，产值4210万元。同时，进行技术培训3次，受训人员56人次。

“通过建立‘合作社+农户+标准’的示范推广机制，帮助周边农户解决技术问题，既提升农产品质量安全水平，更提高种植效益、实现共同富裕。”镇海区市场监管局相关负责人说，今后将进一步甄选辖区特色农产品，推动镇海农产品产业标准化、规模化、特色化、现代化发展。



省级食品安全示范区创建科普宣传活动现场。



执法人员开展山寨、掺杂掺假及虚假标注食品安全专项检查。

率先推出健康证信息数字化应用

使从业人员患上“五病”，监管部门也无法及时发现，导致“五病”调离制度难以落实。

打通数据壁垒后，“数智健康证”后台会自动比对数据，一旦发现餐饮从业人员有“五病”门诊信息，立即推送信息通知法人、管理、监管人员及本人，启动“五病”调离程序，从而让“五病”患者远离餐饮行业，让消费者就餐更加安心。

电子健康证的推行，也破解了原先纸质健康证监管低效的顽疾。“以前需要线下不定期排查健康证过期情况，牵扯大量的精力。如今有了电子健康证，便能实现‘线上+线下’实时精准监管。”镇海区市场监管局相关负责人介绍，系统在健康证到期前，自动给经营户发送提醒消息，提醒他们及时换证，避免出现重大食品安全隐患。

目前，“数智健康证”应用正在九龙湖镇试运行。下一步，镇海区市场监管局将把全区3.4万张纸质健康证，全部转化为电子健康证，多维度构建餐饮业健康指数，让食品安全更有保障。

“黑科技”蹚出无感监管新路径

“以前是凭经验操作，现在有了关键控制点(CCP)辅助智管系统，我们能有效实施监管，发现问题迅速整改。”在宁波市镇海九龙饮用水有限公司生产车间，CCP辅助智管系统能实时显示水中的臭氧含量，明确密封加压和混合搅拌的时间，控制水体消毒效果。这一“黑科技”加持，让企业总经理陈忠义吃下了“定心丸”。

据悉，CCP辅助智管系统通过对进厂原水至出厂饮用水整个过程所涉及的多个工艺节点进行危害分析，得出对应的关键控制点(CCP)，并实施有效的实时监控、纠偏及验证措施，实现早发现、早处置，使饮用水生产过程中的水质得到最大限度的提升。目前，镇海区2家包装饮用水生产企业，均已安装使用该系统。

事实上，CCP辅助智管系统在饮用水行业只是“牛刀小试”。系统还能根据不同行业的企业特点，通过“量身定制”的物联网感应监测设备，强化原料管理、人员卫生、

杀菌消毒等关键风险环节的智慧物联管控。为进一步提升地产食品质量，防范区域性、系统性食品安全风险，镇海区市场监管局积极探索无感监管新路径，以桶装饮用水、肉制品、冷冻食品、罐头食品等质量控制难度较大的食品品类为重点，从生产加工的关键控制点(CCP)入手，运用智能物联设备和数字技术手段，创新推出了CCP辅助智管系统，帮助企业提高自动化控制和智慧化管理水平。

“我们通过CCP辅助智管系统，引导企业管理体系迈向数字化、规范化，推动食品产业迭代升级。”镇海区市场监管局相关负责人介绍，截至目前，全区已有30余家食品生产企业完成个性化CCP设备安装改造，包括水中臭氧浓度监测、高温杀菌多点测温监测、紫外线杀菌监测、冷库温度监测等。

下一步，镇海区市场监管局将进一步督促食品生产企业强化数字化建设、落实主体责任，提升CCP辅助智管系统的覆盖率和利用率。