



守护“人间烟火味” 几多智慧在其间



见证人：

张亮 杭州市西湖区市场监督管理局餐饮服务安全监督管理科科长

本报记者 王乃召 通讯员 市闻

民以食为天，食以安为先。近年来，我省持续推进“从田间到餐桌”的食品安全风险全程治理，守护老百姓“舌尖上的安全”，由建设平安浙江催生的民生红利，逐步融入浙江百姓的一日三餐。

从“浙食链”到“阳光厨房”，从“三小”食品整治到网络餐饮安全保障，杭州市西湖区市场监督管理局餐饮服务安全监督管理科科长张亮见证了浙江推进食品安全治理现代化之路。

从分段监管 到统一监管

从1997年进入区卫生防疫站，到2013年参与组建区食品药品稽查大队，再到2014年担任街道市场监管所所长，张亮经历了两次机构改革，在监管体制变化中，深切感受到监管理念的不断发展。

“以前食品安全监管模式是质监、工商、食药监或卫生等部门分段负责。这种机制有利于各部门各司其职，提升监管专业性，但是随着社会经济的发展，越来越不适应食品产业链一体化趋势。”张亮说，比如杭州人爱吃的卤味，曾经在监管过程中出现过盲区。

卤肉产业低、小、散，业态归属不明，生产经营环节可能存在原料来源不明、违规添加、场所环境卫生不达标、从业人员违规操作等问题，在当时“九龙治水”的监管体制下很难得到彻底解决。

党的十八大之后，在一系列机构和体制改革中，“碎片化”监管模式的弊端开始得到解决。2014年，食药、工商、质监三局合并，成立了区市场监督管理局，食品安全方面经验丰富的张亮，调到文新街道市场监管所所长。

“市场监管局成立后，一改食品生产、食品流通、餐饮服务环节分段监管，实行统一管理的监管体制，食品安全监管从此进入一个全新阶段。”张亮说。

监管体制的转变，也带来了监管思路的转变。

2021年以来，浙江以数字化改革为总抓手，全力推进食品安全监管“一件事”改革，推广“浙食链”系统应用，构建

起覆盖食品生产从田间(车间)到餐桌的全链条闭环溯源管理体系。

“如今，消费者只需扫一扫食品包装或门店的‘浙食链’二维码，就能轻松了解食品从生产到销售的‘前世今生’。”张亮随手拿起身边的一盒坚果，用手机扫一扫包装盒上的“浙食链”二维码，食品的抽检记录、检验报告等信息，全都一目了然。

依托“浙食链”系统应用，曾经让管理者头疼的卤味监管，如今也不再是难事。西湖区各农贸市场的卤味摊位前，都张贴或悬挂着一张“浙食链”商户码，卤肉供应商资质、原辅料采购、加工品种和销售单位等信息均扫码可查。

截至2023年，全省102万食品生产经营主体激活“浙食链”系统应用，13万个品种4582.9万批次食品“赋码”流转。

从人力“扫街” 到数智管理

西湖区文新街道的骆家庄，是杭州市最大的城中村之一。这里曾因“吃”而出名，村里的各色小吃因便宜、实惠，吸引了不少远道而来的“吃货”，渐渐聚起了远近闻名的夜宵一条街。

然而，这些美食背后，却潜藏着很大的食品安全隐患。“那时许多店铺的卫生状况着实堪忧，后厨脏乱差，管线横七竖八……作为监管单位，我们肩头的压力是沉甸甸的。”时任文新街道市场监管所所长张亮，没少为此伤脑筋。

“当时只能一遍遍上门查，一次次督促整改、关停取缔。但过段时间可能又死灰复燃。”张亮说，虽然耗费了大量人



张亮在检查校园食堂台账

力，始终是治标不治本。

2015年，骆家庄迎来的是综合治理，小作坊、小摊贩、小餐饮逐渐被迁出居住区，搬到更规范和齐整的骆家庄创业街和骆家庄农贸市场，在市场监管部门的统一管理下，迎来了新生。老底子杭帮菜、四川烤鱼、东北烧烤、热辣湘菜、骆家庄土菜……一家家餐饮店窗明几净，“阳光厨房”公开透明。

“更重要的是，我们实现了从‘一支笔，一张嘴，两条腿’的监管方式，到数字化智能化监管的转变。”张亮说，如今，餐厅后厨的数智人抓拍和物联监控，可以自动识别卫生问题、设备温度异常、食品加工不规范行为等。执法人员可以实时对经营场所进行远距离、全天候监管。

“经数智化改造后的骆家庄农贸市场，也从以前到处脏乱差的破旧菜市场，蜕变为融合‘线上+线下’、满身‘黑科技’的明星农贸市场。”张亮介绍，市场大屏幕实时向消费者通报市场人流量、商品检测情况、每天菜价变化等信息，各类不诚信经营信息也会及时公示。

从部门监管 到社会共治

近日，西湖区2024年第三期餐饮“红黑榜”发布，3家餐饮店因后厨环境卫生状况差、工作人员操作不规范登上黑榜。

“市场监管部门随机组织对辖区不

同区域和类别的餐饮单位开展检查，对符合餐饮服务食品安全‘红黑榜’条件的，通过微信公众号、报纸、广播、电视、网络等对外公开展示。”张亮介绍，每期食品安全“红黑榜”发布后，均被媒体广泛转载，充分调动大家参与食品安全社会共治的积极性。“这三家登上黑榜的餐饮服务提供者，将被给予约谈、重点管控、取消已获荣誉等惩戒措施。

目前，餐饮“红黑榜”公示制度已在全省推行，累计发布餐饮“红黑榜”3000多期，引发广大群众热切关注。

张亮认为，近年来食品安全形势发生巨大转变，不仅在于监管体制和监管方式的变化。

“从前被动接受监督，盲目害怕检查，如今有许多餐饮企业经营者渴望掌握先进的食品安全管理知识，主动联系市场监管部门要求培训指导。大家的食品安全主体责任意识增强了。”从业20多年来，张亮深切感受到管理相对人身上发生的变化。

与此同时，记者了解到，在社会共治方面，我省成立“浙江省科普联合会食品安全专委会”，组建省市县乡四级普法宣传员队伍，为群众提供更加科学权威、通俗易懂的食品安全科普知识。市级全部成立食品安全监督协会，县乡两级全部成立食品安全社会监督员队伍，鼓励引导社会各界参与食品安全治理工作，凝聚齐抓共管的强大共治合力。

【数说】

