

“明厨亮灶”如何照亮更多企业

市人大开展食品安全法律法规执法检查“回头看”

□法治报记者 陈颖婷



市食药监人员在检查餐饮企业后厨情况



市人大代表监督视察本市餐饮企业(资料照片) 记者 王湧 摄

临时备案制 不是“一备了之”

阿大葱油饼、静安别墅小吃、彭浦第一炸……这些上海知名“网红”美食曾经因为无证无照而与监管部门“打游击”，甚至一度“关门”。随着《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法(试行)》(以下简称《监督管理办法》)正式施行,在坚守食品安全和不扰民的两大前提下,申城许多深受食客欢迎的小餐饮点被收编为“正规军”,在留住特色美味的同时,保障了食品安全。

如今,《监督管理办法》已经试行1年多,效果如何?市人大教科文卫委就2017年执法检查后政府相关部门的整改落实情况进行跟踪检查。检查组经跟踪检查发现,在市、区、街镇的共同努力下,获得临时备案的小餐饮数量由执法检查时的1300余户上升至8月中旬的8825户,临时备案工作取得了较大成效。

据介绍,政府相关部门的工作体现了政策宣传与细化配套相结合的实效。一方面,大力宣传备案制,使符合条件的餐饮单位了解政策、主动申请、配合监管、合法经营;另一方面,市食品药品监督管理局确立了“分类施策、从严监管、减少存量、严控增量”的原则,制定正面、负面清单,明确备案条件。区市场监管局根据本区实际制定备案工作细则,一些街镇还制定了相应的工作细则,有效推动本区域备案工作顺利进行。

为了提高监管能效,责任主体与相关部门相结合,各街镇担负起实施备案的法定职责,市场监管、环保、房管、消防、城管等部门按照各自职责加强日常监管,两者统一认识,密切配合,形成合力,协同推进。面对市民所担心的备案制走过场的问题,备案前,监管部门对符合条件的餐饮单位提供申请备案的现场指导。审核中,听取居民意见,居民不同意的不予备案。备案后,引导备案单位向合法持证经营发展,提供办证便利。对获得备案的餐饮单位不是“一备了之”,而是采取依托网格化管理、联勤联动等方式开展日常巡查,强化事中事后监管。一些地方探索建立退出机制,对备案后经营不合规、不合法的备案单位,予以取缔,有的区10%备案单位因此而被注销备案。

尽管“小餐饮备案制”取得了一定的成果,但检查组在跟踪检查中发现,尽管备案制的目的是让备案单位改善经营条件、达到相关标准、取得相关证照,但经营场所产权性质问题仍然是制约备案单位申领证照的最大障碍。虽然各区、街镇敢于担当,因地制宜开展了大量工作,也取得了一定成效,但全市层面的产权性质问题仍需市政府及相关部门出台政策,破解难题。另外,《监督管理办法》有效期至2019年6月,到期之后,这些被“收编”的小餐饮点该何去何从,市人大建议相关部门应提前研究后续工作,为完善临时备案制明确工作方向。

上海是一个常住人口超过2400万的超大型城市,食品产业链条长、食品生产经营主体多元、食品新业态迅猛发展,新情况新问题始终在不断涌现。面对食品安全中的种种短板,市人大常委会从监督入手,抓好相关法律法规的落实工作。今年下半年,市人大教科文卫委员会选择代表关注、百姓关心的小型餐饮服务提供者临时备案制、餐饮领域“明厨亮灶”工作以及网络订餐监管予以跟踪检查。昨天,一份《关于跟踪检查食品安全法律法规执法检查报告和审议意见落实情况的报告》提交市十五届人大常委会第六次会议审议。



“明厨亮灶”直播模式开启顾客、监管部门、直播平台“三方监控”模式

“明厨亮灶”初步实现食品安全社会共治

如今,许多餐厅门前都挂着一块显眼的电子显示屏。它播放的不是电视节目,也不是广告片,而是切换直播着该餐厅烹饪间、冷菜间等几个关键区域的实时画面。“通过网络视频,实时了解餐厅食品安全情况。”不仅仅是一句广告语,而成为上海推广“明厨亮灶”工程的生动写照。与此同时,上海食药监部门也可通过上海食安APP,进行实时数据监管,以及通过视频录像跟踪后厨卫生。不仅如此,留存云端的视频素材,还为食品安全的证据追溯提供了可能。作为这套智能移动终端方,如果在直播中发现食品安全问题,也可直接向监管部门反映。“明厨亮灶”的直播模式开启了顾客、监管部门、直播平台“三方监控”的模式。

而餐饮企业将后厨面向食客直播,也给食客吃了一颗“定心丸”。北京的海底捞门店在被曝出后厨洗杯间发现老鼠事件后,在大厅加装了屏幕,直播后厨情况。随后,上海多家海底捞也在“老鼠门”之后,安装了后厨直播监管系统。

检查组跟踪检查发现,各级监管部门以“政府倡导、企业自愿”为原则,加快推进“明厨亮灶”工作。首先是注重分类推进。以繁华商业街区、旅游景区为重点区域,以学校食堂、大中型连锁餐饮企业

等为重点单位,将在重点区域和重点单位经营的1.2万家公共餐饮服务单位列入“明厨亮灶”示范建设单位,予以重点推进。

在此项工作推广过程中,相关部门注重鼓励为主。对餐饮单位不收取安装费用,不强制指定第三方运营企业,提升其参与“明厨亮灶”工作的积极性。目前,已有约1万家餐饮单位安装电子显示屏并投入使用,占示范建设单位八成以上,比执法检查时增加约3000家。

同时,监管部门探索将监管信息系统与第三方运营企业信息平台、餐饮单位视频系统予以对接,实现了对餐饮单位的远程监管,提升了监管工作的效率。同时,有效利用视频终端的展示功能,向消费者展示食物加工制作过程,也便于消费者进行监督,初步实现了食品安全的社会共治。

可是,检查组在跟踪检查中发现,安装费用由第三方运营企业承担,而一些餐饮场所经营主体变动频繁,监控设备需重复安装,投入较大,亟需进一步完善运营模式,吸引各方参与“明厨亮灶”工作,促进第三方运营企业可持续发展。另外,视频终端展示方式、内容,也要充分考虑消费者需求,提高受众感受度和满意度。

网络订餐 倒逼监管能效

外卖平台如今成为不少白领的“移动食堂”,这一新型服务业态也带来一系列新问题和新的挑战。

上海目前近7万家持证或临时备案的公共餐饮单位中,加入网络订餐平台的已超过一半,占市场份额绝大多数的“饿了么”“美团外卖”“百度外卖”三大平台上的人网餐饮单位更是多于8万户。截至今年3月,上海网络订餐日均订单量已超过100万单。上海已经针对送餐外卖平台开发了网络订餐食品安全大数据监管平台,食药监人员可以随时在线查看平台上店铺的资质证照。据了解,网络订餐监管和网络销售食品监管是《上海市食品安全条例》的重要内容,也是执法检查的重点。

检查组跟踪检查发现,市食品药品监督管理局根据原国务院食品药品监管总局发布的《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》,修订了《上海市网络餐饮服务监督管理办法》,加大宣传和监管力度,已取缔无证经营、卫生环境不达标的经营者400余户。相关部门在监管中加大对平台管理方的督促力度,倒逼管理方履行主体责任。相关部门持续督促平台管理方逐步建立包括实名登记、信息检查、抽检自查、投诉举报等内容在内的完善的食品安全管理制度,督促平台管理方加强对送餐过程的监管,如送餐人员获得健康证明、使用符合食品安全标准的餐具、饮具、容器和包装材料,确保送餐过程食品不受污染。同时,监管加大对平台管理方规范管理的力度,帮助其提高管理能力。市食品药品监督管理局、市工商局等部门鼓励、帮助平台管理方应用政府食品安全监管数据,实现数据共享,提高平台对人网经营户资质审查的准确性,更好地防止无证经营者入网经营。

据悉,去年市食药监局共督促各平台排查并清理网上无证餐饮单位1.1万户次,组织抽检了1800余件餐饮单位自制并配送的高风险食品,抽检合格率达九成,但上海网络订餐行业目前仍然普遍存在一些问题:平台对餐饮单位入网审查把关不严格、平台对餐饮单位入网后的管理不到位、配送环节食品安全管理制度落实不到位、超负荷外卖带来食品安全风险、外卖餐盒垃圾造成环境污染等。检查组通过跟踪检查也发现,激烈的网络订餐竞争导致部分平台为了扩大业务量,忽视食品安全主体责任的履行,食品安全管理有漏洞,管理措施要落实。监管部门要采取更高效的监管措施,压实平台管理者的主体责任。