

完善食品监管系统 提升应急处置水平

(柳南区食品药品监督管理局)

为进一步提高辖区内餐饮服务单位，特别是学校、幼儿园及养老机构等重点单位的服务水平，同时，提高食品安全监管效能，柳南区食品药品监督管理局在已投入运营的“柳州市柳南区食品安全智慧管理平台”（以下简称“系统”）的基础上，进行升级改造。对辖区 83 家餐饮服务被监管单位（对辖区学校、幼儿园以及养老机构全覆盖，下同）扩展了食品安全应急直报等功能，实现食品采购生产全过程控制。



遵循安全管理的基础原则，此次平台升级，倾力完善复式控制（多岗多检、多监控、多回路等）、可追溯（食品原料，生产过程）、预警预报（原料、人员、设备）、危机处理、抽查培训等流程。为此，系统新增了三大功能模块：

（一）应急直报：当被监管单位发生食品安全事件或疑似食品安全事件时，如何及时有效的进行

危机处理？1. 通过该模块功能，被监管单位管理员能及时将事件相关信息上报至食药监局信息中心，同时后台将事件提

醒信息发送到该单位所属辖区监管所所长的手机上；2. 多部门联动，对接卫计、疾控、教育、民政以及医院卫生服务站等单位，当接收到多宗可能由食品问题引发的病例时，将信息回送食药监局，形成多回路信息共享，实现更高效处理危机事件的目标。

（二）明厨亮灶：学校后厨环境卫生状况好不好？餐食制作是否安全、卫生？食材是否新鲜、干净？如今，这些令众多家长担心的问题，都可以借助“明厨亮灶”工程实施而得以解决。通过在关键位置安装摄像头，学生和家長也可通过视频直观看看到食品的加工制作、餐用具消毒、分餐等过程，从而实现了单位管理员、监管部门和家属对后厨的多方监控和生产过程可追溯。以及通过主动接受监督，有效地发挥了社会共治食品安全的作用，提高学校的食品安全主体责任意识。

（三）台帐报备：在“食品安全智慧管理平台”提供企业资质、索证索票报备，实现食品原料可追溯，临近保质期食品预警预报的基础上，系统针对餐饮服务被监管单位进行了细化，新增了后厨人员体检、晨检、留样、消毒的电子台帐报备，实现人员健康证，消毒灯等设施设备失效期向单位管理员和监管部门预警预报。

系统提供了电脑和手机两种运行模式，同时建立与微信公众号的互联互通，使单位管理员能更高效的录入信息，家

长等其他人员随时随地调取查看单位后厨实时操作场景。



10月，柳南区食品药品监督管理局召开了建设启动会，会上布置了相关部门和单位在系统建设中的任务，力保在11月完成系统新增功能的安装调试工作，全面提升柳南区食品安全监管水平和应急处置的能力。