

辟新路 破难题 护民生

市市场监管局答好食安治理新课题 赋能共同富裕示范区先行市建设



□记者 张莉莉 通讯员 董宇清

城市在生长,“舌尖安全”的边界也在扩展,不仅覆盖中心城区的堂食门店,也延伸至城郊街巷的乡村小店与外卖餐饮。面对不断迭代的业态,今年,市市场监管局立足海岛基层治理实际,着力破解乡村食安治理、网络餐饮监管难点问题,深耕精细化治理、智慧化监管、多元化共治新路径,在烟火漫卷的千岛之城中,用治理精度锚定民生温度,托举起市民最朴素的安全感与幸福感。

深耕乡村食安治理 从一隅蝶变到全域共富

烟火气里藏民生,舌尖安全系民心。走进新城千岛街道曙光村,沿街餐饮店铺香气四溢,往来食客络绎不绝。店内环境干净整洁,货架分类规整,各类经营公示信息一目了然。

旧貌换新颜、乱象变有序,曙光村的蝶变,源自一场有温度、有力度、有实效的精细化食品安全治理。我市为全省“浙里食安攻坚项目”小餐饮整治试点城市,全域统筹示范载体培育。曾经隐患扎堆、食安问题频发的曙光村,就是我市乡村食品安全治理中难啃的“硬骨头”。

治理整改之初,一度阻力重重。该村聚集大量小微商铺,店面不大、营收有限,经营户担心整改投入时间、耗费成本,会耽误日常生意,普遍存在抵触情绪。针对这一现状,市市场监管局没有生硬管控“一刀切”,而是走出柔性帮扶的新路子。

新城创新“三分五定”工作法——分区、分型、分类锁定整治对象,定时、定人、定点、定性、定论,由专人负责,结合每家店铺的经营规模、业态类型分类定级,最大限度为经营户“减负松绑”。同时,安排工作人员上门一对一帮扶,手把手指导经营户规整货架、优化后厨环境、完善公示材料,耐心讲解规范经营的长远价值,一步步消解经营户的疑虑。

暖心又务实的治理方式,彻底扭转了经营户的心态。短短数月,村内67家食品经营主体全方位升级,也促使新城区域C级单位全部清零。在此基础上,新城持续深化治理成效,落地打造劳动者驿站、健康驿站、公平秤驿站等六大便民服务驿站,搭建经营户自治共治平台,推动“被动管理”走向“自主治理”。

一系列实打实的举措,让曙光村实现了安全、颜值、人气、效益的全方位跃升。今年上半年,村内食品安全投诉同比下降60%,客流量同比提升近10%。依托安全规范的消费环境,村里进一步打通农产品供销链路,累计带动

258名村民增收150余万元,真正把食品安全治理的“民生答卷”转化为乡村兴业增收的“发展动能”。曙光村还作为市级示范样板,相关经验纳入全省市监学堂宣讲,写入省级工作方案。

单点破题,全域赋能。食安治理新风,逐步吹拂全市各“食安共富幸福村”(社区)试点建设。

针对海岛农村食品安全基础薄弱、监管点位分散、基层治理力量薄弱等短板,舟山以全域思维推进20个村(社区)试点提质建设,创新构建“两员、三清单、四个一”的“234”食安共富工作体系,探索独具海岛特色、贴合基层实际的“食安筑基、富民增收”新路径。

针对乡村食安治理点位零散、事项繁杂、村级自主推进力量不足等难题,我市搭建全方位、专业化帮扶体系,组建由17名食安共富专员、86名专业技术人员构成的专项队伍,常态化下沉各试点村(社区)开展精准帮扶。聚焦供需对接不畅、治理靶向性不足等问题,创新建立“食安现状、服务需求、政策技术支持”三张清单。目前,各试点整改提升事项办结率达100%。

食安筑牢根基,产业方能蓄力腾飞。扎实的基层食安治理,为乡村乡村振兴、村民增收致富筑牢坚实基础。我市持续拓宽富民增收新路径,全方位为小微商户提质发展、乡村特色产业壮大赋能。指导经营主体开展标准化提质整改,定期组织产业链对接、从业人员技能培训、免费食品快检等便民惠企服务,专项投入扶持资金,精准用于产业培育、经营设施改造、小微商户纾困解难,实打实为基层食品经营主体发展保驾护航。

我市还因地制宜打造产业集聚、文旅融合、品牌增值等多元共富发展模式,推动食品安全治理与乡村特色产业深度融合、双向赋能。定海皋泄村深挖本土农特资源,延伸杨梅、香柚深加工产业链,迭代开发多款特色农食产品,有效提升农产品附加值与市场竞争力;嵎泗里西村新

建标准化卤贻贝加工厂,彻底破解传统居家分散加工存在的食品安全隐患、产能低效等难题,切实形成“食安护航产业、产业带动共富”的良性循环。

曙光村的一隅蝶变,正带动全市各试点村的次第开花。“食安”,也正在变成舟山乡村共富路上最扎实的民生底色。



靶向整治网络餐饮 从一域破题到全域共治



网络餐饮治理的探索,在新城分局千岛市场监督管理所率先破题。所长吕叶红带领全所同志,坚决贯彻落实上级关于网络餐饮食品安全治理各项决策部署,勇于破题、敢于攻坚。针对“幽灵外卖”、无堂食外卖、城郊及商圈等不同区域与业态特点,他们用“三分五定”工作法,实施分类分级差异化监管。通过拉网式排查动态建档,精准锁定风险点位,实现底数全掌握、隐患全管控。

该所将自发形成、管理相对混乱的无堂食外卖集聚区禾粒广场作为转型示范标杆,向上争取资金支持,整合市场监管、广场管理方等多方力量,对基础设施、管理机制、食安规范进行系统性重塑。配套出台改造激励政策,目前该广场已有30余家商户实施标准化改造。在全所同志的共同攻坚下,千岛所成功打造禾粒、齐丰2个无堂食外卖集聚区,实现“外卖封签”使用率100%，“阳光厨房”动态覆盖率超98%,整体治理效能显著提升。同时,千岛

所主动对接街道社区,将食品安全纳入网格化管理,定期组织轮训;抓住平台、集聚区管理方等关键主体,通过定期约谈、签订责任状压实责任,构建信息互通、联合惩戒的共治格局,辖区网络餐饮环境得到系统性净化。吕叶红同志因在这一工作中的突出表现,获得中纪委网络餐饮专项整治先进个人表彰。

“以前点这附近的外卖,总担心后厨卫生状况,现在打开手机就能看到‘阳光厨房’直播,取餐时封签也贴得规规矩矩,心里踏实多了。”曾经购买过禾粒广场商铺外卖的市民王先生对此深有感触。

治理变革的浪潮正加速向全市推开。市市场监管局聚焦网络餐饮食品安全各环节,坚持“管控链、赋能链、共治链”一体推进,全面推动网络餐饮行业提质创优向好发展。

在准入关口,市市场监管局精准实施“证前指导”服务,对1160余家新入网餐饮主体开展合规指导,累计清退不合规商户526家。落实餐饮主体数据库“线上校验+线下核查”,全面开展网络餐饮“三清四化五净”治理行动,规范问题闭环处置,严查违法违规行为。目前,全市网络餐饮“阳光厨房”覆盖率达97.87%,位居全省前列;累计查处违法案件659起,罚款24.95万元,移送公安机关2起。

该局相关负责人表示:“网络餐饮治理不能止于‘管住’,更要‘管好’。我们把‘证前指导’作为合规关口前移的重要抓手,让经营者从开办第一天起就走对路、不走弯路。”管住准入之后,治理的触角进一步向无堂食外卖这一薄弱环节延伸。市市场监管局深入开展无堂食外卖底数摸排,建立“一户一档”信息库。充分利用国企闲置房产等资源进行改造升级,引导零散商户集中规范经营,推广

“管理方+商户”组团式自治,落实“一店一证”要求,统一设施配置、人员培训和日常管理,督促商户落实食品安全主体责任。全市累计建成无堂食外卖集聚区6个,231多家无堂食外卖“阳光厨房”动态覆盖率达98%。

硬件改造夯实了基础,智慧监管与多元共治则在更深层面同步发力。该局建立“线上监测+线下核查”闭环机制,依托“AI+非现场监管”系统,线上巡查7.7万余次,保障“阳光厨房”稳定运行。今年7月,抽查平台合规率提升至97.5%。

制定网络餐饮防控方案,针对“一址多店”等问题实行源头防控,科所联动通过“窗口初筛、条线排查、当日反馈”机制,有效防范一个地址无限分割、虚假注册。同时,定期开展网络餐饮食安风险会商和举报投诉风险预警,强化外卖平台协同处置,落实近400家违法违规商家权限制裁。实施“红黑榜”评选和典型案例公布,强化诚信典型树立和舆论消费监督。

在骑手监督员队伍建设方面,市市场监管局持续打响“东海小哥”“普安蜂卫”等党建品牌,择优选拔党员骑手、星级骨干聘任为食品安全社会监督员90名,依托“浙里小哥码”开通“随手拍”“一键直报”渠道,鼓励外卖骑手积极上报商家违规行为,同步加快线索响应,闭环核查处置。今年上半年,全市通过“小哥码”上报并闭环处置线索56条,通过微信群、舟新治理等渠道收集隐患300余条,构建起“骑手上报—部门核查—闭环处置”的共治新模式。

今年以来,全市共发布“红黑榜”18期,典型案例52个;上半年网络餐饮投诉举报量同比下降22.5%。数据的背后,正是这场从基层探索到全域共治的治理变革最有力的注脚。