



位于汉阴县城关镇荣盛街的一处展板上,食客扫码即可观看对应餐饮店后厨实况视频。



汉阴县推进文明餐桌暨明厨亮灶工作会议现场

“阳光”入厨为“食安”

食在汉阴“码”上放心

(上接一版)

监督双管齐下,闭环处置效率高。线上平台精准抓取问题、生成工单,线下网格员迅速响应、现场核查、责令立即整改,形成了高效的“线上发现—线下处置—结果反馈”闭环。对数次预警或整改不力的单位,纳入重点监管名单,加大检查频次。这套“技防+人防”“线上+线下”双轮驱动的机制,有效压实了企业主体责任,让餐饮企业从被动接受检查,转变为主动把后厨“敞”给监管者、“晒”给消费者,将外部监管压力转化为企业持续规范操作、提升管理水平的内生动力。

“真金白银”激励,破解改造难题。“明厨亮灶”工程的顺利推进,离不开强有力的政策支持和资金保障。汉阴县委、县政府高度重视此项民生工程,将其纳入年度重点工作和平安建设考核体系,成立工作专班,市场监管、财政、教育、文旅等多部门协同发力。针对部分小微餐饮经营者存在的“怕投入、怕麻烦”的观望心态,县财政设立了专项扶持资金,创新实施“一户一策”激励机制。市场监管部门牵头制定详细的改造标准和验收细则,针对不同规模、不同类型的餐饮单位,提供多种改造方案供选择,降低改造门槛。采取“以奖代补”方式,每季度组织验收,对验收合格的餐饮单位,根据改造投入和效果,给予不同额度的现金奖励。这笔“真金白银”的激励,极大调动了餐饮从业者参与提升改造的积极性,许多经营者算清了“安全账”和“口碑账”,从最初的“要我改”迅速转变为“我要改”,争创示范点。

截至目前,该县已有500余家商户进行了不同程度的改造,其中20余家被打造成明厨亮灶“透明厨房、阳光厨房”示范点,并且计划在9月底前实现“明厨亮灶”全覆盖,将以“明厨亮灶”赢得消费者信任,用“以奖代补”鼓励更多商家融入食品安全共治共管的良性循环。

重塑食品安全“良心活”

“明厨亮灶”这面“镜子”,不仅照给消费者看,更深刻照进了餐饮从业者的内心,唤醒了他们对食品安全本源的敬畏与担当。

在汉阴县城经营了20余年的“老张小吃店”,店主老张起初对安装摄像头颇为抵触。“做了一辈子饭,还要被盯着?”然而,当市场监管人员反复解释,尤其是亲眼看到屏幕上自家后厨偶尔出现的物品摆放杂乱、地面水渍未及时处理的面面时,以及顾客在扫码评价中委婉的提醒后,老张深受触动。“以前觉得东西味道好就行,现在才明白,干净整洁的环境、规范的操作,是对顾客最起码的尊重,也是对自己招牌的负责。”老张主动升级了后厨设施,严格区分生熟用具,要求员工每日自检自查。“现在打开监控看到后厨清爽,我这心里也亮堂、踏实!做餐饮,说到底是个良心活。”

这种“良心活”的意识,在汉阴县凤凰国际酒店餐饮部负责人黄经理身上体现得更为深刻。他带领团队积极参与“明厨亮灶”示范厨房创建,将“食品安全是生命线”的理念融入日常管理。“‘明厨亮灶’对我们不是监视,是鞭策更是保护。说到底,餐饮从业者要对得起‘良心’。”黄经理介绍,酒店制定了严格的内控流程,从供应商资质审核到食材验收入库,从烹饪温度、时间控制到48小时留样,每个环节都责任到人,全程可追溯。“后厨透明了,员工责任心更强了,我们敢于承诺、经得起监督,客人的好评自然就多了。食品安全做好了,生意才能长久。”

从被动接受到主动拥抱,从“要我安全”到“我要安全”,“明厨亮灶”工程正推动汉阴餐饮从业者将食品安全内化于心、外化于行,升华成一份沉甸甸的良心承诺。

汉阴县“明厨亮灶”工程最直观的成效,是赋予了消费者前所未有的知情权、参与权和监督权,“食在汉阴,‘码’上放心”正成为现实。

在汉阴县初级中学门口,学生家长刘先生通过“阳光后厨”手机APP,就能实时看到学校食堂后厨的操作画面。“孩子天天在学校吃,以前总担心饭菜干不干净,现在好了,我随时能看到厨师炒菜、阿姨洗碗,连蔬菜是不是新鲜都看得清楚,这心一下就放到肚子里了。”刘先生表示,这种透明化让他对学校食堂的信任感极大增强。

“‘码’上放心”不仅在于“看得见”,更在于“查得清”。汉阴县为接入“明厨亮灶”平台的餐饮单位统一生成了专属二维码,消费者扫码即可获得该店全景信息——“透明厨房”直播;实时观看后厨作业;“阳光档案”查询;查看商家资质证明、从业人员健康证明、食品安全等级、监管部门历次检查结果及整改情况。

在汉阴凤堰古梯田景区的云海旅居度假山庄内,来自西安的游客赵女士点完当地特色菜“白火石余汤”后,第一件事就是扫描桌上的二维码。“出来玩,吃当地特色最怕卫生没保障。扫了这个码,看到老板用的新鲜猪肉,厨房收拾得井井有条,还有别的游客好评,这顿饭吃得特别安心!”赵女士对这种便捷透明的监督方式赞不绝口。

这种指尖可及的体验,极大增强了消费者的安全感和消费信心。食品安全二维码承载的不仅是信息,更是沉甸甸的信任。

汉阴县“明厨亮灶”工程是一场深刻的“厨房革命”,它以机制创新铸就监管之盾,用意识重塑唤醒良心之尺,借科技赋能打造监督之钥。小屏幕照亮“大厨房”,它不仅是一项食品安全工程,更升华为一种理念、一项标准、一份触手可及的安全感。

阳光是最好的防腐剂,透明是最大的公信力。当后厨不再神秘,操作趋于规范,监督触手可及,汉阴人的后厨亮堂堂,汉阴人的餐桌幸福滋味也愈发醇厚安心。“明厨亮灶”点亮的不仅是厨房方寸之地,更是民以食为天的信任灯塔,为汉阴县打造“食安之城”照亮前路。这场惠及千家万户的“舌尖阳光革命”,正为民生幸福增添最温暖的底色,其创新实践也为当下后厨食品安全治理提供了“汉阴样本”。

(本版图片由汉阴县融媒体中心提供)



汉阴县市场监管局干部检查商家后厨食品留样落实情况



通过手机即可查看后厨实况



汉阴县市场监管局干部检查商家“明厨亮灶”执行情况



餐饮店内悬挂的显示屏实时显示后厨环境



汉阴县某学校后厨实况



汉阴县市场监管局干部为店铺负责人介绍“明厨亮灶”系统功能