

手机一点,饭店后厨一目了然

上千单位20日起开启视频直播,2017年将覆盖全市中小学校食堂

□半岛记者 肖玲玲 报道

本报1月16日讯 1月16日,记者从市食药监局获悉,自2015年以来,青岛市对794家生产企业、162家商场超市、7582家饭店和学校幼儿园食堂实施亮化工程,市民可以通过玻璃幕墙、视频显示屏、手机客户端等方式及时查看食品生产加工的全过程。为进一步提高“食安亮化”信息化水平,青岛市将于20日正式启动“食安亮化”网上视频直播工程,市民通过手机就能“监控”餐馆后厨。“此项视频直播工作,在2017年将在全市中小学校食堂100%覆盖。”市食药监局办公室副主任翟滨表示。

据介绍,青岛市自2015年开始实施食安亮化工程,目前已对794家生产企业、162家商场超市、7582家饭店和学校幼儿园食堂实施了亮化,市民可以通过玻璃幕墙、视频显示屏、手机客户端等方式及时查看食品生产加工的全过程,有效解决了部分企业、业户暗箱生产不合格食品问

题,亮化单位抽检合格率接近100%。

翟滨告诉记者,青岛的“食安亮化”工程在同类城市中属数量最多,形式最广。“对于很多消费者来说,无法远程观看到食品生产加工的过程,因此我们通过大数据联网的方式,开通‘食安亮化’网上视频直播。”他表示,青岛市将于20日正式启动“食安亮化”网上视频直播工程,市民只要登录青岛市食品药品监督管理局网站,或通过“青岛食品药品监管”微信公众平台,点击“食安亮化”栏目,就可以查看到青岛市上千家食品经营企业和学校食堂所生产或经营食品的现场视频实况。

16日下午3时,记者登录市食品药品监督管理局网站,点开网站首页右边的“食品安全亮化工程”栏目,显示出“食品生产”、“食品流通”、“餐饮服务”三个选项,点开“餐饮服务”选项,页面上出现“区市”、“业态”,记者点开“市北区”“食堂”,随即出现“第二实验初级中学”、“青岛博文小学”

等,点击进入便能看到该校食堂的实时监控信息,但因为目前是放假状态,所以食堂里并没有人员工作。“现在网站上很多信息没有更新,20日才会正式统一上线直播。”市食药监局相关负责人表示。

据统计,2016年以来,青岛市开展网上直播1090家(以中小学校食堂为主),未发生一起集体食物中毒事故,其平均抽检合格率达到99.71%,比全市平均数高出3.41个百分点,消费者投诉数量比去年同期减少23.3%。按照计划,2017年,市食药监局将在“厨房亮化”的基础上,着力提升网上视频直播模式所占的比重,并将视频直播的食品生产经营单位范围由餐饮环节向生产和流通环节拓展,使食品生产、流通企业和餐饮服务单位的视频上网信号数量由原来的300多路提升到3000路以上。另外,“视频直播工作在2017年将在全市中小学校食堂实现100%覆盖。”

利好 企业开直播 评级可加分

为激发食品生产经营企业参与的积极性、主动性,“食安亮化”将坚持与量化分级相结合,把“食安亮化”直播作为食品生产经营企业量化分级动态管理的加分项目,对主动参与亮化直播的单位,提升其年度量化分级信用评级,反之则酌情降低其年度量化分级信用评级,并加强监督检查。同时,将完成“食安亮化”网上直播作为“食安山东”餐饮服务示范店、示范学校食堂的前提条件,申报市级和省级示范视频生产企业的,必须完成“食安亮化”直播工作。

名师出巧徒

□文/图 半岛记者 孙雅琴

1月16日,青岛经济职校珠宝专业现代学徒制作品展示品鉴会在青岛1907光影俱乐部举行。众多珠宝行业专家、经济职校现代学徒制师徒、学生及家长等二百余人共同见证经济职校现代学徒制和生产性实训的成果。据了解,青岛经济职校引进青岛碧琳达珠宝在学校共建珠宝专业产学研基地,合作开展现代学徒试点已经三期。本期学徒是31名毕业年级学生,他们拜基地资深技工为师,在碧琳达和学校“双师”指导下,学习珐琅、掐丝、镶嵌、蜡雕、玉雕等模块的技术技能。“现代学徒制”就是学校与企业合作以“师傅带徒弟”强化实践教学的一种人才培养模式。企业和学校教师密切配合,共同关注学生的学习和生活,为企业储备人才。



青大科技研发中心 主体封顶

□半岛记者 郭振亮 报道

本报1月16日讯 记者16日从市城乡建设委了解到,近日,青岛大学科技研发中心项目主体封顶。该项目位于青岛大学中心校区,面向正门入口广场,是青岛大学地标性建筑,由青岛市城乡建设委建筑工务局负责代建。项目总建筑面积5.42万平方米,其中地上面积4.37万平方米,地下面积1.05万平方米,由两栋高层塔楼、裙房及地下室组成,两栋塔楼均为地上17层,通过底部两层联系形成整体。项目预计2018年建成,将主要服务于海洋新材料研究院等7个研究院的科研工作,成为高水平创新人才培养、高新技术研究和成果转化的重要基地。

地铁4号线地下工程 获规划许可

□半岛记者 郭振亮 报道

本报1月16日讯 记者从市规划局了解到,地铁4号线一期工程又传出最新消息,该线路起于人民会堂站,与3号线衔接,沿江苏路、热河路、辽宁路、华阳路、内蒙古路、鞍山路、辽阳路,规划长沙路、李宅路、李沙路到达沙子口站,线路长度约26公里、车站23座,是主城区东西向的骨干线路,连接市南区、市北区、崂山区。目前,市规划局已经为全线工程的地下空间部分核发建设工程规划许可证,有效推进了该工程的建设进程。

据介绍,为积极促进地铁4号线一期建设,市规划局变“依申请办理”为“主动服务”,在线路走向研究阶段就提前介入,从未来客流需求、前海一线的城市景观塑造、历史风貌保护建筑的保护、辽阳路城市快速路方案、现状及未来规划用地情况等方面综合考虑,对改造方案进行了认真研究,确定了科学合理的线位走向及站点设置方案,并按照特事特办的原则办理相关规划手续。下一步,市规划局将继续跟踪项目建设进展,深入做好出入口、风亭等地上设施的规划方案研究和服务工作,促进项目合理、有序积极推进。

李沧开展节前餐饮专项整治

无证餐饮单位查了117家

□半岛记者 徐杰

1月16日,李沧区食药局进行餐饮环节专项整治活动。当天,执法人员来到李村商圈的中防商街,对几十户餐饮业户进行突击检查,并对部分食材抽样检测。该专项整治活动自去年12月底开展以来,已检查餐饮单位753家,查处无证单位117家,消除餐饮安全隐患34件次。

中防商街是李村商圈里重要的一环,地下共计两层的营业空间里,既有服装又有美食区域,M3地铁开通后,通过与地铁出站口相连,每天都能吸引数万人次的客流量,这里的食品安全也显得尤为重要。16日上午,李沧区食药局几名执法人员来到这里,对中防食尚家美食广场、地铁小吃街的60多个餐饮业户进行食品安全突击检查。

在一家重庆小面店,执法人员仔细检查了店面的环境卫生,并对其营业执

照、员工健康证、餐具消毒记录等证件、手续进行仔细核查,看到后厨蒸煮面条的大锅内冒着热气,执法人员还对店采购的面条进行取样。“食材的取样、检测是由我们委托的第三方检测机构进行的,对发酵面制品一般检查重金属残留、合成着色剂等。”执法人员说。随后在一家牛杂店,执法人员又对店内加工的熟牛杂进行了取样,用来检测亚硝酸盐等,所有取样的样品全都贴上封条进行封存,带回去进行专业检测。

在一家快餐店里,执法人员走进后厨进行检查,发现该店后厨卫生条件良好,而且各种食材、餐具分区存放,冰箱里的食物也是生熟分别储存。美中不足的是,店里一些存放在食品桶里的半加工过的食材,没有盖好桶盖密封,餐具区里却摆放了几盘蔬菜,执法人员分别对此提出了整改意见。

记者了解到,李沧区食药局当天对中防商街餐饮业户的检查,只是春节前

餐饮环节专项整治活动的一部分,除了重点检查餐饮经营环节滥用食品添加剂、食品加工及存放存在交叉污染、从业人员无健康证明等影响食品安全的违法违规行为外,还加强“年夜饭”等群体性集中用餐食品安全监管。

执法人员介绍,对提供团餐、聚餐、“年夜饭”等餐饮单位实施名化管理,超过100人的聚餐需要备案登记,并要对食品进行留样。此外,对餐饮经营者提供的自制食品礼盒也加强了监管,一旦发现伪造或假冒生产许可食品等违法违规行为将严厉查处,并且禁止未经许可的自制食品礼盒进入食品流通渠道进行销售。

截止到目前,针对餐饮环节的专项整治活动,李沧区食药局共出动执法人员856人次,执法车辆389车次,检查餐饮单位753家,查处无证单位117家;提出整改意见300余条,监督整改到位200余条;消除餐饮安全隐患34件次。