

在食品安全保卫战中，绝不是政府部门就能“包打天下”的，也需要市民与社会的共同参与。记者获悉，上海正加快推进食品安全群防共治格局，让更多“吃瓜群众”、社会群体共同参与食品安全监管。

# 食品安全至关重要 人人都可当啄木鸟

## 多形式 多渠道 齐抓共管

### 推进基层自治自管

目前，食品安全已纳入上海市网格化管理体系，市、区、街(镇)、村(居)四级联动联动，打造社区、楼宇、社会组织成为“食安共同体”。例如，徐汇全区15个购物中心、商务楼宇物业联合组建“楼管会”，开展自查自纠，初步处理投诉、协助推广食品安全责任，解决环境广场、正大乐城、美罗城近9成的食品安全投诉。辖区内湖南路等26条街面商户经营者成立自查组，相互交流评议，加强诚信自律。浦东的陆家嘴小型餐饮服务者临时备案管理，通过成立街镇社区共治组织，实行“扣分制”、诚信评价等方法，引领社区群众参与备案后的管理，形成有效的惩戒与激励机制。

### 群众投诉举报方便

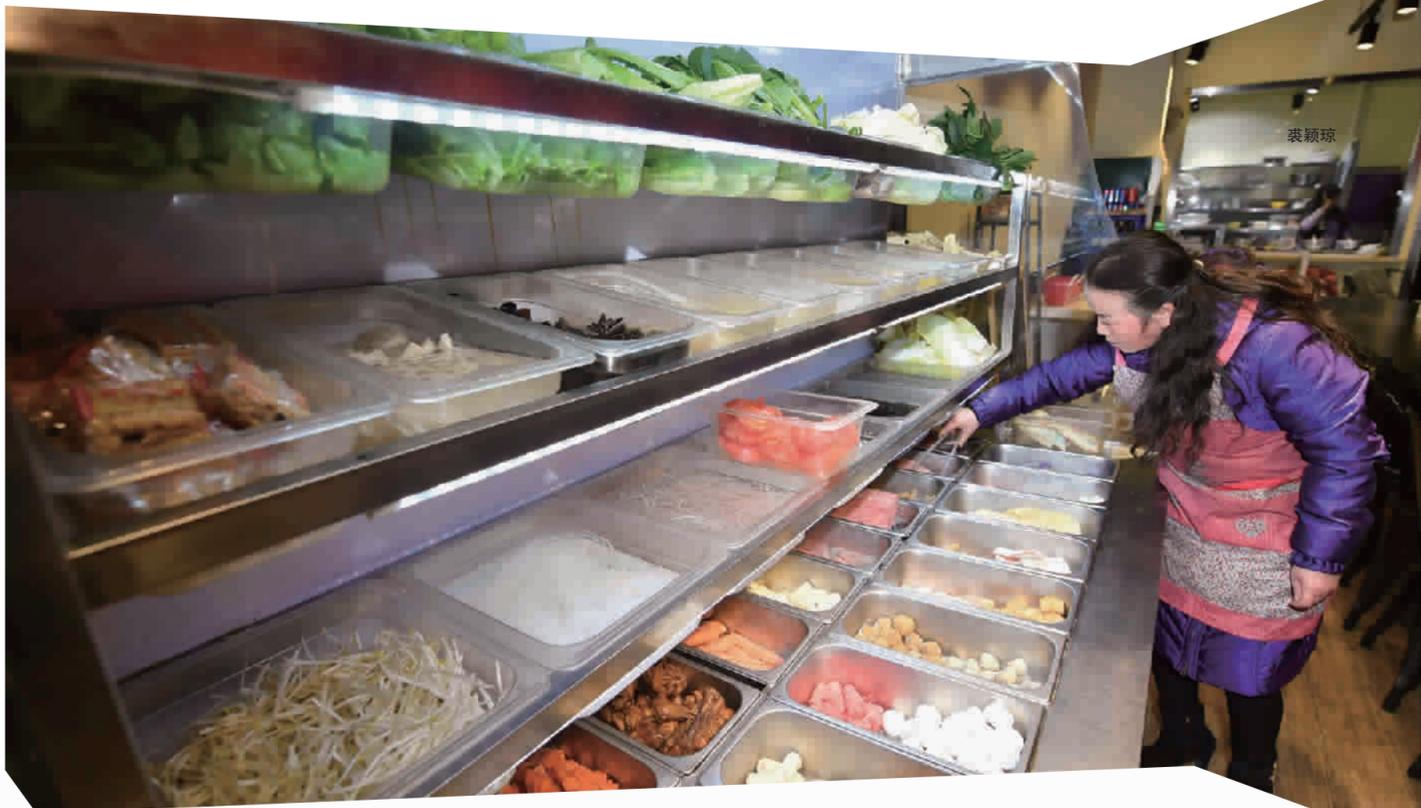
以往，上海食品药品安全投诉举报主要以电话、网站、信件等渠道为主。今年6月30日，一款名为“食品安全啄木鸟”APP推出，希望吸引更多群众主动参与监管，来提升食品安全监管覆盖面和监管效率。这种“现场定位、实时上传”的“互联网+”模式，市民通过手机拍照，就能将身边的“餐饮店无证”、“食品中有异物”、“食品过期”、“餐厅吸烟”、“开会旅游推销保健食品”等食品安全违法线索及时固定，并于第一时间上传监管部门。截至11月底，上海市食品安全投诉举报中心共通过该APP收到投诉举报682件，其中投诉举报件198件，占29.0%；咨询484件，占

### 鼓励员工“内部举报”

71.0%。市民咨询的主要问题为查询保健食品产品信息和餐饮店证件信息等；投诉的主要问题为食品内有异物等；举报的主要问题为餐饮店无证从事餐饮服务。根据2016年开始实施的《上海市食品安全举报奖励办法》第十二条，食品生产经营单位内部举报的，列为重点奖励范围，举报奖励标准比一般举报上浮1%-2%。一般举报奖励标准奖励金额最低不低于200元。举报人有特别重大贡献的，经食药监办主任办公会议审议同意，奖励额度可以不受上述限制，但最高原则上不超过30万元。同时，为了打消举报人的顾虑，《办法》规定，被举报人对举报人进行打击报复的，应当依法承担相应的责任。本报记者 袁颖琼

### 鼓励员工“内部举报”

最容易发现食品安全问题和了解内情的，是身处食品行业内的职工。而食品“吹哨人”制度，就是鼓励食品企业员工“内部举报”。根据2016年开始实施的《上海市食品安全举报奖励办法》第十二条，食品生产经营单位内部举报的，列为重点奖励范围，举报奖励标准比一般举报上浮1%-2%。一般举报奖励标准奖励金额最低不低于200元。举报人有特别重大贡献的，经食药监办主任办公会议审议同意，奖励额度可以不受上述限制，但最高原则上不超过30万元。同时，为了打消举报人的顾虑，《办法》规定，被举报人对举报人进行打击报复的，应当依法承担相应的责任。本报记者 袁颖琼



袁颖琼



机制  
小餐饮店都有了完整的备案  
本版摄影 记者 徐程

## 小餐饮店还“油腻腻”“脏兮兮”吗？

### 无证小餐饮“提标改造” 引入“辅助力量”来监管

### 记者探访

和连锁餐饮、大中型餐馆相比，街边巷内的小餐饮店以往总给人“油腻腻”“脏兮兮”的感觉，无证无照经营的也多。如今，在上海，不少“苍蝇馆子”不仅改头换面、干净整洁，有些店甚至还自掏腰包，在厨房内安装摄像头，让食客可以看到后厨的一举一动。这些得益于今年7月施行的《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法(试行)》。记者从市食药监部门了解到，未来上海小型餐饮业态管理分为三类：一是纳入许可证管理；二是纳入小餐饮备案管理；三是取缔无证经营。所谓“小餐饮备案”，就是因房屋性质等原因不能取得食品经营许可证，但满足群众需求、经营食品符合食品安全和加工卫生等要求，不影响周边居民正常生活三个条件的，可以向所在地街镇申请临时备案。这也意味着，一批符合条件的无证小餐饮店将通过备案纳管摘掉“黑户”帽子，告别以往“一刀切”取缔办法。那么，小餐饮备案能否让“黑暗料理”吃得放心？后续监管，又如何跟上？日前，记者走访杨浦、嘉定等区的备案小餐饮，找监管部门、店主、食客们聊了聊——

杨浦区的高景园，是一处新开发的公租房，按照2015年出台的《大气污染防治法》规定，禁止在居民住宅楼以及与其居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目。因此，公租房楼下的不少餐饮店都拿不到食品经营许可证。

然而，周边最近的商业区在2公里外的地铁站，对于周边居民、上班族、工地工人来说，有着很大的餐饮需求。在湾谷科技园区上班的潘小姐向记者表示，平时科技园加班的人很多，带饭又比较麻烦，而许多餐饮店都在国权北路国权路这一带聚集，所以经常会来这里吃饭。在关门歇业与无证经营之间，小餐饮临时备案给了这些店家一盏指路明灯。店家向街道提交申请表后，街道在审核时是谨慎的。杨浦区新江湾城街道办事处工作人员刘同表示，“要取得小餐饮备案，首先必须征求居民意见。居委会会去询问是否有扰民现象，有的话要求店家进行整改。同时，街道联合区里的市场监管所多次上门，再

给店家提出更具体的整改意见。”目前，国权北路国权路一带已有26家小餐饮被备案纳管。记者看到，其中的一家麻辣烫店，墙上醒目地贴着“便民饮食临时备案公示卡”，下方还插着临时备案告知承诺书和店员的健康证。后厨则是半开放式的，店员在里面做什么都能一目了然。“原来这家店只有2个水池，我们要求他们增加一个消毒池。还有冰箱内的食物要做到生熟分开，厨房内的调味品要摆放规范等。”杨浦区市场监管所所长赵曼告诉记者，这26家小餐饮还被全部要求安装油烟净化装置和油水分离器，每天的餐厨废弃油脂则统一回收，防止回流到地沟油市场。

在小餐饮完成备案的同时，小餐饮自身也完成了“提标改造”。麻辣烫店店家崔若竹告诉记者，备案必须签订承诺书，保证食品安全卫生，备案后，监管人员会定期来检查打分。此外，市场监管所还统一制定了进货台账登记簿，每天都要记录进货来源。“改造后，店里干净多了，食客到觉得放心，生意也比以前好多了。”

开在翔封路上的御品阁酒吧，是第一批主动申请嘉定江桥小餐饮临时备案登记的店家之一。记者走进店中看到，他们的食品统一用绿底黑碗一字排开，就像自助餐，放在旋转带上，食物转到食客面前时自取。用餐区域一侧，还挂着一台大电视，打开既能收看各类电视节目，也能实时直播后厨的一举一动。这家店，是店主杨金花和老公付新华一起打理的。今年3、4月份，镇里市场监管所的工作人员上门检查，给他们带来了小餐饮允许备案申请的消息。在主动填写申请表后，等了一个多月，夫妇俩就拿到了便民饮食临时备案公示卡。“原来一看到检查人员上门就害怕，毕竟是没有证的，现在安心踏实多了。”店里的便民饮食公示栏上，除了小餐饮公示卡、从业人员健康证外，还有一张巡查表，里面记录了每一次检查的结果，市民可以拿下来翻阅。然而，记录这张检查表的，并非是专业的执法人员，而是镇里新招的食品安全检查员。

嘉定区市场监管局协调科科长诸晨颖告诉记者，他们就好比啄木鸟，是小餐饮备案监管的第一道关，虽然穿着制服、戴着徽章，但他们没有执法权，是一支辅助力量。平日里，他们负责小餐饮店铺的日常巡查。“每次检查结果要记录在册，有问题当场向店家指出，如果发现店家屡教不改的，再向有执法权的江桥镇市场监管所执法人员汇报，进行处理。”这些啄木鸟，每季度上门一次，对健康证、索证索票等简单项目进行检查。而每年，专业的执法人员还会上门两次，他们就好比全科医生，参照正规餐饮店的标准，对备案小餐饮店铺再来一次全身体检。啄木鸟加上全科医生的双重关卡，监管可谓更加严格。记者了解到，小餐饮临时备案制度设计初衷是为了纳管，三年是个缓冲期，最终目的还是合法化经营。而在有效期的设定上，也是综合考虑过小餐饮业态的生命周期。出了杨金花的店家，记者本想再去看看翔封路上另一家曾被报道过

▲ 国权北路近国权路附近的一家小餐饮店里，菜品井然有序



### 记者手记

## 推动“放心餐厅”建设 探索饮食“新业态”监管 食品安全永远在路上

袁颖琼

除了加强小餐饮监管力度，上海今年在全市范围内推动建设“放心餐厅”“放心食堂”，这是建设市民满意的食品安全城市以及餐饮业质量提升工程的重要内容。“放心餐厅”的建设以连锁餐饮及中型以上饭店为重点，“放心食堂”的建设则以大型职工食堂、中小学校以及托幼机构食堂为重点。建设标准主要包括“实施规范管理”“食品可追溯”“明厨亮灶”以及“信息公开透明”等八方面的要求。在建设的同时，更有力地推动食品安全信息追溯，“互联网+视频厨房”等促进食品安全的技术手段的铺开，充分保障消费者的知情权与监督权。监管人员还可以通过“远程视频巡查”，提高监管效能。为了帮助有申报意愿的餐厅和食堂提升食品安全管理水平，市食药监局通过购买服务的方式，聘请了两家专业的食品管理体系评估公司，为申报的餐厅和食堂提供培训与指导，帮助他们完善食品安全管理体系及维持。截至10月底，全市已有3802家餐厅通过“放心餐厅”初评，已有2527家学校食堂、571家单位的职工食堂通过“放心食堂”初评。而到2018年，上海将力争实现70%中型以上连锁餐饮及中型以上饭店符合“放心餐厅”标准要求，70%大型企业单位职工食堂符合“放心职工食堂”标准要求，90%的中小学校食堂符合“放心学校食堂”标准要求。

一些餐饮食品插上“互联网+”翅膀后，屡屡遇到证照不合规等问题。面对在上海越来越多的餐饮食品新业态，上海市食药监局多次表态，不会简单叫停，将探索具有行业特点的食品经营许可和监管新举措。比如组织专家对新设备、新业态的设备及运营流程进行评估，深入解剖新业态、新设备存在的食品安全风险点，发现设备或者运营过程中存在食品安全风险的，提出相应的整改措施，指导企业落实卫生要求和食品安全规范要求。通过评估机制全面分析行业发展需求和监管重点，实施有针对性的食品经营许可指导，规范监管要求。据统计，通过对各种新生的食品自动售卖机进行审查评估和专业指导，目前已对自售卖橙汁、咖啡、披萨等3个品种的5家企业核发了“自动售货、现制现售类”食品经营许可证。今年，市食药监局还会同相关行业协会和技术机构，已正式申请食品安全地方标准《自动售卖即食食品生产经营卫生规范》立项成功，一旦这个标准制定和实施，将对进一步规范和发展自动售卖经营业态的发展起到更积极的作用。



扫描二维码  
观看现场视频

### 相关链接

## 2017 上海食品安全大事记

### “史上最严”食安条例实施

被称为“史上最严”的《上海市食品安全条例》3月20日起正式实施。对国家上位法未覆盖到的领域，上海这次颁发的《条例》突出创新性的特点，坚持最严准入标准、坚持最严要求、坚持问题导向，努力将上海建设成为市民满意的食品安全城市。

### 食品安全啄木鸟 APP 推出

为拓展投诉举报渠道，方便市民群众投诉举报食品安全问题，上海市食品安全投诉举报中心开发了“食品安全啄木鸟APP”，并在6月30日向广大市民群众推出。

### 上海无证小餐饮允许备案纳管

《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法(试行)》于7月1日起施行。管理办法明确小型餐饮服务提供者从事食品经营活动的，首先应当依法取得食品经营许可证；如因房屋性质等原因不能取得食品经营许可证，但满足确有群众需求、经营食品符合食品安全和加工卫生等要求、不影响周边居民正常生活三个条件的，可以向所在地街镇申请临时备案，并由各相关部门加强事中事后监管。同时，建立相应的退出机制和事中事后监管的制度。

### 百姓心声

## 食品安全有很大改观

高镜铭(复旦大学学生):现在学校周边的小餐饮环境更加整洁,桌子也不油腻了,碗筷也很干净。  
杨金花(小餐饮店主):在上海开饭店,不动点脑筋不行。现在真正做得好的店,除了菜品好,店里卫生、食品安全什么的,都有讲究。  
赵曼(杨浦区市场监管所所长):食品安全无小事。尽管一线工作压力越来越大,但在监管手段更加丰富,比如明厨亮灶,让消费者和群众来共同监督,增加社会共治格局。  
卫东(市人大代表):现在大家对食品安全越来越重视了,我到社区去听反映,大家都说食品安全比以前有很大改观,监管、执法力度不断加强。现在马路上流动摊贩也少了很多,不少居民区附近的餐饮小店也“改头换面”,干净了很多。