

二七区在全省率先实施的“餐饮服务远程电子监控”工程,可以让监管人员在电脑上、手机上随时监督后厨的一举一动。昨天,这一项目实施人卢高义用手机和电脑,向晚报记者实时播出“郑州卫校食堂”和“小南国后厨”内厨师如何做饭。“这一个项目,真正给餐饮安全装了‘千里眼’。”

首席记者 徐富盈 文/图

二七区全省率先实施“餐饮服务远程电子监控”工程 厨师咋做饭,食材是否干净,餐具是否严格消毒…… 饭店后厨装上电子眼,一切清清楚楚 前天监控时发现萧记烩面后厨的门没有关,立即通知 饭店:“相当于请来了不用休息的‘好管家’”

视频监控 厨房操作过程尽收眼底

昨天下午1点,市食品药品监督管理局二七分局局长卢高义在办公室里打开自己的手机,登录了一个系统,输入一个密码。随后,手机里显出辖区几大院校和百余家饭店的名字。

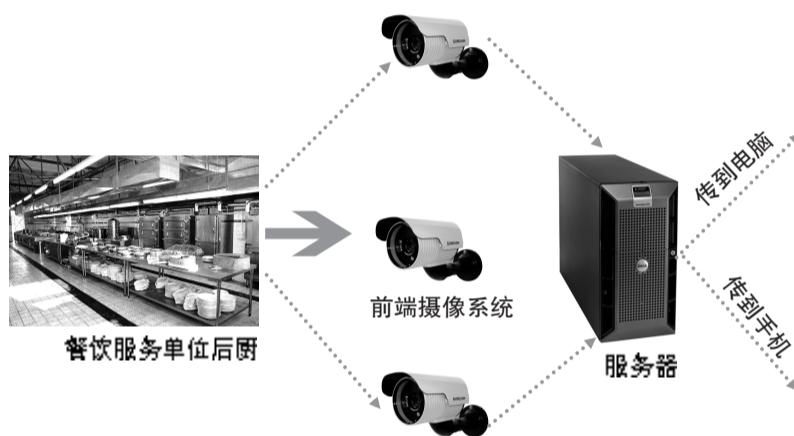
卢高义随手点开了郑州卫校,手机上立即显示出这个学校食堂的情况:两名后厨人员正在食堂里忙活。

他又点开淮河路小南国饭店,屏幕上显示出这家饭店后厨人员正在操作的画面,再点屏幕,冷荤间、洗消间、储存间、废物处理间等画面依次切换,每个环节甚至食物的标志都看得一清二楚。

点开萧记烩面饭店,后厨们拉烩面及整齐摆放烩面片的动作都看得一清二楚。

卢高义所演示的,是该局今年以来,在全省率先启用的辖区大型餐饮服务远程视频电子监控系统。“对学校食堂以及餐饮饭店后厨监控后,一是让消费者吃饭有了安全感;二是餐饮店负责人随时知道后厨在干什么;三是政府对市民的餐饮安全随时随地可以监控到。”

这样“看”后厨



设置多个前端,一个中心监控。

前端摄像系统安装在餐饮服务单位后厨烹饪、餐具消毒、食品留样、垃圾处理等关键部位,把那里的即时信息以实况转播的方式,传输给服务器,服务器再传到电脑、手机的终端。



↑↓工作人员监控饭店后厨情况



饭店满意 “相当于请来了不用休息的‘好管家’”

最先使用这一系统的是郑州卫校食堂。学校膳食科长张颺向记者介绍了分散在他们食堂不同方位的摄像头和餐饮监控室。

张颺说,他们学校设有监控,后厨人员是否洗手消毒、穿工作服、戴帽子和口罩,地面台面是否干净,餐具是否严格消毒,尽在掌握。而后厨人员时时感到头顶的“监控眼”在看自己,也增加了他们规范操作的自觉性。

卢高义说,前天,他在监控时,发现了萧记烩面后厨的门没有关,工作人员立即打电话通知他们。如果发现厨工违规,工作人员可以通过屏幕抓图,就是把即时的图固定下来,放置到图片库内,作为违章的证据,还可以手动录像。通过视频回放、方向调整和多倍图像放大等功能,对后厨的食品加工现场的卫生状况、操作流程等实行动态监控,一旦发现食品安全有隐患,立即告知餐饮机构,责令他们第一时间排除隐患。

嵩山路西花苑酒店值班经理说,酒店之前也装有电子监控系统,这次重点在后厨等重要部位新增不少探头,“相当于请来了不用休息的‘好管家’来管理后厨,很值得。”

今年春节后,他们在探讨加强食品监管时,一名工作人员介绍,在红旗路与卫生路交叉口向东100米路南,一家名为“味美家”的小饭店,老板刘现杰为了让食客安全吃饭,同时也怕厨师们在后厨浪费原材料,就装了一套后厨监控系统,监控大屏幕是一个34寸彩电,放在饭厅里,每位顾客随时能看到厨师在干啥,甚至能看到自己点的菜厨师是怎么做的。

“一家小饭店装监控让食客看,我们为何不利用高科技监控所有饭店后厨?只不过把线路加长就行了,现在网络这么发达。”卢高义把想法与工作人员一说,大家都非常赞同,“如果安装成功,大家都不用每天去饭店查看了,坐在屋里,一个人就可监控很多饭店。而且看到的绝对是最想看到的。”利用高科技,既方便餐饮机构日常管理亦可以提高执法部门监管效率。

经过和一家通信公司商谈,名为“风险布控”系统很快建成。

工作人员在办公室监控时,一旦发现问题,会立即与饭店负责人联系,迅速作出处理。

效果不错 “今年年底,辖区所有饭店后厨计划中都要普及”

市食品药品监督管理局二七分局工作人员说,目前,他们第一批在高校和饭店装了107家。“运行后效果证明,这是一个非常好的办法。”

工作人员说,按照目前他们从监控上得到的信息,以前需要200人天天辛苦调查,现在29人就干了200人的活儿,执法效率大大增加。很多饭店老板了解此项目后,纷纷要

求安装。暑假之后到开学,有近百家要安装。二七区,大型饭店和高校食堂是监管的重点和难点。黄河科技学院、郑州交通职业学院及澍青医专等学校,在校师生10余万人,这个庞大群体一日三餐的安全监管是一项非常重要的工作。他们现在正在重点对大学普及安装这一系统。

同时,他们还要建一个与所有后厨的对讲机系统。给每家后厨的对讲机编号,发现哪一个后厨有问题,即时与后厨厨师视频对讲,即时更正。投资并不大。

这个监控中心将是我省第一个餐饮服务食品安全数字化监控中心,有了它,市民到饭

店吃饭,安全、放心。

就安装监控中心是不是涉嫌侵犯厨师的隐私一说,河南天基律师事务所李风华律师介绍,不存在侵犯个人隐私的问题,这一目的是为了公众安全,这种监控越普及,越能规范更多人的行为。

“我们正在建一个监控中心,3名工作人员实行8小时工作制,这样就可以全天24小时对所有餐饮行业重点部位监控了。”工作人员说,这个正建的中心有一个大型电子墙,辖区所有饭店及学生食堂的窗口,随时都能看到。

同时,他们还要建一个与所有后厨的对讲机系统。给每家后厨的对讲机编号,发现哪一个后厨有问题,即时与后厨厨师视频对讲,即时更正。投资并不大。

这个监控中心将是我省第一个餐饮服务食品安全数字化监控中心,有了它,市民到饭

我省首个 餐饮服务食品安全数字化监控中心

同时,他们还要建一个与所有后厨的对讲机系统。给每家后厨的对讲机编号,发现哪一个后厨有问题,即时与后厨厨师视频对讲,即时更正。投资并不大。

这个监控中心将是我省第一个餐饮服务食品安全数字化监控中心,有了它,市民到饭

店吃饭,安全、放心。

就安装监控中心是不是涉嫌侵犯厨师的隐私一说,河南天基律师事务所李风华律师介绍,不存在侵犯个人隐私的问题,这一目的是为了公众安全,这种监控越普及,越能规范更多人的行为。

同时,他们还要建一个与所有后厨的对讲机系统。给每家后厨的对讲机编号,发现哪一个后厨有问题,即时与后厨厨师视频对讲,即时更正。投资并不大。

这个监控中心将是我省第一个餐饮服务食品安全数字化监控中心,有了它,市民到饭

店吃饭,安全、放心。

就安装监控中心是不是涉嫌侵犯厨师的隐私一说,河南天基律师事务所李风华律师介绍,不存在侵犯个人隐私的问题,这一目的是为了公众安全,这种监控越普及,越能规范更多人的行为。