

安全 健康 智能 餐饮消费大升级

原生态火锅、宫廷菜肴、轻奢主义自助，田间地头的农家小吃、小巷深处的私房美食，上网下单外卖、厨师上门做席……近年来，从吃的內容到吃的方式，越来越个性化、多元化的餐饮服务选择让消费者实实在在感受到生活的巨大变化。随着餐饮业消费规模迅速增长，老百姓在吃得好的同时，对吃得放心、吃得健康愈加关注。

更安全

从农田到餐桌步步设防

从“网络外卖”到“放心肉菜”，随着国民消费理念日益升级，消费者对美食的要求不断提高，而最为重要的无疑是吃得安全、吃得放心，食品产业中的每一个环节，也成为人们关注的焦点。

实施餐饮质量安全提升工程、让“寻找笑脸就餐”成为消费时尚、用“明厨亮灶”把食品安全“亮”出来……近年来，食品药品监管部门严把从农田到餐桌的每一道防线，对违法违规行为零容忍、出快手、下重拳，为消费者“舌尖上的安全”把好关、守好门。

中国烹饪协会统计数据显示，2016年全国餐饮收入3.58万

亿元，其中网络订餐市场规模达3579亿元，占比约10%。大数据分析研究机构易观日前发布的报告显示，今年二季度我国互联网餐饮外卖市场整体交易规模达459.5亿元，同比增幅高达81.8%。

近年来，消费者明显感受到身边的“明厨亮灶”越来越多。数据显示，截至2016年底，全国各地已实施“明厨亮灶”的餐饮服务单位达90.26万户，较2015年同期增长115%，占持证餐饮服务单位总数的27.52%。

科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯表示，在监管过程中，并不是每个餐馆每分每秒都要有监管人员盯着，但无数消费者随时可能变身监管者，参与食安社会共治，这就是“明厨亮灶”“透明食安”的魅力所在。

扫条码、查产地、看日期……在山西太原的52家美特好超市里，“潜伏”着60多台食品安全追溯查询机，让前来购物的消费者直赞“买得安全又放心”。

山西省食药监局食品流通处处长黄登宇就此表示，该系统投入使用后，不仅可以简化繁琐的票据留存管理，还可实现“从农田到餐桌”“从工厂到餐桌”的质量管理动态管控，为舌尖安全

保驾护航。

更健康

从科普到辟谣告别焦虑

从郊区农场直送的新鲜果蔬、鸡蛋到“私人定制”稻田产的大米，吃绿色农产品已成为吉林省长春市“白领”张云龙全家的生活方式，“虽然价格比市场贵上不少，但身边越来越多的朋友选择购买绿色农产品。”

不可否认，消费者越来越注重饮食健康，然而，与此同时，一些“伪科学”的食品谣言也甚嚣尘上。“粉丝可燃烧含荧光剂”“肉松面包是棉花做的”……打开手机，一些食品谣言“刷屏”朋友圈，引发很多人“舌尖上的焦虑”。国家食药监总局新闻宣传司司长颜江瑛就此指出，打击食品安全谣言，要让科学知识跑在谣言前面，同时也要加大对食品谣言制造者、传播者的惩处力度。

在今年的全国食品安全宣传周活动中，各地食药监管部门举行了一系列科普宣传活动，帮助公众变身“食安达人”。武汉市食药监局在活动场馆里竖起一个身穿制服的卡通形象，这是武汉在2012年推出的食品药品安全知识科普宣传代言人“康康

姐”，目前已在武汉建立起监管部门、研究机构、院校、企业、媒体、公众等社会各方共同参与的科普宣传模式和机制。“辣条是不是垃圾食品？”“豆制品会增加乳腺癌风险？”这些问题“康康姐”都会通过多种渠道给出答案。

对于“舌尖谣言”，食药监总局已基本做到在24小时内对谣言进行批驳打击。据颜江瑛介绍，食药监总局加大舆情监测力度，发现食品谣言及时辟谣。她表示，通过舆情监测和后续分析研判，食药监总局已及时发现并处置了“塑料紫菜”“可燃粉丝”等食品安全谣言。

更智能

从线下到线上引进“黑科技”

餐厅里人来人往，却难见服务员；在餐桌上方挥动手势就能点餐，吃完后可以直接走人，就像在吃“霸王餐”，其实，出门的时候食客的手机已经自动完成扣款。这就是近日举行的“2017杭州·云栖大会”上人气极高的“未来智能餐厅”。

进入餐厅，记者用支付宝扫码并进行授权，完成了自动识别身份。落座后，只需要轻击桌面

或者挥动手势，就可以触发智能点餐界面自助点餐。系统还可以根据顾客的历史消费记录进行菜品推荐。

“未来智能餐厅”的创新点不仅在于用餐体验的增强，更是对支付流程的升级：到店确认身份后，就可以把手机收起来，吃完直接离开。”蚂蚁金服相关负责人说，整个付款流程大幅缩短，这是未来线下支付的一次重大改变。对于店家来说，也有利于引流以及降低人力成本。

不仅是在传统的餐饮行业，类似的“黑科技”还能让网络外卖也变得更加便捷。

“天猫精灵，给我点一份小龙虾外卖。”一位体验者站在云栖大会阿里科技体验区，向智能机器人“天猫精灵”发出了指令。随后“天猫精灵”回复：“最近大家都在点麻辣小龙虾，优惠价格152元，外卖送到您常用的地址。”

体验者随后查询手机订单平台，看到其绑定的账号已经在淘宝外卖上为他购买了一份外卖。

可以预见的是，随着互联网、云计算、大数据技术的飞速发展，科技创新将颠覆我们对未来“吃”的想象。

(综合报道)

北京餐饮全过程将可视化

老话说“民以食为天”，“酒香不怕巷子深”，那遍布大街小巷的餐厅飘散出的香味儿令人垂涎欲滴。但如今光菜品味道可口已经远远不够，食材安全健康、就餐环境洁净才是吸引消费者的硬道理。为此，今年北京市推进“阳光餐饮”工程，将餐饮全过程可视化，让顾客吃得更放心。此外，北京市正在创建食品安全示范城市，通过食材生产、流通全程可追溯，对农残、兽残执行更高标准等多项举措力保市民“菜篮子”安全，让首善之区率先践行十九大报告中提到的“实施食品安全战略，让人民吃得放心”。

全景素描

食材生产流通全程可追溯

市民从市场购买食材，食材的安全至关重要，为此北京市从食品生产、流通等多个环节进行监管，实现顺向可追、逆向可溯、横向可控的追溯要求。此外，北京市正在创建放心肉菜超市，要求示范超市在食品采购时严格开展自检，积极推行订单农业、农超对接、厂超挂钩等采购模式，使蔬菜来自规模种植基地，生鲜肉来自合法屠宰企业，实现源头规范、过程可控。

北京市食药监局食品市场监管处处长李江介绍，集中交易市场是本市食用农产品的主要集散渠道，约占市场消费供应量

的85%，因此北京市出台“场厂挂钩”“场地挂钩”制度，优先选择资质健全、规模较大、管理规范、信誉良好的生产企业、种植养殖基地产品供应北京市场，将过去小、散、乱的供应企业清理退市。特别是对牛羊肉供应企业采取市场准入制度，通过严格准入标准，倒逼屠宰企业与活畜养殖基地和农户签订食品安全保障协议，从养殖环节遏制瘦肉精的非法添加。对淡水活鱼采取入场检验制度，通过入场检测对存在非法添加孔雀石绿的养殖地直接采取退市措施。

李江举例说，顺义区石门市场建起了北京市第一个淡水鱼专项快检站，做到“每车必检，每种必检；一条鱼有问题，整车鱼都退回”。检测站设立不到两个月，已拦截运载问题淡水鱼的车辆52辆，涉及问题淡水鱼80余吨。

农残兽残检验执行更高标准

针对农残、兽残检验的问题，北京市食药监局食品流通监管处处长纪晔介绍说，“放心肉菜示范超市”要严格执行食品安全国家标准，主动借鉴国外先进的食用农产品采购、销售和质量安全检验检测标准和规范，按照承诺的标准对相关食用农产品的质量进行管理，加强自检，检测结果要进行公示。对不符合质量安全标准的肉菜等食用农产品要停止销售并予以销毁。

纪晔表示，各区均采取了建

立企业自检室和发挥社区监测点作用两条主线并行的方式，不断完善超市自检室，针对农残、兽残等高风险项目由企业自行采购快速检测试剂盒，农残、兽残已经成为超市必检的项目。同时，通过社区监测点发放的快检设备为市民提供快检服务，有效发现和屏蔽农残、兽残等问题。怀柔、房山区加强监督抽检力度，按照更高的标准对农残、兽残进行检验，对重点单位抽检的畜禽肉、水产品、韭菜等重点品类蔬菜检测项目扩展到10余项；石景山区要求超市每周开展一次农残快速检测，每次不得少于5种样品，检测事项和结果需在超市的公示栏中公示。

大型商超与农产品基地产销衔接

针对北京市在放心肉菜的采购、供应机制方面的具体保障措施，纪晔介绍说，全市各区均要求示范超市要建立食用农产品供应商台账，“要如实记录供应商种养基地、种养企业、销售者等供货者名称，农产品品种、产地等信息，做到来源可查。”同时，本市进一步打通京津冀牛羊肉、水产品供应渠道，建立大型农产品批发市场、连锁超市与河北、天津牛羊肉屠宰加工企业、水产养殖基地直挂关系，有效地解决了北京市重点食用农产品的安全供应问题。

昌平、石景山、延庆等区在

大型连锁商超试行对水产品、猪肉、牛羊肉、熟食、豆制品等供应企业实行目录制管理，引导大型连锁商超与津冀优质食用农产品基地建立产销衔接机制。密云区充分发挥企业食品安全管理人员作用，对进入“放心肉菜示范超市”的肉菜等重点食品开展质量安全全程跟踪。海淀区超市发总部采用“基地直采+农超对接”模式，超市的物流车从农村专业合作社的田间地头进菜，直接运到超市生鲜配送中心，进行净菜处理后，再上架到市民手中，不仅保证了放心肉菜的新鲜度，更让百姓买到更物美价廉的放心肉菜。

前景展望

年底前“阳光餐饮”力争达到2万家

北京市食药监局餐饮服务监管处负责人段志永介绍，“阳光餐饮”工程是北京市2017年的重要民生实事项目之一，于今年5月启动。“阳光餐饮”工程建设计划分3年完成，其中2017年完成500家中小学校、托幼机构、养老机构食堂和3000家餐饮企业；2018年完成70%以上餐饮服务单位；2019年本市各类餐饮服务单位基本覆盖。截至2017年9月20日，本市7.5万家餐饮服务单位中已有约1.4万家完成“阳光餐饮”工程建设，提前超额完成全年目标。争取2017年底前，

全市餐饮服务单位完成“阳光餐饮”工程建设达到2万家。

段志永介绍，下一步全市将在原有实施方案基础上，鼓励有条件的餐饮服务企业积极开展“阳光餐饮”工程建设，确保提前全面实现3年建设目标。鼓励有条件的街区开展“阳光餐饮”示范街区建设，扩大“阳光餐饮”覆盖区域、扩大影响面、提高公众认知度，带动区域内餐饮服务单位的食品安全水平不断提高。

北京市还将建设、完善餐饮业公众评价系统“阳光餐饮APP”，引导消费者、网络订餐平台、行业协会、第三方评价机构等积极参与对餐饮服务单位食品安全状况的评价。段志永介绍，“阳光餐饮APP”目前已经基本建成，正在开展数据对接、调试，处于试运行阶段。记者获悉，目前海淀区已经推出了“海淀阳光餐饮APP”，市民通过这款手机APP即使不在餐厅就餐也能实时查看到餐厅的后厨情况。目前海淀区已经有3185家餐厅在APP上线。本市即将推出的覆盖全市的“阳光餐饮APP”也将具有以上功能。

段志永表示，未来全市餐饮服务单位将全面实现食品加工过程可视化。进一步推进“明厨亮灶”，使食品加工重要环节和关键部位全面覆盖、动态可视，供消费者实时查看，对餐饮服务食品制作加工全过程进行监督。

(北京晨报)