

沪上“菜场代烧菜”业务火爆

“代厨模式”给政府部门精细化监管带来挑战

烟火气中探营商

菜场,连接着百姓的一日三餐,在菜场中“连买带烧”搞定一餐,是很多人的“刚需”。在浦东新区三林镇浦商邻里荟永泰店,有个“浩记酸菜鱼”档口,自今夏推出“代炒菜”业务以来走红网络,收获了很多市民的称赞。

菜场里为何能开出餐饮店?“代厨模式”给监管带来哪些挑战?城市烟火气和食品安全红线间如何平衡?……在这些问题的背后,是一场关于包容审慎及精细化监管的考量。



在三林镇浦商邻里荟永泰店,市民徐先生将刚在菜场购买的新鲜食材交给厨师“代烧”

代烧:深受市民青睐

中午11时30分,市民吴先生拎着一袋鲜鱼来到“浩记酸菜鱼”前。“怎么烧?要辣吗?”“红烧,放点辣没关系。”吴先生与掌勺师傅的对答仿佛已是老友,扫码付20元加工费的动作更是熟练。

“鲜鱼27元,刚在鱼摊上买好杀好,拿来烧,一共47元。”吴先生告诉记者,自己厨艺不佳,这里开出“代烧菜”服务,正好满足他的需求,每周都会来要求“代烧”两三次荤菜,回家再炒个蔬菜,就可以美美地吃一餐。“代烧比去饭店便宜,自己买的食材也是真材实料,买条鱼还能挑大小,口味也能定制,就像请了位私厨,实在太方便了!”他赞不绝口。

徐先生带着刚买的10元青椒和12.8元肉丝前来,要求炒个青椒肉丝,加工费为8元。“饭店里的青椒肉丝,肉丝少,我自己买原料,想放多少肉丝就放多少。”他笑着说,家里离菜场骑电瓶车仅5分钟,听说这里有代烧服务,今天第一次来试水,“主要是看看卫生和味道怎么样,如果好吃,下次再来烧个红烧肉。”

就在记者采访的数十分钟里,来找档口“代烧”的顾客络绎不绝,有十几单。面积不大的共享就餐区,甚至有老人等位。顾客中,有子女不在身边的老人,也有和“饭搭子”一起来吃午餐的白领,还有本身就在菜场做生意的摊主。方便快捷、性价比高、食材新鲜、丰俭由人、口味定制……从大家的好评中不难看出,“代烧”业务精准击中了都市人的需求。

菜场:升级调整业态

热腾腾的烟火气,从沿街餐饮店“飘”进菜场,有哪些奥秘?在菜场管理负责人石健生

看来,最根本的原因在于今年浦东新区商务委和三林镇政府开展的标准化菜市场升级改造工作。改善环境,调整业态,智慧“加持”,源头追溯……一系列动作令原本老旧的“永泰菜场”摇身变为时尚的“浦商邻里荟永泰店”,菜场的内涵和颜值有了双重提升。如今的邻里荟更像一家商超——5名专职保洁员每天清扫,地面铮亮,无油腻和污水,菜摊、热食档口和餐饮区也很干净。熟食烹饪的档口,肉类、水产、蔬菜三个水池严格做到分类清洗,防止交叉污染。

“目前邻里荟共有9家餐饮档口,早餐有包子油条,午餐有代炒菜、黑鱼饭,晚餐有水饺、馄饨,在菜场就能搞定一日三餐。”石健生说,“代炒菜”业态正是菜场主导引进的,目的就是为老龄化社会提供便利服务。“食材储备间就是整个菜场,保证食材新鲜不隔夜。想吃什么都可以定制现烧,口味和分量都可以按需定制,不会造成食物浪费,曾经有个阿姨要烧一只梭子蟹,厨师也接单了。”他说。

石健生表示,“你买菜,我帮烧”业务推出后,因符合市场需求、满足市民刚需而受到了极大关注,至今没有一起投诉,听到的都是称赞,“四五个朋友吃一顿,原材料连加工费在200元以内。所以这里每天都爆满,翻台很快,做得好营业额能有万把块。”

核查:满足环境要求

烟火气升腾的另一奥秘,是市场监管部门的支持。浦东新区市场监管局三林所副所长钱璐告诉记者,以往若想在菜场里办出“热食类食品制售”食品经营许可证几乎不可能,因为传统菜场环境较差,生熟混杂会有交叉污染,无法满足《食品经营许可证审查通则》中食品

经营场所不能设在易被污染区域的要求。

“菜场改造后,软硬件设施都有了很大改善,环境清洁干净,垃圾及时清理,不见蚊蝇污水,为开餐饮店提供了良好环境。我们现场核查后,认为基本上能符合要求,交叉污染风险很低。”钱璐说,本着激发市场活力、优化营商环境的初衷,三林所向档口发出了“热食类食品制售”许可证。发证后,“代炒”业务迅速引发关注。为此,上海市市场监管局食品经营安全监督管理处人员专程来调研,实地查看后认为邻里荟确实不存在有交叉污染风险的恶劣环境,再次认可了基层的决定。

“其实代客加工服务早在铜川路海鲜批发市场时代就已存在,这家代炒菜档口我去实地看过,是在原有代加工模式上进行迭代升级,食品加工流程没有变化,是符合食品经营许可核准的经营项目。”市市场监管局食品经营安全监督管理处处长黄丽蓉表示,代厨模式从原来的批发市场走进菜场,更有利于辐射到百姓,用最方便方式满足了市民对美食更高层次的追求,也增加了城市的烟火气。

开店:走上了快车道

几乎在菜场改造的同一时间,上海开餐饮店的审批也走上了“快车道”。今年6月,上海开办餐饮店“一件事”在“一网通办”上线,推出“六个一”改革举措,即一次告知、一表申请、一口受理、一网办理、一窗发证、一册指导。尤其是“一表申请”,用一张表就串起开餐饮店的所有事项,许可申请、材料审核、现场检查等环节也从“串联”变成“并联”。以三件事均须办理为例,时限由42个工作日最多可减至7个工作日,申请材料从17份缩减至2份,大幅降低了企业的交易成本。

对此,石健生深有感触地说:“提出现场核查申请后,5个工作日内就会来核查,也可以边装修边把图纸拿去审,装修好就提申请,有时上午申请,下午就来看,第二天就拿到证了。如果不符合要求,市场监管所工作人员也会手把手教商户整改,提供帮助与服务。”

监管:必须更加精细

菜场中冒出的烟火气,需要“精细化监管”去呵护。“尽管我们包容业态和模式的创新,但守住食品安全底线是红线。对于代厨,在监管上与普通餐饮店同标同质,不会放松。”黄丽蓉表示,针对代炒菜档口的设施设备、加工流程、食安自查、从业人员健康管理等食品安全要求都未改变。

事实上,就在记者采访时,三林所负责该网格的监管干部正在现场查看。“发证前上门指导过几次,发证后一个月里检查过一次,主要看从业人员健康证是否具备,帽子、口罩是否戴好,调味料、辅料有没有过期变质,操作流程是否规范等。”三林所工作人员张正说。

值得一提的是,“代厨模式”的食材来源既有客供又有经营者提供,对监管提出了更高要求。普通餐饮店的食材原料如同“闭环”,一旦出现食安问题可以向经营者追责。而代厨的原料由好几部分组成,比如商家须对辅料、调料等履行进货查验义务,而消费者须对自己提供的原料负责。一旦发生食品安全问题,后续将结合食品原料追溯情况依法开展调查处置,这也考验着政府部门精细化监管的能力。

“对于消费新趋势下的业态迭代,监管必须更精准。顶层设计既要有利于企业发展,又要满足老百姓需求,还要为一线监管人员减负,目标是既优化营商环境,又守住安全底线。”黄丽蓉坦言,已对市场管理方和档口老板进行了风险管控提示,提醒经营者对顾客提供的食材仔细甄别,避免出现食安问题。

此外,上月下发的《上海市人民政府办公厅关于创新和加强餐饮业一体化综合监管的实施意见》明确,今年年底前,要对本市小型餐饮单位全面实施“互联网+明厨亮灶”,以互联网等形式公开食品加工制作过程,对具备“互联网+明厨亮灶”条件的小型餐饮单位免于现场核查。两个及以上部门对同一对象实施线下现场检查时,要尽量合并开展,做到“进一次门,查多项事”。这些措施,很快将在以“酸菜鱼”为代表的本市小型餐饮店“上线”。

“这些监管手段最终的目的,是希望通过推行非现场执法及多部门联合检查来降低对经营户的线下检查频次,尽量做到‘无事不扰’。”钱璐说。今后,“代烧菜”模式或许能走进更多菜场,把惠民生、暖民心、顺民意的工作做到群众心坎上,让烟火气在更多社区升腾。

本报记者 金曼矣

建设最佳实践地 文明创建新作为

上海红色文化底蕴深厚,资源丰富,全市文明单位深入开展“学思想 见行动”主题活动,自觉承担起传承弘扬的使命,紧紧围绕建设习近平文化思想最佳实践地的目标任务,用心用情讲好红色故事,传承红色基因、赓续红色血脉,为传扬红色文化贡献文明单位的力量。

文化资源“破圈”出彩

“弟从祖国上海1月4日动身赴朝,经过14天的旅程,已于1月18日到达朝鲜中部战线……”今年3月,上海永福园陵有限公司(又称上海中国人民志愿军纪念馆,上海市文明单位),以“一封跨越时空的家书”为引,创新推出全国首个AI数字人——饶惠潭烈士,不仅拓宽了文化传播的网络边界,更使红色历史文化资源成功“破圈”,显著增强了观众的

上海文明单位用心用情讲好红色故事 传承红色基因 传扬红色文化

文化沉浸感。

纪念馆还深挖红色文化内涵,依托丰富的馆藏红色文物资源,精心构建了一个覆盖全员、全龄段,贯穿全过程、全方位的红色教育阵地。通过联合将军名誉馆长、英雄部队及高等学府等多方力量,打造爱国主义思政教育大讲堂,为参观者提供了身临其境的情感体验,有效缩短了红色历史与现代生活的距离。

在传播策略上,纪念馆精准把握红色文化传播的重要节点与热点,巧妙融入特色展览和文化活动,极大地提升了文化的感染力和影响力。

档案宣传持续“四进”

上海市宝山区档案局(上海市文明单位)积极挖掘红色档案资源,助力区域文明创

建。档案局推出系列档案文献展览和宣传专版,全方位反映宝山城市发展。其中,“幸福是奋斗出来的——弘扬伟大建党精神·宝山区红色档案展”广受好评,累计接待近15万人次。展览用370余件档案史料回顾了宝山奋斗历程,激励了新时代奋斗者。拓展档案编研影响力,《跟着档案探寻宝山滨江记忆》被广泛转载,通过一卷卷档案、一张张老照片穿越时光之约,探寻宝山滨江的历史变迁。

此外,宝山区档案局加强与区域内部门合作,共同组织红色主题教育活动,如“寻访红色档案 讲好红色故事”等,将红色档案融入新时代爱国主义教育,培育和践行社会主义核心价值观。档案局还注重红色档案共建共享,选送馆藏红色珍品亮相各级展览,持续

开展档案宣传“四进”活动,即进学校、进军营、进社区、进机关,传递档案声音,让红色故事深入人心。

“红色”课堂思政育人

上海淞沪抗战纪念馆(上海市文明单位)积极创新思政“红”课堂,实现文明创建新突破。纪念馆构建社会教育大格局,通过组织仪式教育、电影党课等活动,搭建红色文化弘扬宣传平台,生动介绍上海抗战和上海解放的生动历史,吸引市民主动走进场馆,强化“听党话、跟党走”的主观意识。

此外,上海淞沪抗战纪念馆积极构建教育新体系,推出线上短视频、微课堂等新媒体产品,将思政课堂“云”进校园,实现红色文化的广泛传播。组建红色文化宣讲队,采取“请进来”和“走出去”模式,走进学校、社区、企业,不断扩大红色文化覆盖面。目前,2024年思政“红”课堂共推送79场,受益观众8594人次。

本报记者 赵菊玲