

## 创新三大智慧监管模式 浙江给“幽灵外卖”戴上紧箍咒

■ 奚金燕

6月1日,《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》正式施行,筑牢外卖安全防线。作为平台经济大省,2024年下半年开始,浙江以数字化改革为牵引,连出“三招”——从“证照核验比对”到“电子证照公示”,再到“互联网+明厨亮灶”,三项首创智慧监管举措环环相扣,让“看不见的外卖”变成“看得见的厨房”。

针对部分外卖商家证照造假、冒用证件等违规入驻外卖平台的问题,浙江与三大主流外卖平台建立证照核验比对机制,打通市场监管部门与外卖平台之间的数据壁垒,实现政企数据实时共享。

与此同时,浙江打造“餐饮主体资质信息池”,并向外卖平台开放。商家申请入驻时,平台通过数据接口比对校验商户证照资质信息。校验不成功的,平台会安排业务员核查证照是否完整、信息是否一致。

从6月1日起,三大主流外卖平台在浙江区域新入驻的商户,若主体资质校验不成功,将无法上线接单,从源头堵住了虚假、失效资质进入网络餐饮市场的漏洞。据统计,该机制上线以来,各平台累计拦截异常入驻申请3.6万家次。

消费者能否方便、清楚地看到商户的证照,同样至关重要。为此,浙江在全国率先推行“电子证照”公示制度,与三大主流外卖平台打通“电子证照”推送路径,实现证照信息自动同步、实时更新,有效取代商户手动上传的模式。

以前,平台端公示的商户营业执照、食品经营许可证,由商户手动拍照上传,存在证照尺寸不一、角度不一以及清晰度不够等问题。现在,浙江依托该省统一电子证照库,打通政企数据接口,外卖平台在订餐页面直接公示商户的“电子证照”,既规范又清晰,还能有效防止伪造,让消费者“看得清、看得真”,知情权和监督权得到了有效保障。自系统上线以来,各平台已累计调用“电子证照”超30万家次。

如果说电子证照让消费者看清了商家的“身份”,那么“互联网+明厨亮灶”则让消费者看清了餐食制作的“过程”。浙江是全国首个将“互联网+明厨亮灶”写入地方立法的省份,并推动“互联网+明厨亮灶”接入外卖平台,消费者通过手机即可在外卖平台查看后厨实况。

浙江协调三大主流外卖平台与“互联网+明厨亮灶”安装公司进行对接,贯通数据接口,实现视频信号实时接入外卖平台。消费者在订餐页面点击“明厨亮灶”入口,即可观看后厨实况,了解餐食制作过程。截至目前,浙江省近19万户外卖商户实现“互联网+明厨亮灶”,后厨操作透明化、可视化水平大幅提升。那些无法展示后厨的“幽灵外卖”,自然也就无处藏身。

目前,浙江的探索成果已在全国多地复制推广。浙江省市场监督管理局还与三大外卖平台共同签订了《网络餐饮服务食品安全协同共治备忘录》,加速构建政企协同共治的治理格局。

(转自中新网)

## 八部门联合发文 做强海洋保健食品产业

据新华社报道,市场监管总局、国家药监局、自然资源部等八部门近日联合印发关于加快海洋药物和功能制品高质量发展的指导意见,将海洋保健食品、海洋药物、海洋生物材料等作为重点突破领域,推动海洋产业高质量发展。

海洋保健食品产业是海洋产业的重要组成部分,海洋保健食品主要包括多不饱和脂肪酸类(如鱼油、磷虾油)、多糖类(如壳聚糖、海参多糖)及蛋白质与肽类(如鱼胶原蛋白、牡蛎肽)三大品类,是满足群众抗氧化、免疫调节、脑健康维护等多元化健康需求的重要载体。

根据指导意见,市场监管总局在严格保健食品注册备案监管,保障产品质量安全基础上,聚焦抗氧化、改善记忆、缓解体力疲劳等市场需求旺盛的保健功能,支持科研机构、行业企业依托现代生物技术推动海洋保健食品产业提级升级,加快推进海洋保健食品新原料、新功能开发应用,重点支持新功能海洋保健食品研制,更好满足人民群众健康需求。

我国近海生物资源丰富,海藻、虾蟹壳、深海生物等原料供给能力全球领先。海藻酸盐年产量约5万吨,占全球80%;甲壳素及壳聚糖年产量3.5万吨,占全球80%以上。远洋与深海资源开发能力持续提升,深海微生物资源实现产业化利用,为海洋保健食品提供了稳定、低成本、可持续的优质原料保障,形成“资源—原料—产品”完整自主可控链条。

依托自主原料与科创优势,我国海洋保健食品品类不断丰富、品质持续升级。加快推进保健食品原料目录建设,目前已将鱼油、螺旋藻等10种功能性原料纳入备案保健食品原料目录,有效降低企业合规成本,缩短了产品上市周期,为海洋保健食品产业注入了强劲动力。

据了解,市场监管总局建立保健食品新原料、新功能“技术联动、专家联审”工作机制,还积极引导和支持第三方技术机构参与海洋保健食品质量安全技术攻关,助力海洋产业从“规模扩张”转向“质量引领”。

(戴小河)

## 江麓集团:深耕数智转型应用题

■ 梁力元

一年来,中国兵器江麓集团锚定数字化转型战略,将数智化基因深度融入企业发展脉络,以技术突破与模式创新为双轮驱动,聚焦数字化研发与智能化运营两大核心赛道,持续打造高效协同的现代化产业体系,切实走出了一条“数智强企、提质赋能”的落地之路。

该公司聚焦数字研发、智能制造、数字运营三大领域,研究制定数智工程三年行动方案,构建“3425”总体蓝图,优化高阶流程架构,规划19个业务域功能设计,打造贯穿设计、工艺、制造、采购、仓储、试验、售后等全业务环节的一体化运营管控平台,实现数据互联互通,形成可持续数字化治理体系。

### 技术创新筑基石 数字引擎激活研发新动能

江麓集团以新一代数字基础设施建设为支撑,构建起数据中心、高性能中心一体化平台,实现存储、网络多种资源的集约化管理,搭建起一体化、云联化、服务化的新一代数字技术基石。在此基础上,公司部署仿真软件及工艺知识管理平台,研发工具覆盖率显著提升,有效补齐工艺设计短板。

公司成功完成数字样机试点任务,初步建立“设计—制造—交付”全流程数字样机构建仿真与应用模式。自主研发AI记录、AI转写等工具,有效解决传统会议记录效率低、信息记录不全的痛点。与此同时,公司围绕多源数据采集体系应用、物料编码优化等关键领域攻坚破题,加速推进一体化运营管控平台落地,打通数据壁垒,实现主价值链业务贯通。

### 制造革新破局 智能产线夯实生产硬支撑

在数字化制造与智能化产线建设领域

江麓集团实现了技术应用与产能升级的双向突破。自主研发生产过程管理系统,并与ERP系统完成数据集成,显著提升生产管理的精细化与智能化水平。在智能制造生产线建设方面,建成8条数字化生产线,同步搭建分布式数控系统、机床数据采集系统,实现数控设备联网管理,让生产制造环节的数字化转型落地见效。

### 经营升级提效 数字管控打通产业全链条

面对“十四五”期间艰巨的科研生产任务,江麓集团以数字化转型为抓手,推动从研发到管理的全链条数智化重塑。依托ERP系统开发优化122项核心功能,构建起覆盖生产经营全过程的数字化管控体系,将部分业务处理时间由“天”级缩短至“分钟”级;通过系统固化流程,统一标准,实现生产业务处理效率与合规性的双重提升。

在工装管理领域,公司开发上线数字化管理系统,完成8000余套工装数据导入,并与协同办公系统深度集成,实现业务流和数据流无缝对接。同时,创新开发应用可视化看板预警功能,实现生产执行、物资质损等8个业务点、16个预警指标的集中穿透式可视化管控,并建立信息化问题处置机制,助力管理层快速响应生产异常,为生产管理精准决策提供坚实数据支撑。

财务与人力资源管理相继实现数字化变革。公司推进数智财务系统及薪酬管理系统建设,推动业务融合与数据互通,并试点运行云票夹功能防范财务风险,成为集团单位内首批实现公司财务穿透式监管要求的单位;薪酬管理系统进一步升级,满足集团公司穿透式监管建设要求。公司还完成55个流程的电子化改造,业务办理效率实现质的飞跃。

## 新规落地,外卖市场迎来新变化

■ 柴婷 张璇 吉宁

6月1日,《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》正式落地。作为民生消费重要支撑,我国外卖市场规模预计突破1.4万亿元。新规落地,外卖市场会迎来哪些新变化?

### 合规经营,助力商户良性发展——

6月1日中午,记者来到山西太原一家正在营业的商户,这个品牌主营麻辣香锅,线下有200余家实体店,线上同步开展外卖业务。

走进店内,正值午市高峰,堂食区人声鼎沸,外卖打包区忙而不乱,可以看到后厨分区明确,清洗消毒设施完备。

记者发现,在门店显眼处和外卖平台的店铺主页上,商户已落实新规相关要求,线上线下店名完全一致,营业执照、食品经营许可证、实际经营地址以及从业人员的健康证等资质信息,一目了然。

这家商户的负责人毛女士告诉记者,他们目前主要在淘宝闪购等平台注册经营。自5月底以来,平台为他们挂上了“堂食店”专属标签,并在首页推荐、搜索排名等核心位置给予优先展示。

据毛女士介绍,因为享受了推荐列表优先展示的政策,连日来订单量比以往有5%的增长,他们正在加派外卖区的工作人员,以应对接下来可预计的订单量提升。

为了更好落实新规,一些外卖平台制定扶持措施,以市场化手段引导商户合规经营。如京东外卖启动“堂食看得见”行动,优化堂食标准认定,加大对品质堂食商家的扶持力度。

新规提出,倡导入网餐饮服务提供者通过“互联网+明厨亮灶”等方式,向社会公开餐饮食品加工制作过程,接受社会监督。

记者在浙江杭州拱墅区大运河品质外卖三号聚集区“菜小谨”点位看到,20余个外卖档口经过规整后,干净整洁。所有入驻商户均安装“阳光厨房”,从食材清洗到打



● 一名外卖骑手正在餐饮档口取餐。

(受访者供图)

包出餐全过程接入监管平台和外卖App,消费者可实时查看后厨情况。

外卖商家徐先生告诉记者,他曾先后在写字楼和沿街店铺里开店,当时20平方米左右的操作间里,灶台、冰箱、食材架挤在一起,几个员工转身都得小心翼翼,生怕碰到旁边的东西。如今,把店迁入聚集区,这里宽敞明亮,配备了2个共享仓库、1个共享粗加工间。

“聚集区的租金比较合理,外卖平台还对聚集区额外提供流量支持,让我们的订单量大幅增加。”徐先生说。

新规落地后,杭州市拱墅区市场监管局将与外卖平台积极沟通,推进平台为大运河品质外卖聚集区设立单独标识,让消费者一眼就能识别。

### 加强监管,让消费者更安心——

新规带来的变化,写字楼上班族、高校学生等外卖高频消费群体率先感知。

6月1日傍晚,陕西西安的上班族李

政伦像往常一样,习惯性地打开外卖软件准备点餐,页面上带着绿色“堂食店”专属标签的品牌成了他的首选。点开一家面馆后,他点击进入“明厨亮灶”的实时直播。

“看着后厨师傅戴着口罩和手套熟练地配菜、下面,这热气腾腾的画面不仅让人食欲大增,还觉得踏实安心。”他一边下单,一边感慨,“希望这种看得见、信得过的状态能长期保持下去。”

新规明确,县级以上地方市场监督管理部门应当加强对网络餐饮服务食品安全的监督检查。

在浙江居住的余女士刚接过外卖小哥递来的餐袋,就被包装袋封口处一张崭新的食安封签吸引了。这张小小的封签下方,清晰地印着当地市场监管局的消费服务二维码和投诉热线。

浙江省杭州市拱墅区市场监管局餐饮科负责人介绍,“我们希望为消费者提供一种更快速、更直接的反馈渠道。无论是分享

## 中国抹茶花样玩法成“Z世代”新风尚

■ 林波



● 5月29日,浙江骆驼九宇有机食品有限公司生产车间内,工作人员正在巡查抹茶匀堆设备运行情况。

王刚 摄影

设备正缓缓运转,细腻的抹茶粉末不断流出。

“海外客户以健身、烘焙、身材管理类高净值人群为主,健康属性是抹茶打动海外消费者的核心卖点。”该公司副总经理周

杨波介绍,其抹茶产品已销往欧美多个国家和地区,2025年抹茶出口数量同比增加100%左右,近期海外订单正有序推进交付中。

“抹茶的天然翠绿很有视觉吸引力,可

## 济南能源逐“新”潮

为高质量发展注入澎湃动能

■ 李明芮

的“大动脉”。

如果说特高压是能源传输的“主动脉”,那么储能则是能源调配的“蓄水池”。在山东电工时代能源科技有限公司,记者感受到济南储能产业令人惊叹的发展速度。该公司技术专家魏丁告诉记者,公司2020年正式进军储能领域,短短几年间,年产能已从不足1GWh跃升至20GWh。

“在济南的强力支撑下,我们这几年从最初8人的小团队,发展到有近300名员工、4条产线。”魏丁感慨道,济南不仅为企业发展提供丰富的应用场景和示范机会,还率先推动独立储能参与电力现货交易,为技术创新创造了市场化环境。“莱芜孟家100兆瓦/200兆瓦时储能电站,就是全国首批独立参与电力现货交易、完全市场化运营的项目。”

目前,山东电工时代能源科技有限公司已打通从电池PACK、BMS(电池管理系统)、PCS(储能变流器)到EMS(能量管理系统)的全链条,多项核心技术实现自研突破,产品可适配大储、工商业及数据中心、煤矿油田等新兴场景,并正通过优先本地采购,共享技术标准,牵头成立产业联盟等方式,带动济南储能产业集群共同壮大。

在济南的能源版图中,绿色低碳不止

于储能,更体现在多产业的协同创新与全生命周期服务上。中车山东风电有限公司便是其中的典型代表。这家始建于1910年百年企业,如今已构建起风电装备、轨道交通、环保等多产业协同发展的格局。

中车山东风电有限公司制造中心党支部书记谢君唐接受记者采访时表示,风电产业作为公司的核心主业,已形成“整机研发制造—风资源开发—EPC工程总包—权益风电场运营”的“四位一体”业务结构。“我们的产品覆盖沙漠戈壁、高海拔等复杂场景,功率等级从1.5MW迭代至12.MMW。”

在铁路货车领域,中车山东风电有限公司则是中国唯一向欧洲发达国家出口整车的中高端制造企业。与此同时,该公司正加速布局氢能与低碳新赛道,其碱性水电解制氢、海水制氢研发,以及有机固废资源化利用技术,均走在行业前列。“我们正以全生命周期系统思维构筑新能源装备的‘硬核生态’。”谢君唐说。

前沿技术的突破,为济南能源产业注入了源源不断的“新”意。在山东创鲁先进电池科技有限公司的生产车间内,记者看到了下一代电池技术的发展“曙光”。这家高新技术企业,专注于钴酸锂、富锂锰基正极材料、固态电解质、固态电池以及钠离子

消费体验,提出改进建议,还是遇到问题希望投诉,消费者都可以扫描二维码或者拨打热线进入“品质外卖消费服务专线”,直接反映情况。”

为了更好地加强监管,上海市市场监管局推出网络餐饮电子证照核验应用,通过打通监管部门、平台和商户之间的信息链路,对入网餐饮经营者证照进行官方核验;福建省市场监管局携手主流网络餐饮平台,在省级层面全面启动联防联控工作,以数字化、智能化手段织密监管网络,精准打击无证经营、后厨乱象等问题。

### AI赋能,织密食安防护网——

在北京市亦庄龙湖天街的一家饭店,店长杨先生手机上就曾收到一条“违规提醒”。这是美团外卖平台“明厨亮灶”AI巡检系统发来的一条“墙体地面脏污”违规提示。

杨先生查看提示后反应过来:“当时应该是煎盘上的肉渣没有及时清理,被AI检测到了。”随后他和几名员工立刻擦拭操作台、清理地面。

智慧监管迈入AI大模型时代,淘宝闪购构建“3+1+AI”食品安全共治体系,自动甄别PS修图、截图传证、AI生成虚假门头证照等网络行为,强制要求新商户提交无剪辑连续实景视频核验,通过智能分析与人工双重把关,核验准确率超99%。

不只平台,一些地方也引入AI,加强对网络餐饮服务食品安全监督管理。如浙江省建立“明厨AI”垂直大模型,自主研发视频诊断、环境评估、鼠迹识别、操作规范四大核心算法,对商家后厨实施“静态+动态”的巡检。

浙江省市场监管局餐饮服务食品安全监督管理处负责人说:“这一举措有助于推动后厨环境评价从‘凭经验’迈向‘可量化’,实现后厨风险精准预警与闭环处置。”

(转自新华网)

以DIY各种饮品,符合年轻人的审美和消费习惯。”在余杭径山一茶空间,工作人员俞婧正在制作抹茶拿铁。

店内,年轻人围坐在一起,品尝着抹茶冰淇淋、饼干等新品,舌尖上的“绿色风暴”悄然蔓延。

“我平时注重控糖和抗氧化,抹茶喝着没负担。”“00后”健身爱好者陈洁说,抹茶已成为她替代高糖饮料的首选。

在校园里,抹茶同样圈粉无数。杭州大学生林雨婷习惯随身带一个抹茶瓶盖,方便自制茶饮。她说,身边的同学也纷纷被这种“即溶新中式”种草。

在社交平台上,抹茶更是年轻人创意表达的素材。不少美食博主用抹茶复刻宋代“点茶”,搭配燕麦奶做成“新中式Dirty”,相关视频收获数万点赞。

舌尖上的热潮之外,抹茶还融入了更多场景。绍兴市越城区连续八年举办抹茶绿跑、茶园骑行,并开发“点茶体验+宋韵雅集”等旅游线路,让传统文化轻盈地走进年轻人生活。

从抹茶瓶盖到抹茶运动场景,从出口热到消费热——中国抹茶,正玩出新花样。

(转自中新网)

电池的研发生产。

山东创鲁先进电池科技有限公司研发总监杨凯介绍称,该公司是山东省新型研发机构,高新技术企业,拥有博士15人、硕士7人,已获授权发明专利17项,并建成了年产6000吨的钴酸锂自动化生产线和年产150吨的固态电解质材料生产线。“我们正致力于解决固态电池界面稳定性、离子电导率低等关键难题,推动高能密度、高安全性的固态电池走向产业化。同时我们还规划了二期5000吨/年的高比能钠离子电池正极材料和25GWh的钠离子电芯项目。”

杨凯表示,随着新能源汽车和储能市场对安全性与能量密度的要求不断提升,固态电池被视为下一代电池技术竞争的制高点,而山东创鲁先进电池科技有限公司正在这一领域加速奔跑。同时,公司也在加速迈进钠离子电池赛道,为济南抢占未来能源技术高地积蓄力量。

据了解,济南新能源装备产业初步构建了涵盖风能、太阳能、核能、氢能、储能、新型电池(固态电池)、新型电力装备“五能两新”7个细分领域在内的布局体系。截至目前,全市新能源装备规模以上企业达135家。2025年产业营收超过750亿元人民币,占全省比重接近五分之一。(转自中新网)