



●主办 达州市纪委监委 达州市融媒体中心
●承办 达州市纪委宣传部 达州晚报

监督嵌入全链条 守护『舌尖上的安全』

市纪委监委

“现在点外卖特别放心，商家后厨全程直播，食材处理、餐具消杀、打包出餐一目了然，卫生环境全部‘晒在阳光下’。”近日，大竹县竹阳街道居民刘女士在外卖平台下单一份酸菜鱼。下单前，她点开商家页面的“明厨亮灶”入口，后厨画面实时传来，师傅正将食材下锅，操作台干净整洁，餐具消毒柜指示灯亮着。

刘女士的这份踏实，来自大竹县纪委监委推动网络餐饮后厨从“幕后”走向“台前”的持续用力。该县联合县市场监管局组建“纪检+部门”双专班，督促入网餐饮后厨摄像头接入“互联网+明厨亮灶”平台，全县近500家人网餐饮单位完成系统接入，核心区食安封签使用率超过95%。

网络餐饮业态灵活、后厨隐蔽、监管链条长，“看不见的后厨”一度是群众投诉集中领域。达州市纪委监委立足“监督的再监督”职责定位，将网络餐饮食品安全监管责任落实情况纳入民生监督重点，构建纪委监委监督、部门主责、协同共治、闭环监管工作体系，创新推行“五同三双”工作法，推动治理从治标向治本纵深推进。

“网络餐饮涉及多个环节、多个部门，单靠一家单打独斗不行。”市纪委监委驻市人大常委会机关纪检监察组负责人介绍，纪检组联动市市场监管局建立工作同调度、重大问题同推动机制，每月开展专项调度和“好中差”考评，累计召开调度会17次、出台完善制度文件24个。同时，创新设立外卖骑手食品安全监督员制度，选聘86名骑手担任基层“移动探头”，构建起“纪检牵总、部门统筹、县区落实”的联动格局。

骑手监督员上岗后，效果很快显现。近日，达川区外卖骑手龚大哥在取餐时发现一家商户后厨油烟机积油、食材落地存放，平台照片却干净明亮，他当即通过“巴山红骑”随手拍小程序上传了照片和定位。问题线索当天便流转至市场监管部门，商户次日即被责令整改。“我们每天穿街走巷，哪家后厨干净、哪家证照有问题，进店取餐时一眼就能看到。”龚大哥说。

从发现个案问题到推动系统治理，监督力量嵌入关键环节。依托“双专班”机制，市纪委监委联合市场监管部门协同研判案情、督办推进、追责问责，落实“线上监测+线下核查”双轨监管模式。

“监管履职缺位、整治推进不力，根子往往在责任没有压紧压实。”市纪委监委第五纪检监察室负责人说，针对这些问题，市纪委监委建立“线索移送、核查处置、问责通报、整改回头看”全闭环问责机制，对相关县（市、区）市场监管局2名领导进行问责并给予党纪处分，全市累计对60名



开江县市场监督管理局执法人员深入辖区奶茶经营门店，实地核查外卖接单、出餐、配送管理情况。（刘佳薇 摄）



大竹县市场监管部门干部现场检查网络餐饮生产经营情况。（刘伟 摄）

相关责任人开展约谈、提醒谈话。“问责不是目的，把责任压下去、把问题改到位才是目的。”

在压实责任的同时，监督触角向县域纵深延伸。各县（市、区）纪委监委结合本地实际，探索出各具特色的治理路径。

渠县与开江县聚焦“线上监督”破题，以数字化手段破解监管力量不足、覆盖不全的难题。渠县纪委监委督促县市场监督管理局依托“互联网+AI”监管平台，推动全县311家人网外卖商户接入系统，运用大数据比对自动识别证照异常、虚假经营地址等风险线索，构建“线上预警、线下核查、闭环销号”模式，推动市场监管部门筛查商户464家次，查处无证经营、后厨脏乱等问题437个，立案101件。开江县纪委监委推动建立“清单化监督、常态化督办”机制，将333家外卖商家纳入“互联网+AI”监管，并聘请外卖骑手担任食品安全监督员，让送餐路变成“监督路”，推动问题早发现、早处置。

聚焦监管力量分散、整治难以长效的难题，达川区纪委监委聚焦行业

痛点难点，用诉求研判、台账派单、嵌入检查、联合暗访、闭环回访等方式，推动市场监管、平台企业、外卖骑手、人大代表各就其位，构建起“专业监管+社会监督+纪检监督”的多维治理格局，累计开展联合检查3次，检查外卖商户1022家次，立案查处193件，下线违规入网经营者145家，倒逼监管责任与平台主体责任“双落实”。宣汉县纪委监委坚持整治与建制并重，针对网络餐饮新业态风险，推动行业部门健全平台自律、商户自治、精准监管、社会共治一体化制度体系，常态化开展行业普法宣传和业务培训，累计组织专题培训2场次、发放宣传资料500余份，推动治理从阶段性整治向制度化常态长效稳步迈进。

“整治不是一阵风，要让群众长期受益，必须把‘当下改’与‘长久立’统筹起来。”市纪委监委相关负责人表示，下一步将持续深化常态化监督问责与整改复盘，健全长效治理体系，切实筑牢网络餐饮食品安全防线，让每一份外卖订单都成为群众可感可及的“放心单”。

□记者 杨洁