

饭菜怎么做,视频全监控

黄岛区在药品食品加工单位安装视频监控系统



监管中心的工作人员通过系统实时监控餐饮单位的经营情况。 杨林 摄

本报11月21日讯(记者 杨林) 只要动一鼠标,小饭桌饭菜怎么烹制,食药监管部门的工作人员就能全知道,执法人员还可以与经营者实时对话。21日,记者从黄岛区食安办获悉,在药店和小饭桌实施视频24小时监控以后,黄岛区的大中型餐饮摊位也正在纳入视频监控之中,目前已有50家餐饮单位安装了视频监控和语音对讲系统。

21日上午,记者来到黄岛食品药品监管局,设在该局食品药品电子监管中心的大屏幕上,药店、小饭桌和大中型餐饮单位从业人员的的经营情况一目了然。“方舟托管中心,听到请回答。请把你们中午的菜单报一下。”工作人员通过视频监控与语音对讲系统向记者演示监管食品加工企业的全过程。方舟托管中心是黄岛区规模较大的一家小饭桌经营单位,听到呼叫的工作人员通过麦克风向监管中心汇报了中午的饭菜品种。记者获悉,针对小饭桌经营单位安装的视频监控与语音对讲系统已经安装了一年的时间,同时配套的还有一种软件。食药局的工作人员每天通过这个系统收集小饭

桌当日的菜单,查看食物是否生熟分开,查看原材料的各种票据和证件,监督餐具的消毒情况。

视频监控与语音对讲系统也应用到了黄岛区的所有药店。记者现场试验了一下,只要在监管中心的电脑上输入某一种药品的名称,销售这种药品的药店地址就一清二楚,轻轻动一下鼠标既可以监视药店内的所有角落。黄岛区食药局已经通过视频监控与语音对讲系统紧急查控国家公布的问题药品74批次,排查假药28种。

目前,黄岛区正将这套餐视频监控与语音对讲系统在大中型餐饮企业中推广,并打造“透明厨房”。宏远东都是首批安装系统的餐饮企业之一,记者在酒店内看到,酒店的灶间、凉菜间、消毒间都安装了摄像头,视频信号除了传送到监管中心以外,酒店的点菜区、大堂和就餐区域也有显示屏显示,来酒店消费的市民很直观地就看到自己吃的菜是怎么做出来的。目前黄岛区已经对50家大中型餐饮企业安装了视频监控系统,今年还将再安装50家。

看!28斤重的大鳊鱼!

天气降温渔船提前回港,带回一批新鲜海产品

本报11月21日讯(记者 邱晓宇 通讯员 张涛 管波) 由于22日起将开始降温,不少渔船提前回港避风。21日上午,在胶南积米崖码头,渔民正将一箱箱新鲜的海产品从船上搬下来,一些客商和市民蜂拥而至,其中一条长约1.5米长、28斤重的大鳊鱼,被多家酒店看好,最后被一家酒店以每斤30元的价格买走。



28斤重大鳊鱼在胶南积米崖码头售出。 本报通讯员 张涛 管波 摄

21日,记者在胶南积米崖码头看到,一箱箱海产品被陆续搬下渔船,堆到岸边待售。由于天气越来越冷,近海水域鱼类越来越少,因此待售海产品的种类并不多,鱼的个头也不大。据一条渔船的船长肖先生介绍,以前出海一般3天左右回来一次,现在需要一个星期,因为他们要尽量往深海开船。平时只有一些小的拖网渔船在近海捕捞杂鱼出售。

积米崖港区码头管理站的工作人员介绍,由于22日起有一次强冷空气来临,很多渔船都提前赶回

港口。虽然现在很多渔船出海捕鱼赚不到多少钱,但也有些运气好的船长捕获到大型海鱼,21日上午,一位渔船捕到的一条长约1.5米,重28斤的大鳊鱼成了码头“明星”,不少酒店争相抢购,最后被积米崖周边一家酒店以30元一斤的价格买走。

肖先生介绍,虽然这次出海拉回来近1吨海产品,但比前段时间拉的货差了很大,以前都是10多

元一斤的带鱼、鲅鱼、鲳鱼等经济鱼类,一船至少能卖七八万元。而现在的货大部分是红头鱼和少量的章鱼、乌贼,红头鱼市场价每斤才2.7元,章鱼和乌贼每斤也才12元,这样算下来一吨货仅能卖四万元左右,除去人工费和油钱基本不赚钱。“这两天要降温,如果最近下场小雪的话,乌贼和章鱼也捕不着了,到时候只能去更远的海域捕捞了。”肖先生说。



与西海岸一起腾飞

齐鲁晚报《今日青岛》西海岸新闻
服务百姓生活 助力经济腾飞

