

“智慧秤”全面上岗 买只蟹都可溯源

淄博一海鲜市场玩起大数据，联网监控让“鬼秤”无处容身

文/片 记者 马玉姝

价格产地全透明 商家不能动手脚

天色微明，选购食材的当地客商便穿越晨曦，汇聚在位于山东淄博的鲁中蔬菜批发市场。

这是一座有着30多年历史的传统市场，分为中心交易大厅、海鲜储存冷库以及蔬菜和海鲜专业批发交易大厅。

每天凌晨，来自江苏、浙江、安徽的海鲜以及本地区县的新鲜蔬菜，都会被输送到这里，供当地和周边城市的客商和市民采购。

李木子便是其中一员。为了能买到当日最新鲜的食材，凌晨4点，李木子就来到鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心，开始为一天的经营准备食材。

在餐饮行业深耕17年的他，心中早已形成了独具特色的海鲜版图。“海鲜的口感和味道好不好，气候和水土很重要，所以什么季节就吃什么海鲜。”李木子说，他在烹饪过程中更注重还原食物的本味，对海鲜的肥瘦和新鲜程度要求很高。“只要上手一掂，就能知道它的克数，这么多年来几乎从来没错过。”

今年7月，海鲜交易中心集中安装了智慧秤，这让他对这座有十多年“交情”的市场有了新的认识。“这里没有复杂的操作，也没有行业内暗涌不断的竞争，商品价格和产地都公开透明。”李木子说，这种“智慧秤”实时联网，可追溯商品的产地和出厂日期，更重要的是商家无法调节重量，从而彻底杜绝“鬼秤”现象，让老百姓放心购物。

鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心于2022年8月建成，规模达7000平方米，划分为高档海鲜、海鲜、冰鲜、贝类、淡水鱼、冻品、水发等7个品类14个区域，摊位数量约196个。

“海鲜是最容易缺斤少两、以次充好，偷梁换柱的消费品之一。一些不法商家在经营时，可能会使用未经检定的不合格计量器具，或者人为改变，破坏其准确性，消费者如果没有察觉，

在信息化飞速发展的当下，人们的生活方式正在被重写。

9月23日凌晨，餐饮店老板李木子像往常一样，前往离家6公里以外的市场，开始为当日的烹饪准备食材。从业17年的他经历过“鬼秤”现象，也会体会过暗涌不断的“商战”。然而，在鲁中蔬菜批发市场，“智慧秤”的出现，让这一切都戛然而止。



就会蒙受损失。”鲁中蔬菜批发市场招商办主任盖峰介绍，“我们一般要求商家告知消费者，在称完商品后，如果对重量有质疑，可以直接去公平秤上复秤，也可以自己带着小秤来复秤。”

记者在现场看到，海鲜交易中心的智慧体系由两部分组成，一个是智慧秤，另一个就是商户的信息展示平台。

“我们给每家商户都安装了一台立式电子屏，通过平台展示店铺信息、经营者联系方式、营业执照和经营者健康证。”盖峰一边演示一边介绍，屏幕下方的商品列表，就是这家店在售的商品，用户可以点击扫码，查看食材的原产地。

“我们之所以敢说这个秤绝对不会出问题，是因为相较于传统的电子秤来说，这个秤的操作界面更为简单。它只有设置、开关机、去皮和置零四个键，商户没法私自调秤。”盖峰告诉记者。

随后，盖峰向记者演示了结算全流程。记者看到，小票顶部的编码，是这家店铺的编号，后面的订单号，就是商品的追溯链条。“如果出现商品质量问题，消费者拿着小票可以直接过来找商家。”盖峰说。

老市场拥抱大数据 每笔交易都上大屏

位于鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心东南角、由蔡鹏飞经



智慧秤可实现交易数据实时汇总，每笔交易订单，都能呈现在后台大屏幕上。

营的店铺，是李木子经常光顾的店之一。“江苏兴化的大闸蟹是最有名的，现在这个时节，正是蟹子肥美的时候。”9月23日凌晨3点，蔡鹏飞发走了当天的第一批订单，然后又马不停蹄开始招呼本地市场的采购商。

蔡鹏飞告诉记者，这些采购商从淄博市的高青、桓台、淄川、周村、临淄等区县赶来，再将海鲜从各自区县市场销往当地百姓。“周边市场的采购商是主要客户群体，这段时间的销量往往能达到一天中的50%左右，其他海产品要靠单位批量采购和零售，今天刚发走几十箱大闸蟹到沂源。”6点52分，蔡鹏飞送走最后一批采购商，开始重新整理店铺，摆放海鲜，准备开门迎客。

在鲁中蔬菜批发市场经营了10年的他，已经积累了不少当地熟客。虽然是工作日，蔡鹏飞的店铺前依然有络绎不绝的客商上前询价购买。

与往常不同，过去蔡鹏飞都是用传统磅秤给顾客称重，如今，海鲜交易中心集中安装了智慧秤，已经将商品的单价信息录入系统，只要在秤屏上选择称重的商品，顾客就可以直接扫码结算。

“有很多顾客对这个秤很好奇，还有专门跑来询问的。有些不太熟悉的顾客，有时会要求多称两遍，现在这种情况已经没有了。”当然，无论是传统磅秤还是现在的智慧秤，蔡鹏飞对自己的称重都非常有信心，“只要秤准，

用啥称都一样，咱是诚信经营，才不去玩那些鬼花样。”

张店区车站街道市场监管所，是鲁中蔬菜批发市场的管理部门。“我们从食品安全和诚信经营的角度出发，进行了这样的探索，目的是杜绝缺斤短两现象，提供一个相对公平正义的营商环境。”张店区车站街道市场监管所所长王传法对记者介绍。

“智慧秤”的另外一重考量，就是加强追溯产品的可靠性。“商家售卖的所有产品，必须有进货单和合格证，非正常途径进的货在市场上售卖，是不允许的。”王传法说。

值得一提的是，除了价格更加公开透明，调秤现象基本杜绝外，智慧溯源电子秤，还可实现交易数据实时汇总，每笔交易订单，都能呈现在后台大屏幕上，通过直观的数据，市场监管人员可快速找到消费路径和信息，及时解决消费者的投诉问题。

“未来，我们希望把市场上所有售卖的商品做个汇总，对货品交易信息、摊位经营信息、客流量等关键要素再进行大数据分析、统计。”盖峰对记者表示。

随着老市场不断与新技术、互联网、大数据拥抱，打造智慧新市场、新场景，为消费者带来全新的服务和体验，让城市深处的市井气持续焕发生机，重塑形象。

这正是“诚信淄博”被纳入优化营商环境“一号改革工程”最为真实的体现。

■相关新闻

随着烧烤火出圈，今年中秋、国庆假期，全国各地许多游客慕名来到淄博，感受当地的风土人情。

在淄博众多打卡地中，八大局便民市场成为全国人民熟知的“顶流”，被许多网友称为“全国最牛的5A级景区市场”。数据显示，双节期间，该市场单日最高人数达17万人次，累计到访近100万人次。

其实，今年五一小长假期间，淄博八大局便民市场便登顶全国景区热门榜单第一，成为最受欢迎的景点之一。

根据百度地图统计数据，4月30日景区排队榜单TOP30，淄博八大局便民市场位列全国第一位，第二、第三位分别是泰安市泰山风景名胜区、嘉兴市乌镇风景区。

事实上，淄博八大局能够火出圈，并持续保持较高的声量和热度，与诚信密不可分。

今年4月，拥有千万粉丝的网红博主“superB太”发了条关于淄博的视频，让八大局以“诚信”为标签再次火爆全网。视频中，他自带小秤，探访商家是否缺斤短两。在他探访的十家店铺中，全都没有缺斤少两的情况。

例如，B太在卤菜摊前，店家上秤后称重是320克，B太用自己的秤称重为321.5克，不仅没有缺斤少两，甚至还多赠送了。老板直言做的是长期生意，不会缺斤少两。上述视频在抖音平台发布仅3个多小时，就获得近80万人点赞，近10万人次留言。

据了解，“superB太”曾经是一位美食博主，2022年年底开始，“superB太”通过原生态的测评，在社交平台曝光了很多新老问题，包括泛滥的鬼秤、价值80块的“螃蟹皮筋”、缩水的披萨、偷换的海鲜等。

事实证明，淄博当地人也感受到了诚信对城市发展的利好。

随着淄博出圈，游客数量持续增多，许多当地市民自发地免费接送游客。

业内人士表示，淄博八大局便民市场屡次登顶全国景区热门榜单，一方面体现了淄博立足社会信用体系，把“信用淄博”建设转变为群众的自觉行动；另一方面也证明了“诚信”在旅游市场中的竞争力和吸引力。

这家『5A菜市场』诚信成了金招牌

■马上就评

小小一台秤，透露一座城市的诚心诚意

记者 马玉姝

智慧溯源电子秤的出炉，是淄博打造诚信生态圈的又一关键举措。记者发现，早在去年4月，淄博市张店区就曾出台过一份名为《张店区社会信用体系建设实施方案》的文件，核心目的便是培育和营造诚信生态圈，全面提升城市品质。

在此背景下，鲁中蔬菜批发市场的智慧体系建设应运而生。

“高度信息化、数据化、智能化的生活方式，正在加速企

业发展的进程。”有市场专业运营经验的从业者告诉记者，随着人们对食品安全重视程度日益提升，智慧批发市场作为人们日常交易高频及生鲜流通的主要场所，智能化建设成为一项至关重要的民生工程，受到城市管理者 and 普通百姓的日益关注。

事实上，淄博诚信公平的城市氛围不仅局限于此。

今年4月份，拥有超千万粉丝的“打假博主”B太，发布的一段淄博八大局“公平秤测试”视频，就掀起了外界对淄博诚信文

化的热议。在其探访的烤地瓜流动摊位、水果、海鲜、炸肉、糕点等10多家店铺中，没有出现任何缺斤少两和宰客现象。所称商品的结果都是“精准”！该条视频发出仅3小时，就收获了超过60万的点赞。

作为齐文化发源地，淄博向来有诚信的传统文化和民风礼仪。经过千年传承，诚信因子已镌刻在城市建设发展的每个细节中。在国家公共信用信息中心6月份发布的《城市信用监测月报》中，全国261个地级城市信用状况监测结果显示，5月份淄博

市综合信用指数排名位列第10位，继2022年8月的全国第12名再提升2个名次，信用建设成绩再创新高。

随着淄博火爆“出圈”，政府的每一个动作、每一项政策都备受关注。诚信事关城市美誉度，是城市形象的重要保障。淄博也把诚信提升到城市文明的高度，采取了一系列措施督促商家诚信经营，提升城市形象。

由此来看，像“智慧溯源电子秤”这种有政策、有落实、有执行的全方位链条布局，才是一座城市信用最好的例证。