

2024年4月3日

星期三

农历甲辰年二月二十五

今日8版 总第7899期

国内统一连续出版物号 CN 14-0046

山西省一级报纸

长治日报社主管主办出版

# 上党晚报



网址 <http://www.ichangzhi.com.cn>

有奖报料热线: 15534130909

## 科技创新 引领发展

# 守护师生“舌尖上的安全”

### ——潞城区新星小公社智慧央厨大数据中心见闻

文/图 段婷婷 杨鹏



工作人员将烹饪好的饭菜分装。

工装穿戴是否整齐? 操作流程是否规范? 环境卫生是否整洁……在位于潞城区数智互联产业园新星小公社智慧央厨大数据中心,一块20平方米的屏幕上集中呈现了当日菜品情况、员工情况及车间情况等信息,高清摄像头将风淋房、热烹饪间、分餐包装间等多个角度的工作场景清晰展示出来,后厨环境一目了然,有效提升了食品安全监管保障水平,让师生们吃到健康安全营养餐。

“我们在生产车间里安装了100多个高清摄像头,通过5G大数据的支持,可以实现对工作人员标准流程、行为规范、加工时效性的实时监控。”新星小公社智慧央厨办公室主任宋红燕说,高清摄像头的广泛应用,对车间原材料储备、餐具消毒、食品加工等环节进行全方位监控,

同时配备有新风净化系统及消毒设备,保障安全出餐。

在智慧央厨的生产区,这里与传统厨房中锅碗瓢盆的交响不同,各种先进的智能化设备正在开足马力运转,智能化控制、流水线加工,每个环节都井然有序,高效运行。这些设备不仅能够精准控制火候和烹饪时间,还能够根据预设的配方,自动添加调料和配料,确保每一道菜品都达到最佳口感。“整个智慧央厨生产线为全自动生产线,热调配合人工炒制,使用锅具可以倾斜转动,厨师只需按标准化进行量产以保证菜品色香味俱全。”新星小公社智慧央厨食品安全管理员岳先凤说。

目前,智慧央厨共设计了5个冷库,全部实施智慧化管理。每批进入智慧央厨的食材都需经过质检员现场验收,再进入菜品保鲜库。宋红燕

说:“我们对每批原材料进行检测,合格后方可使用,从源头上保障质量安全。同时为保障配餐营养均衡,我们配有专门的营养配餐师,有针对性地对饮食营养进行合理搭配,并不断研发出新菜品,供客户品尝,并提出建议,满足客户的需求。”所有检测过的产品,将全部存档备查,并在控制中心自动生成食品安全链条式的追溯体系,以提供更加安全、放心的食品。

学生家长可通过“新星小公社智慧央厨”小程序提前一天订餐,缴费、请假、退款方便快捷。根据当天的供餐数量、时间,智慧央厨及时调度车辆,把热腾腾刚出炉的饭菜装上保温热链运输车,贴好封条。在40~60分钟时间内,经过层层保温防护的学生营养餐就可陆续送至各校园内。“这一学期我们学校一共有83名孩子在学校用午

餐,他们管理规范,提供的菜品丰富,每天为孩子们提供两荤一素、一主食、一热汤,搭配有坚果和酸奶,孩子们在学校用餐安全卫生、营养均衡,有利于孩子们的身体康,家长也非常放心。”潞城区实验小学副校长姜永鸿说。

近年来,山西新星食品有限公司持续发力数字化建设,通过“5G+智慧央厨”云服务平台,实现食材采购、库存管理、订单处理、物流配送等环节的可视化管理和全程可追溯,为餐饮行业的发展注入新的动力。“我们在全力保障好中小学校和企事业单位供餐的基础上,还将积极拓展市场,服务居家养老的老年群体及部分特殊群体,制定出适宜老年人等群体口味的配餐,既要保证营养,又要保证食品安全。”宋红燕说。