

# 沙坪坝区市场监督管理局吴晓梅局长一行到校开展高校食品安全智慧化全链条监管考察交流

（文/后勤基建处图/党委宣传部）2025年4月11日上午，沙坪坝区市场监督管理局党组书记、局长吴晓梅，党组成员、副局长魏斌率队莅临我校，围绕高校食堂食品安全智慧化全链条监管建设开展实地考察与交流。学校党委委员、副校长舒鸿，后勤基建处、餐饮服务公司、智能化管理单位负责人及相关人员参与此次活动。

考察组一行深入学校北苑学生一楼食堂，实地调研现运行的智能化监管系统，重点关注了以下方面：一是食材溯源管理系统的数据采集与传输；二是智能化留样柜系统的运行效能；三是后厨操作间智能监控系统的覆盖范围与预警机制；四是食品安全自查自纠系统的实际应用效果。





在随后召开的交流会上，智慧化管理平台建设单位汇报《高校食堂智慧化全链条监管提升方案》，围绕打造“数字化、智能化、信息化、专业化”全链条数字食堂监管提出 10 项具体措施。

会上吴晓梅局长提出：一是要优化留样系统，针对现行智能化留样柜系统，提出简化操作流程、减少中转环节的具体要求。

二是要强化信息安全管理，强调智能化升级过程中必须重视"信息安全"与数据管理，确保师生个人信息和食品安全数据的安全可控。三是要完善预警机制，建立基于大数据的风险预警系统，实现食品安全隐患早发现、早预警、早处置。



舒鸿副院长结合《关于推动高校后勤高质量发展的通知》（教发厅〔2025〕1号）文件精神要求，对下一步工作提出明确指示：一是要体现功能集成创新，在智能化改造中嵌入"营养健康管理系统"，通过师生就餐数据动态分析，生成个性化营养报告，自动推送低脂低盐菜品推荐，试点"智能配餐+健康干预"服务模式。二是要强化"政治食堂"建设，确保食堂服务的政治属性与惠民属



性有机统一。三是要实现"食品安全+生产安全"双轨监管，严格落实"四个最严"要求，通过智能化改造实现食品安全全程可追溯。



会议明确,做为全市第一个食品安全智慧化全链条监管改造试点高校,学校要与市场监管部门、餐饮服务公司、智慧化建设单位三方建立常态化协作机制,共同推动我校食堂在智慧化监管、营养健康服务、公益属性保障等方面实现新突破,着力打造"智能安全、营养健康、师生满意"的高校食堂新标杆。