

深圳市坪山区“互联网+明厨亮灶”视频监管 购买服务项目重点绩效评价报告

项目名称：“互联网+明厨亮灶”视频监管购买服务

项目单位：深圳市市场监督管理局坪山监管局

评价单位：深圳市坪山区财政局

评价期间：2022 年 6 月-2022 年 11 月

为贯彻《中共中央国务院关于全面实施预算绩效管理的意见》（中发〔2018〕34号），落实预算绩效管理主体责任，提高财政资金使用效益，深圳市坪山区财政局组建绩效评价小组，对坪山区2021年度“互联网+明厨亮灶”视频监管购买服务项目开展绩效评价。该项目2021年-2022年共涉及财政资金642.72万元，其中2021年度财政资金385.63万元。

一、项目基本情况

根据深圳市人民政府印发的《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018-2020年）》（深府〔2018〕41号），深入推进落实《深圳市人民政府办公厅关于印发深圳市阳光智慧餐饮工程工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕1号），开展全市餐饮单位“互联网+明厨亮灶”标准化建设，在现有“明厨亮灶”的基础上，探索建立“网络摄像头+开放、橱窗式明厨亮灶”的形式展示食品加工制作全过程。为构建餐饮全链条监控，实现餐饮单位全覆盖巡查，餐饮服务信息全社会公开，制销加工现场操作全方位公示，深圳市市场监督管理局坪山监管局（以下简称“坪山监管局”）采用购买服务方式，由服务供应商按照“互联网+明厨亮灶”提供餐饮单位视频监控信号。

二、评价工作开展情况及评价得分

自2022年7月起，评价小组开始实施现场评价，组织相关方开展座谈，对项目的组织实施及管理情况进行调研；收集并

分析项目相关资料，对项目实施过程进行穿行测试；评价小组通过调查问卷、现场座谈及电话调研等方式，对市民开展问卷调研，了解项目相关方在项目组织、实施及效益等方面的满意度情况。对项目调研中获取的相关数据和材料进行归类、统计和分析，完善绩效评价指标体系。结合指标体系评分情况撰写评价报告。

本次“互联网+明厨亮灶”项目绩效评价总得分为 70.13 分，等级为“中”。

三、项目主要成效

持续推进“互联网+明厨亮灶”智能巡检工作，强化威慑力度，确保辖区食品安全稳定。坪山区自 2018 年起，在各类重点餐饮单位大力推进“互联网+明厨亮灶”项目，截至 2021 年底，已建成“互联网+明厨亮灶”项目的重点餐饮单位共计 460 家。同时，坪山监管局通过智能抓拍系统，自动识别后厨违规行为，强化威慑力度，第一时间向被监管单位推送，实现“人防”与“技防”深度融合，让食品安全“可视化”。

2021 年，坪山监管局启动了 75 次巡检任务，巡检重点餐饮单位 540 家次，抓拍图片 2742 张，发现违规餐企 145 家次，发现违规问题 170 个，为食品药品监管服务的提质增效提供支撑。“互联网+明厨亮灶”智慧系统已成为坪山区市民参与食品安全社会治理的重要途径之一，也成为食品生产经营违法行为的重要威慑手段。2021 年至今，坪山区未发生食品安全事故，

辖区食品安全状况平稳。

四、存在的主要问题

（一）项目布点部署欠规划，重点餐饮单位覆盖不全面

实际运行期间，餐饮单位关停并转情况普遍，尤其在疫情期间关停并转大幅增加，坪山监管局未对已建成“互联网+明厨亮灶”的重点餐饮单位关停情况进行调整，对辖区内新增餐饮单位情况掌握不足，统筹项目建设部署能力未有效发挥，出现视频监控布点与实际情况不符，导致项目建设布局不合理。

（二）监控设备配置不足，信息接入及在线不及时，可视化监控目标难实现

一是监控摄像头配置不足。电信公司未严格执行建设规定，个别餐饮公司安装网络摄像头低于建设规定。根据明厨亮灶运行管理系统数据分析，截至2022年9月底，坪山区460家重点餐饮单位共安装监控摄像头2210个，平均每家重点餐饮单位安装摄像头约4.8个，未达到安装不少于5个网络摄像头的建设标准。

二是视频展示屏安装数量不足。根据电信公司设备统计数据，截至2022年9月底，坪山区已安装“互联网+明厨亮灶”监控系统的460家单位中，约30家单位未配置视频展示屏，配置完成率为93.48%。

三是重点餐饮单位监控设备接入率不达标。评价发现，坪山区2021年第一季度实际接入重点餐饮单位401家，接入率

87.17%，而目标任务为 460 家单位监控设备接入率 100%，实际接入率低于目标任务。

四是重点餐饮单位在线率不达标。根据《服务委托合同》，视频在线率不得低于 95%。经统计，2021 年有两个季度接入视频的重点餐饮单位日均在线率（已剔除暂停经营单位）低于 95%。

（三）食品安全巡检工作机制不完善，系统监管效能未有效发挥

针对已建成“互联网+明厨亮灶”项目的重点餐饮单位，坪山监管局缺乏食品安全巡检工作计划，定期巡检及反馈机制不完善。评价发现，2021 年坪山监管局所辖 6 家监管所，整体安全巡检频次偏低，未完全覆盖辖区内重点餐饮单位。

（四）绩效目标编制不合理，绩效指标及目标值约束性不足

一是未结合项目实际设置关键性指标。项目产出质量指标仅设置为“故障修复率”，未结合项目产出实际要求，针对设备接入、在线、巡检及问题整改等情况设置关键性产出质量指标；成本指标仅设置为“项目支出金额”，未结合项目产出和财政资金投入配比情况，设置约束成本节约情况的相关指标。

二是未设置清晰量化的绩效指标目标值。项目的社会效益及满意度指标目标值不清晰、难以衡量。如社会效益指标“市民参与食品安全监督便利性”目标值为“便利”，未设置具体

量化便利性的目标值；满意度指标“食品安全满意度”目标值为“满意”，未设置具体满意度衡量标准。

五、下一步工作建议

（一）合理规划项目布点，实现重点餐饮单位监控全覆盖

建议坪山监管局完善项目动态管理机制，对辖区内重点餐饮单位数量及经营状况进行盘查，完善对重点餐饮单位项目建设及运行情况统计。针对盘查情况精准编制项目布点规划，将关停并转后续补充建设、新增建设的重点餐饮单位纳入布点规划，严格按照《智慧餐饮工程建设通知》要求，实施项目建设，确保对辖区内重点餐饮单位项目实现全覆盖。

（二）完善项目建设及设备配置标准，加强信息接入及在线管理，提升后厨食品制作过程公开透明度

加强项目建设及运行管理。建议坪山监管局在完成上级建设要求的基础上，严格按照《智慧餐饮工程建设通知》建设要求，结合实际建设需求，制定项目建设及配置标准，同时督促电信公司完善监控设备配置，完善对信息接入及在线的动态监管机制，及时跟踪已建成重点餐饮单位监控设备接入及在线情况，对接入或在线异常的餐饮单位及学校食堂情况进行了解，阐明原因，及时解决，确保各监控信息及时接入智能管控中心，便于监管部门及市民及时了解后厨食品制作过程安全情况，加强对食品安全监管的便利性。

（三）建立食品安全巡检工作制度，提升系统监控效能

一是建立健全食品安全巡检工作机制。建议坪山监管局根据上级考核要求，结合食品安全管理工作实际，制定并完善食品安全巡检工作计划及方案，利用“互联网+明厨亮灶”项目监控系统，加强对后厨食品安全的监管，明确监管目标、执行计划、保障机制及组织实施等内容，落实对重要领域食品安全监管职责。

二是加强对监管所日常食品安全巡检工作管理。建议坪山监管局制定日常安全巡检工作制度，落实巡检工作汇报机制，督促监管所利用“互联网+明厨亮灶”项目监控系统抓拍功能，对辖区内重点餐饮单位食品安全问题进行巡检抓拍，力争巡检范围全覆盖，以强化威慑力度，确保辖区食品安全稳定。

（四）加强预算绩效管理，完善绩效指标及目标值设置

一是合理编制项目绩效指标。建议坪山监管局严格根据项目总体目标要求，合理设置项目的关键性产出数量、质量、时效、成本及效益指标。项目实施过程中，加强对项目绩效目标完成情况的跟踪监控，确保项目年度重点工作任务有效落实。

二是科学设置绩效指标目标值。建议坪山监管局严格按照预算绩效管理要求，科学合理地设置项目总体绩效目标，并根据总体绩效目标细化、量化为具体的绩效指标，加强研究论证，确保绩效指标和目标值符合客观实际，与年度工作任务和资金量相匹配，提升绩效目标的科学性和可衡量性。