



平台简介

“学校食堂食品安全智能监管系统”是厦门斯坦道科学仪器股份有限公司历经2年研发，在国家食品安全危害分析和关键控制点（HACCP）应用研究中心指导下，进一步完善而成。在学校食堂引入社会共治和HACCP理念，严把索证索票关、原料品质关、留样检查关、场所环境关、消毒杀菌关、人员健康关、加工过程关，在学校构建食品安全自主管理平台。

该系统作为“食品安全”与“互联网”的融合，已获得相关软件著作权，并得到厦门市科技局支持，成为厦门市科技惠民计划第一批立项项目、同时也成为黑龙江哈尔滨市2016年科技惠民计划项目。目前已部署实施在福建、四川、黑龙江、广西、安徽、山东、浙江等多省市校园，受《中国食品安全报》、《厦门日报》、广西电视台、黑龙江电视台等主流媒体好评。



优势特色

- 原料管理
- 风险预警
- 视频监控
- 温湿监控
- 智能消毒
- 人员管理



食品安全快检

引入食品安全快速检测仪器，及时剔除不合格食品及其供应商，实现学校食堂食品进货源头的快速筛查，此外通过消毒液有效氯浓度、食品中心温度等的快速检测对食品加工过程进行有效的质量控制。



物联网传感技术

利用物联网无线传感技术对库房、配餐间、制冷设备等进行全天候不间断在线监测，通过无线WiFi和3G网络等通讯技术进行数据传输和短信预警提示，及时消除食品安全隐患。



全自动智能消毒

利用手机全自动控制紫外消毒，定时开启，自动关闭，无需额外人员杀灭烹饪间、更衣间、配餐间、面点间等存在的致病微生物，确保消毒真实可靠。



视频监控溯源

在厨房重要岗位、关键环节安装摄像头实现对食品加工处理过程的监控，通过开发APP实现在智能手机或平板上即可了解员工的加工操作过程，打造“网络厨房”、“透明厨房”。



电子化记录系统

通过无线通讯技术、物联网传感技术、移动终端APP等的开发应用完成对食品快速检测数据、温湿度和日常检查记录的现场采集和传输。

