R多棱镜

“落叶缓扫”，留住秋意的美好

刘文欣

“留秋”之举，稳稳地接住了市民游客的赏秋热情，将城市的自然资源和文化资源有效转化为一种生活美学，回应了人民对美好生活、美好体验的追求

北京全市各类彩叶树种进入落叶期，漫步街头，银杏铺金、白蜡染橙、槭树流丹……微风拂过，片片落叶谱成华丽的舞曲，点缀着街道。

秋光美好而短暂，不少网友争相在社交平台晒出自己的“追秋”——追赶着秋天的脚步欣赏美景。好消息是，一些人性化的城市管理措施，正在让城市“追秋”变得更从容。

今年秋冬，北京市在全市公园、绿道、景观绿地等适宜区域，继续推行落叶缓扫、科学留扫工作机制，最大限度保留自然秋色景观，拉长市民赏秋周期。

有关工作负责人介绍，落叶缓扫绝非放任不管、一留了之，而是精准精细地“分区留景、科学管控”。对观赏性强的彩叶景观区域，适度延缓清扫频次、保留成片落叶景致。同时坚守安全底线，对落叶堆积过厚、存在消防安全隐患或影响通行安全的区域，及时梳理透气、分片清扫。具体执行中，环卫工作者充分考虑市民活动和游客观赏拍照的需要，如日坛公园的环卫工作者表示：“有人活动的地方扫，人少可以拍照的地方就不扫。”

曾经，北京环卫统一对落叶“日扫日清”，街道是扫干净了，但城市的秋韵也荡然无存。现在“落叶缓扫”的精细化管理，既不影响公园里正常过路、锻炼，也照顾到赏景者的需求，这体现出城市管理的理念变化：从标准化的“一刀切”，变为根据多元化需求精准施策。在这个转变中，市民的情感和精神需要也被纳入考量。

与此类似，2026年10月23日，以“丹柿小院”闻名的老舍纪念馆，也在微信公众号上发布文章《今年霜降不摘柿子，让秋天多留一会》，文中对“亲爱的看柿人”表示：“我会盯着枝头状态和天气情况，在条件允许的范围内，让丹柿在树上再多待几日。”消息一出，网友们纷纷留言称赞“暖心”“有爱”。

近年来，老舍纪念馆的丹柿小院火爆“出圈”，这道秋日的亮丽风景承载着北京的文化记忆，吸引了远近游客。每到柿子挂枝时节，丹柿小院预约人数激增，但是约400平方米的小院承载力有限。为了维持秩序、保证良好参访体验，纪念馆规定赏柿期每日接待上限为2000人。于是有人说“错过就得再等一年”，也有人特意从外地赶来，却“缘悭一面”。这些遗憾和落寞的声音，老舍纪念馆没有选择忽视，而是用“柿子缓摘”的方法，在能力范围内尽量回应。这份“听见”的温度，值得点赞。

“落叶缓扫”“柿子缓摘”之所以动人，正在于以城市之庞大，眷顾了人情之细微。

地上的落叶、枝头的柿子，看似无关城市建设的宏旨，却关系着无数生活在城市中的具体的人——他们是否感到舒适、美好，是否度过了身心愉悦、精神丰盈的一天。而北京的城市管理者细致温情的举措，便告诉了市民游客：你的诉求，我听见了；你的秋天，我很关心。

从标准化保洁、程序化清理，到美学化治理、人性化服务，北京市园林绿化局和老舍纪念馆的“留秋”之举，稳稳地接住了市民游客的赏秋热情，将城市的自然资源和文化资源有效转化为一种生活美学，回应了人民对美好生活、美好体验的追求。这也再次说明，城市建设是为了增进民生福祉、促进人的全面发展，好的城市管理不只是拉满各种“硬指标”，还要满足大众的审美需求和情感需要。

老舍在《北平的秋》中说：“北平之秋就是人间的天堂。”老舍赞赏的，不只是北平的秋日风物，更有市井烟火、人情温暖。今天漫步在北京街头，每一处风景里依然有值得回味的暖意，更平添了一份现代化管理的智慧与人文关怀。

R大国小家

餐饮后厨有了智慧眼

本报记者 刘军国 林丽鹏

“舌尖安全”“外卖安全”是大众持续关切的民生问题。但餐饮后厨操作不规范、食材过期、冷链失控等风险隐蔽性强，传统监管多依靠现场抽检、群众举报，问题发现滞后。

市场监管总局试点推进“互联网+AI（人工智能）监管”，部分地区依托智能识别技术自动捕捉违规风险，实现隐患提前预警。AI开始嵌入食品安全监管全链条。新模式如何补齐传统监管短板，推动食品安全治理关口前移？记者进行了采访。

“互联网+AI监管”能对餐饮后厨24小时全自动巡检

“这家店评出来是65分，主要问题是，灶台表面有大量的深色油污，灶台下面有一个垃圾桶没有加盖，员工操作时，头发外露，没有戴工作帽。”浙江省市场监督管理局餐饮服务食品安全监督管理处副处长鲁捷盯着屏幕向记者介绍。

这是记者在浙江网络餐饮“AI+非现场监管”驾驶舱看到的演示。“AI+非现场监管”系统启动以后，AI就实时对浙江全省的19万多家商户进行随机抽取。鲁捷说，“比如这家店，打分后系统会把抓拍的图片、总体评价和改进建议，以短信的形式发送到商户的手机上，督促改进。”

去年11月，浙江省市场监督管理局推出“AI+非现场监管”系统，目前已运行一年。这套“AI+非现场监管”系统可以对后厨抓拍，进行静态集成评分，并自动生成整改意见实时推送给商户。同时，还能动态捕捉监控画面中包括夜间出现鼠迹、猫狗闯入、洗菜池洗拖把等12种违规问题，自动抓取、切片、固证后，实时推送给监管人员，实现24小时全自动巡检。

目前，“AI+非现场监管”系统已覆盖浙江全省所有的外卖商户，累计巡检460余万家次，抓拍鼠迹、从业人员违规行为视频1.3万余例，60分以下商户从近29%降至4%以下。鲁捷介绍，对于60分以下的商户，通过短信和AI呼叫，让商家自主整改，两次不整改的会推给监管人员上门进行监管。比如杭州萧山美霞小吃店，今年3月18日、21日AI抓拍均为59分，2次短信推送后商户自主整改，后厨环境有了明显改善，3月23日AI抓拍达到75分。

在市场监管总局指导下，多地市场监管部门依托“互联网+AI”技术试点推进食品安全智慧监管。中国消费者报社调研显示：湖北、北京、浙江等地搭建AI明厨亮灶、阳光智厨系统，依托智能摄像头24小时不间断巡检后厨，自动识别未佩戴工帽、生熟混放、环境卫生不达标等违规行为，形成“AI巡查—预警推送—商户整改—复核销号”闭环管理；江苏、福建运用AI开展食品标签智能预审，大幅压缩标签合规审核时长，从源头降低标签违法风险；天津、广西打通政企数据，联动外卖平台排查网络餐饮隐患，吸纳外卖骑手等社会群体以食安监督员等身份参与社会共治。



①

“从‘明厨亮灶’到‘互联网+明厨亮灶’，再发展到‘互联网+明厨亮灶+AI监管’，AI的嵌入进一步提高了监管效率，过去只是能看到画面和人工核查，现在能通过算法发现一些问题，包括AI自动巡检、抓拍和预警。”中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟说，“这让非现场检查更有操作性，有助于优化有限行政资源的配置，地方政府也基于此给加入明厨亮灶的入网经营者提供行政便利，比如对加装后未发现问题的餐饮店减少检查频次，联动平台对合规商家进行流量倾斜和宣传曝光，这对商家也是一种激励。”

提升对“幽灵外卖”“无堂食外卖”的监管效率

面对海量的外卖商户，“AI+非现场监管”系统能否发挥更大作用？

记者走进杭州外卖商户最密集的区域——萧山区，该区现有网络餐饮商户7300余家。“我们局能够从事餐饮监管的工作人员只有58人，此前一直面临着网络餐饮食品安全‘管不过来、管不到位、管不长久’的困境。”杭州市萧山区市场监督管理局局长吕意说，“‘AI+非现场监管’系统帮我们解决了大问题。”

强化网络餐饮食品安全监管要铲除平台上那些租借证照、使用虚假地址，甚至伪造证照的“幽灵外卖”。这些店铺多以低廉的价格吸引消费者，但其后厨往往存在环境脏乱差、食材来源不明、加工操作不规范等问题。



浙江的“AI+非现场监管”系统跟三大外卖平台打通数据接口，能自动对全省19万多家外卖商户的证照进行校验与比对，比对成功的商户，平台能够调用电子证照在平台上进行公示，杜绝“幽灵外卖”。

随着外卖产业的发展，出现了只做外卖、不提供现场就餐的“无堂食外卖”，其经营场所通常隐蔽、规模小、变动频繁，是网络餐饮食品安全投诉高发领域。

浙江没有采取“一刀切”关停的简单做法，在全国首创“无堂食外卖”聚集区“管理方+商户”自治管理模式，推动商户由分散隐蔽转向组团发展、由无人监管转向专业管护，从源头治理。

比如位于萧山区的“不难食集”是“无堂食外卖”聚集区，曾被许多人视为食品安全治理的“隐秘角落”。今年以来，萧山区创新构建商户自治、平台主治、属地常治、部门综治、清风督治、社会共治的“六治协同”治理体系，推动网络餐饮食品安全持续规范、常态长效。“不难食集”通过墙面地面翻新、管线隐形、档口统一、增设共享仓库，实现从“脏乱差”到“洁净美”的转变。

记者看到橙色烤漆棚架、雕花护栏和防滑木纹地板构成了小哥驿站，进入室内，商户门口是标准化的不锈钢取餐窗口，再进入商户后厨，则能看到摄像头接入“AI+非现场监管”系统。在“不难食集”经营肉蟹煲店的赵子明说，“装上摄像头能让消费者看到食品加工过程，增加对我们的信任。”



②

萧山区对接外卖平台，建立网络餐饮食品安全违规行为分级惩戒机制，明确限流、置休、下架三级惩戒标准，今年以来累计通告平台下架外卖商户160家。

浙江省市场监督管理局与外卖平台建立信用信息双向共享互认机制，将商户评价结果推送至外卖平台、纳入商户服务评分体系，并与平台流量分配、活动参与资格挂钩。比如美团对杭州“无堂食外卖”聚集区38家管理规范、信用良好的商户给予平台流量激励。

国家食品质量检验检测中心副主任程劲松建议，外卖平台可以对商户进行分级，没有明厨亮灶的，有明厨亮灶的，还有在明厨亮灶的基础上增加其他服务的，等等，让消费者按需选择，更明白地消费，让规范经营的商家获得正向回报。

全面推行尚面临AI能力迭代、成本分担等挑战

“冰箱上如果盖个被子，AI就会将其识别成床铺。”“AI能识别老鼠、猫狗，但对非法添加的物料无法识别。”“AI受光线、遮挡、角度变化影响，识别上还会有误差，能力仍在进阶当中。”……多位专家表示，AI大模型的识别准确度还需要时间训练，潜力仍然很大。

用“互联网+AI监管”赋能餐饮食品安全监管是一个方向，但全面推广仍面临一些挑战。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅说：“从实际落地看有一定难度，要钱、要设备、要人工、要时间，还要观念更新，一环都不能少。”

安装摄像头需要多少成本？杭州萧山区黄力成面馆最近要做网络餐饮，安装了中国电信的明厨亮灶，套餐包年360元，免费送一个摄像头。中国饭店协会副会长宋小溪介绍：“我们在行业调研中了解到，摄像头本身100多元比较正常，加上流量费、存储费，较便宜的一年200多元，较贵的400多元。这对利润微薄的中小商家而言是一笔需要认真权衡的开支。”

安装成本、流量费用等由谁承担？牵涉商户、运营商、平台等多方。有的运营商根据商户情况提供包宽带、手机流量套餐，免费提供摄像头。有的地方运营商与银行合作，商户开通账户或贷款，银行为部分商户免费提供摄像头。对已有宽带，只安装摄像头的，运营商针对不同使用期限，每年费用200至400元。“平台70%以上是中小微商家，设备采买、数据存储、网络流量这三项成本是每年需要持续投入的，我们对残疾人创业者、放心消费商家等特定群体有公益帮扶措施。”淘宝闪购食安总监田西艳介绍。

对有一定规模的餐饮连锁店来讲，明厨亮灶是门店管理的一个抓手。花小小品牌联合创始人王宁介绍，“我们安装摄像头的门店将近3600家，每家装三个摄像头，一个在前厅、两个在后厨，后厨一个是固定机位，另外一个由总部做统一AI数字化管理，每15分钟调整一次角度，既可以对门店做督导、做品控，也让消费者安心。”

“互联网+AI监管”仍处在培育期，面临AI能力迭代等挑战。科信食品与健康信息交流中心主任钟凯认为，这是鼓励商家透明化经营、增进消费者信任的“加分项”，也是一项需要长期培育、循序渐进的工作。

图①：学生在四川达州市渠县贵福镇第一中心小学食堂用餐，该校通过“互联网+明厨亮灶”让校园餐制作全程可视。邓良奎摄（人民视觉）

图②：浙江“AI+非现场监管”系统对餐饮后厨制作智能评分。 本报记者 **刘军国**摄

本版责编：陆凡冰 版式设计：张丹峰

R枝叶关情

帮游客顺顺利利上山、平平安安下山

主讲人：江西萍乡市武功山风景名胜区山野救援队队员 周水根



周水根（左一）和队友在山区及时为受伤游客进行救治。 **李桂东**摄，AI**修饰生成素描画**

我叫周水根，今年59岁，武功山脚下长大，熟悉这里的每一条小路、每一处山坳。常常，我接到一个电话就背起行囊，一路上寻找迷路的驴友。许多人说我是为游客保驾护航的“活地图”，可我知道，自己就是个山里汉子，别人有难，伸把手是应该的。

17岁那年上山伐木，一根4米长的粗木头从肩上滑下来，把我整个人压趴在地，喘不上来气。绝望的时候，两名邻居赶来，合力把木头抬起来。他们伸出的援手，我永远也忘不了。从那时起我就认一个理：救人救的不是一个人，是一个家庭。

1998年，一位户外领队在我家借宿，住了三天，我还带着他去山里转转。当时，武功山旅游刚起步，盘路很多，也没有标识。他说，你熟悉地形，是个“活地图”，可以给大家做向导，让游客更安全。就这样，我把电话印到景区农家乐、客栈，又托人发到户外论坛上，一边务农，一边给驴友带路。

第一个求救电话，在1998年春天的一个傍晚响起。

“你是不是周水根向导？”电话那头，声音在发抖。5名游客在山上迷了路，又冷又饿，还说不清楚在哪。我问他们从哪个村上的山、大概走了多久，心里大概有了数。可山高林密，如何精准定位？

山里喊话，声音传不出去，还耗体力。我带了工具制造声响，在电话里和他们说：听到我的声响，就应一声，帮助判断方位。

找到他们的时候已是第二天凌晨，那是海拔1600米，靠近山顶的地方。他们看到我，眼泪一下就下来了。

从那以后，我的电话24小时不关机，常常打着手电、背着柴刀、带着绳索和安全带，就钻进密林，凭借对山路的熟悉，把游客们带到安全的地方。最多的一个晚上，我接到6个电话，连轴转24小时，救助两拨人。

2015年夏天，我从景区的对讲机里听说，铁蹄峰有人跌落山崖。我凭经验判断，人可能是从客栈门口那段上下山的必经之路上掉下去的——那里的路只有1米多宽，左边是断崖，一不小心就可能跌下去。

赶到那里，果然找到了。人下不去，我用绳索降到100多米的悬崖下边。只见一名男性游客躺在地上，还有微弱的气息。上面是悬崖，他很可能多处骨折，如果二次受伤，将有生命危险。我用树枝做了个简易担架，把他固定好。我在下面稳住，消防人员从上面一下一下慢慢往上拉。

经过9个小时接力，这名游客终于上了救护车送往医院。这时，我才发现自己肩膀、膝盖都磨出了血口子。

28年间，这样的事很多。有时候，除了被救的人命悬一线，我自己也遇到危险。

有一年国庆节，我在“绝望坡”遇到一个晕倒的小伙。天快黑了，山上又湿又冷。我扔掉背包、丢掉补给，先救人要紧。

1700米的海拔，山高路陡，我不到90斤，背上快150斤的小伙一路奔跑，到驿站把人放到床上。我腿一软，眼前一黑，差点栽倒。

顾不上许多，我和客栈老板一起急救。看小伙脸色苍白、没冒汗，大概率是低血糖。我们泡姜糖水给他喝，他慢慢恢复了意识。

个人力量有限。2021年8月，我和景区向导、客栈老板共10人，组建了一支纯公益的武功山山野救援队，请来登山协会、医院的专业人士给我们培训，学习绳索救援、心肺复苏、伤口包扎等技能，大家先后考取了救护员证。现在，队伍已发展到17人，只要有紧急救援的需求，我们就第一时间赶到现场。

这些年，景区建设越来越完备，户外线路成熟了，指示牌也清晰了，迷路的游客越来越少，但也有一些“不听劝”的驴友冒险而行。

我经常走进民宿、客栈、游客中心，把安全知识反复叮嘱：不要光顾着拍照，手机电量要保持充足；一定结伴而行，不要独自行动；山上信号时有时无，到了住宿点记得给家里报个平安……

28年，200多次救援，520多人受助。游客冲着武功山的美景来，一定要帮助他们顺顺利利上山、平平安安下山。这是我的心愿，也是我们这支队伍存在的意义。

（本报记者**姚雪青**采访整理）