



从田间地头到餐桌 全程守护“舌尖安全”

长沙3年投入13.3亿元,食品安全监管全覆盖

这些年,长沙成为深受游客喜欢的网红城市。让人们念兹在兹的,除了景点,更多的是美食——一杯奶茶、一块臭豆腐,还有集纳各种小吃的网红店。食品产业也是长沙千亿产业集群之一。

美食万千,安全为先。自2015年9月被列为创建国家食品安全示范城市试点以来,长沙多措并举构建大食安工作格局,制定社会共治等30余项制度和规范性文件,近三年累计投入食品安全工作经费13.3亿多元,长沙食品安全监管基本实现了从田间地头到百姓餐桌全过程覆盖。记者日前走访长沙多家食品相关企业,探访长沙保障市民“舌尖安全”的密码。

■文/图 记者 李成辉



兴盛优选工作人员正在分拣、配送产品。



南湖湘贡食品有限公司工作人员正在检测产品。

落实责任

近2000家企业购买食品安全责任保险

在食品安全的保障环节中,落实企业的主体责任是极其重要的一环。

“商家入驻,必须经过严格的审核。”8月19日,在兴盛优选,工作人员王雨婷正在系统中逐一核查供应商信息。信用代码、经营范围、证件有效期等等,都要一一查看。“一旦发现供应商有行政违法行为,就会将其纳入黑名单,取消排期,账户冻结。”王雨婷说,工作量大的时候,一周内完成了200多个供应商的审核。

过了资质审核,供应商也并非高枕无忧。“食品安全状态是动态的,供应商管理也是动态的,对于投诉多的食品及其供应商,以及系统预警有食品安全风险的供应商,我们要进行调查、排雷。”兴盛优选相关负责人介绍,平台上月走访时发现,一家坚果供应商是作坊式生产,生产条件和设备存在安全隐患,便

当即将其货品下架处理。

和兴盛优选不同,主打自营产品的湖南湖湘贡食品有限公司则在食材选取、产品加工等各环节形成了完整的安全链条。由金属检测仪检测金属残留,再通过X光检测仪,看是否有金属以外的残留物,最后经过人工通道,由工人逐包进行检查……记者在位于望城经开区的这家公司包装车间里看到,一颗鹌鹑蛋的外包环节,就要经过3道“安检”方能完成。

据悉,长沙推行食品生产经营良好行为规范,开展“落实企业主体责任年”行动,推动企业不断健全落实食品安全自查、从业人员管理、信息追溯、不合格食品召回等制度,以实际行动支持创建国家食品安全示范城市工作。长沙还推广食品安全责任保险,去年全市食品生产经营企业近2000家购买食品安全责任保险,保费达到850万元。

吃得舒心

4000多家餐饮单位接入远程监管平台

食品安全既是产出来的,也是管出来的。对食品安全进行严格监管,才能给公众注入信心,让公众吃得放心。

一个现实是,长沙餐饮行业经营主体数量超10万,但全市食品安全监管人员力量不足1000人,如何提升监管效能成为监管工作面临的新挑战。自2015年起,长沙大力实施“明厨亮灶”工程。随着技术进步,互联网为明厨亮灶赋能,“视频厨房”应运而生。

食材是否清洗、餐具是否消毒、后厨是否干净,这是消费者最为关心的。走进秦皇食府市府店,一楼大堂里,四面超大的显示屏上实时显示着

后厨和储藏间的情况,操作间、洗消间、配菜间、炉灶等操作区域和重点环节一览无余。

截至目前,长沙已完成“明厨亮灶”建设餐饮单位3.2万余家,其中透明厨房1.96万家、视频厨房1.27万家。值得一提的是,4500余家视频厨房已接入全市互联网+明厨亮灶远程监管平台,大家只要通过手机APP,就能对学校食堂、餐饮单位的食品加工过程进行实时在线监督。

自2016年至今,长沙通过“明厨亮灶”远程监管平台发现处置问题3023条,其中学校食堂监管安全问题1500余条。

买得安心

200个农贸市场快检室 实现入市产品每天检测

“现在买菜真是越来越省心了。”8月23日,正在步步高超市选购蔬菜的市民任女士拿出手机,对着包装上面的追溯码扫了扫,蔬菜产地、来源等信息立马出现在了屏幕上,“所有信息一清二楚,买得放心!”

去年5月,长沙在湖南省率先试行食用农产品合格制度,探索建立合格证、“身份证”、质量追溯相结合的管理新模式,严把农产品产地准出、市场准入关口,守护“舌尖上的安全”。许多农产品实现了在生产、流通之间的通查、通识,消费者在采购时可查验合格证,选购放心的农产品。

不仅如此。记者日前到沃尔玛梅溪湖店采访时,民生快检室安全检测员柳雨瑶正在抽检几款蔬菜的农残。她负责这一块区域几个大型超市的食品抽检工作,在各个超市轮流抽检,并随时将抽检结果反馈至长沙市场监管部门。

民生快检室是长沙保护市民“舌尖安全”所推出的一项民生工程。谈起这一工程,沃尔玛湖南公司事务总经理刘石炎忍不住点赞,“以往检测要送去实验室,结果要等,现在店里就能快速出结果,如果发现问题就能在第一时间进行处理,即时切断问题食材的进一步流通。”

目前,长沙共建成了200个农贸市场(生鲜超市)快检室,实现了入市产品每天检测。2020年,各类市场快检食品90.8万批次。

生鲜保障

长沙建成300个冷链销售示范门店

大多数湖南人的一天,是从一碗米粉开始的。

杨明和罗艳两口子经营粉摊有10多个年头了。这几年,两口子有明显的感受,“粉面拿得越来越方便了。”

老杨告诉记者,前些年得知长沙在推进米粉、豆制品和湿面冷链销售门店示范点,专销豆制品、米粉和湿面,他第一时间申请,然后添置了空调、冰柜等设备,生意越来越好。“送货的冷藏车上有温度计和温度记录器,可实时查看车厢温度情况,天气再热,冷链运过来的米粉都能透着米香,顾客再买回去煮着吃,还是又软又滑。”



问题奶茶、火锅等被曝光 市场监管总局全面排查同品牌所有门店

针对近期曝光的“小龙坎”火锅店、“蜜雪冰城”奶茶店、“华莱士”快餐店、“杨国福”麻辣烫店、“奈雪的茶”奶茶店、“大润发”超市6起食品安全案件,市场监管总局23日公布查处情况,要求全面排查同品牌所有门店、强化总部管理、严惩涉事门店并处罚到人、惩处涉事企业,同时追查上下游和同行业各有关企业。

市场监管总局协调地方市场监管部门依法开展核查处置,从严从快从重查处违法违规问题,举一反三开展全面排查,坚决消除食品安全风险隐患,要求食品生产经营者进一步落实食品安全主体责任,规范生产经营活动,保证群众饮食安全。

一是不仅核查涉事门店,也注重全面排查同品牌所有门店。二是不仅聚焦单独门店,也注重强化总部管理。对“点”上单独门店的问题核查、责令整改,对企

业总部和区域分支机构约谈,督促其全面强化自查自纠,实现“面”上的食品安全风险管控。三是不仅严惩涉事门店,也注重处罚到人。根据违法违规情形,对涉事门店吊销许可、顶格罚款,对店长和直接负责人大额罚款。四是不仅惩处涉事企业,也注重追查上下游和同行业各有关企业。严厉惩处制假造假者,同时也严厉惩处知假售假者、故意用假者以及协助运输者等为违法生产经营提供便利者。

下一步,市场监管部门将继续充分利用监督检查、抽检监测、媒体监督、投诉举报等途径发现食品安全风险隐患,综合运用信用联合惩戒等手段对违法者及上下游相关生产经营者实行最严格的监管。同时,对食品安全典型案例查处一批曝光一批,不断净化食品安全环境,强化食品安全社会共治。

■据新华社

