



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



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。“一旦发现有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看监督。

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。

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



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。

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,也还是又软又滑。”

长沙市食品安全委员会负责人介绍,为更好满足城市居民吃到“卫生、营养、健康”早餐的消费需求,长沙投入3.42亿元,建成了9个豆制品集中生产基地,财政补贴2400万元,引导吸纳275家豆制品小作坊进入平台,实现了“集中生产、集中排污、集中监管、集中检测”。

针对豆制品、米粉和湿面保质期短、易腐败变质的特点,推行预包装销售、随货单管理制度,采取全程冷链运输和冷藏销售模式,同步在全市农贸市场引导建设300个冷链销售示范门店,引入全程冷链运输和销售模式,让市民买到新鲜放心的米粉。



连线

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,规范生产经营行为,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