

从菜篮子到菜盘子 全链条保障舌尖上的安全

厦门市场监管部门聚焦食品安全治理能力和治理体系建设,严把每一道关口,守护市民“盘中餐”

数据

超66万种食品
纳入电子追溯系统

近年来,我市构建以互联网、物联网、监测预警等为重点的食品安全智慧监管模式,将12.4万家经营主体的超66万种食品纳入电子追溯系统,预包装食品追溯数据量居全省首位。同时,实现“互联网+明厨亮灶”对学校、养老院和医院食堂全覆盖。

食品监管专职网格体系
覆盖493个村(社区)

我市率先全省开展食品职业化专业化检查员队伍建设。去年全市食品安全抽检量达9批次/千人,抽检量居全省首位、全国领先。食品监管专职网格体系覆盖全域493个村(社区),基本实现每个村(社区)至少有1名食品专职协管员,打通基层监管“最后一公里”。



专家对庄家宝蔬菜专业合作社种植基地开展现场评审。

“管”出安全食品 探索事前预防型 治理模式

安全的食品是“产”出来的,更是“管”出来的。市场监管部门的统计数据显示,我市现有食品生产经营主体10.5万家,其中食品经营主体约9.6万家,约96.8%为小微企业或个体工商户。在食品安全监管方面,我市已建立健全分层分级精准防控、末端发力、终端见效工作机制,进一步压紧压实属地管理和企业主体“两个责任”。全市10.5万家食品生产经营主体均由各级干部负责包保,逐步实现督导检查常态化、信息化、精细化。但不容忽视的是,由于工作领域不同,在“隔行如隔山”的情况下,包保干部对包保主体的加工经营过程、制度落实、人员管理等往往无法深入检查,对风险难以全面把控。虽然各级食安办已组织了多场培训,大部分包保干部依然存在“怎么督、督什么”的困惑。

在监管力量和监管资源有限的情况下,如何破解我市食品安全全链条监管体系中存在的短板问题?市市场监管局分管领导带队深入基层市场监管部门、食品生产经营企业、行业协会等开展调查研究,提出建立健全食品安全风险评估工作机制,推动食品安全治理由“事后查处”向“事中管控”“事前预防”转化,进一步提升食品安全风险管控精准性、系统性和有效性。

“引入第三方机构,发挥第三方机构的独立性和专业性,开展食品安全风险评估,是食品安全监管的重要辅助手段。”饶满华表示。据悉,今年“五一”前,市市场监管局就组织开展了2023年度厦门重点企业食品安全状况评估,选取厦门市肉制品、预包装食品添加剂、冷藏冷冻预制菜等20家重点食品生产企业,依托第三方专业认证机构专业人员按照相关要求,系统排查企业生产过程中存在的风险和与管理制度落实情况,并形成了相应的食品安全状况评价报告。

但从实际情况来看,目前各单位委托开展风险评估也存在任务分散、标准不统一、工作开展不平衡等问题,第三方机构为了控制成本、扩大利润,风险评估的精细度和有效性也还有待提升。对此,市市场监管局在主题教育调研报告中提出组建食品安全风险评估员队伍,制订出台风险评估工作规程,突出重点开展风险评估等具体措施,破解监督检查存在问题。

“我们近期已会同相关技术机构,在征求一线执法人员意见建议的基础上,共同制订出台《厦门市食品安全风险评估工作规程(试行)》,细化了开展食品安全风险评估的评估范围、执行分工、评估流程和结果处置等事项,统一工作标准,统筹工作计划,确保评估过程规范化、标准化,评估结果客观公正。”市食安办相关负责人介绍。同时,市食安办也已启动风险评估员招募工作。据悉,新组建的食品安全风险评估员队伍,首个任务就是依照日前出台的《厦门市2023年度学校“星级食堂”评定工作方案》要求,以“四不两直”为原则,按属地回避、交叉评审进行人员分组,通过现场评审,评选出全市首批20所学校“星级食堂”。下一步,市食安办还将组织风险评估员,对食品生产经营规模大、风险高、影响面广的A、B级包保主体开展系统深入的风险评估,同时将风险评估的结果及时反馈给监管部门,由监管部门依法加大监督检查频次,跟踪整改效果,形成监管闭环。

B

从农田、商超到餐桌 对食品实施 “全链式”标准化管理

近日,市食品安全工作联合会牵头制定发布供厦食品安全团体标准《供厦食品梨》,对污染物限量、农药残留限量等安全指标制定了严于国标的指标,让大家可以更安全地享受这一美味。

据悉,此次发布的团体标准《供厦食品梨》,遵循“更全面、更严谨”原则,补充了国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定,形成高于国家标准、满足市民更高要求的供厦食品标准。比如,该标准的污染物指标严于国标,并在国标的基础上增加“铬、总砷”2项污染物限量。在农药残留限量方面,设置了多灵菌、倍硫磷、毒死蜱等14项严于国标的限量指标,还增加了1项日本肯定列表的限量指标丙溴磷,以及啶螨灵、多效唑等2项香港地区的限量指标。符合供厦标准的梨,就可以贴上“鹭品”标识,市民在超市购买到的“鹭品”梨,将更优质更安全。

“食品安全标准在监管中发挥着基础性保障作用。”饶满华表示,2020年起,市食安办指导市食品安全工作联合会,逐步建立覆盖“从农田到餐桌”全链条的供厦食品标准体系。目前已发布84个供厦标准,累计1000多项指标严于国家标准,土笋冻、大米、猪肉等9个标准获评厦门市优秀团体标准,供厦食品标准体系建设工作经验获评首届厦门市依法治理十佳典型案例。

在新兴的预制菜产业领域,“我市现有预制菜相关企业285家,拥有安井、绿进、如意三宝、古龙等一批国内知名的预制菜龙头

企业,发展潜力巨大。”市市场监管局相关负责人介绍。为保障食品安全,助力产业发展,去年12月,该局依托供厦食品标准体系建设,制订并发布《供厦标准预包装冷藏膳食》和《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》两项供厦食品标准,率先在全省建立了冷藏预制菜标准体系。今年3月,市食安办又率先在全省通过了《供厦食品 预制菜》《供厦食品 速冻面米制品》两项团体标准,参考使用欧盟相关食品安全标准,填补我市预制菜领域标准空白,让企业生产经营有规范、部门监管指导有依据。目前冷冻鱼糜制品、速冻调制肉制品、动物性水产品预制菜等相关预制菜标准已完成起草,进入征求意见和评审阶段。据悉,我市预制菜产业发展迅速,全市已有2家企业取得预包装冷藏膳食生产许可,1家企业取得即食鲜切果蔬生产许可,3家企业预制菜年产值预计达10亿元以上。

如今,“鹭品”产品已覆盖米、面、粮油、肉蛋、果蔬等百姓餐桌日常主要的食品及食用农产品。作为专门为厦门市民打造的高品质食品品牌,“鹭品”从审核、评价到推出,从农田、商超到餐桌,都有对应的高标准作为依据,通过对食品“全链式”标准化管理,深化从产地源头到市场终端的标准衔接。科学严谨的评价要求,以及对产品从生产种植端到销售端的全链条高标准监管,让“鹭品”成为厦门市民心中“食品安全”的代名词。



在2022年全市食品安全宣传周活动上,市食安办为第三批鹭品授权企业授牌。

A

二维码溯源“身份” 筑牢供厦食品 第一道安全防线

本版文/本报记者 陈泥

通讯员 韩嵩松 陈雪松

本版图/市市场监管局 提供

在我市各大生鲜超市,消费者用手机扫描果蔬价格公示牌上的二维码,可以随时溯源监督,这些食用农产品从哪个基地来的、怎么来的,都一清二楚;监管人员打开手机App,就能看到学校、养老院食堂后厨的公共视频,各环节的操作情况一目了然;在市市场监管局食品安全监测预警指挥中心,几个巨型显示屏上滚动播放着我市重点餐饮单位“明厨亮灶”公共视频,以及食安投诉举报、日常巡查等实时信息,利用这个“最强大脑”,监管人员可以对全市食品安全进行动态监管、预警、分析和指挥……

食品产业链条长、环节多、领域宽,覆盖种植养殖、运输、生产、流通、储存、餐饮各环节,近年来,厦门市场监管部门聚焦食品安全治理能力和治理体系建设,通过建立“责任实、能追溯”的安全管控模式,严把“从农田到餐桌”的每一道关口,拧紧食品生产、流通、消费每一环节的“安全阀”,全力守护市民的“盘中餐”。

有力的措施让食品安全从舌尖走进心间。近年来,我市食品安全总体形势保持稳中向好,在福建省食品安全考核中综合排名连续多年位列第一或A级,未发生较大及以上食品安全事故。2022年福建省食安委对厦门市食品安全评价性抽检合格率为100%,高于全国、全省平均水平。据第三方机构调查显示,群众对食品安全的满意度从2016年的65.4%提升到91.6%。2022年,经国务院食品安全委员会批准,我市被命名为“国家食品安全示范城市”,成为福建省首个获此殊荣的城市。



市民在鹭品主题形象店内选购鹭品。

金秋时节,位于翔安区新圩镇前埔村的庄家宝蔬菜专业合作社,一筐筐新鲜采摘的蔬菜有序运进了加工区,经过初选、清理、称重、分选包装、贴码……流水线上工作人员熟练快速地标准化作业,从田里采摘的蔬菜“摇身一变”,成了一袋袋包装好的蔬菜产品。

随后,它们被整整齐齐地装进放有碎冰的泡沫箱里,再送进设定符合要求的冷链车,低温能更好地为蔬菜“保鲜护航”。装车完毕的冷链运输车将驶向厦门市,市民可在元初等商超和电商平台消费终端买到来自庄家宝蔬菜专业合作社的“五珍”品牌蔬菜。

作为厦门市“菜篮子”调控基地,庄家宝蔬菜专业合作社在2011年成为厦门市农产品质量安全追溯建设示范点。“我们一直严格遵守‘生产有记录、信息可查询、流向可跟踪、责任可追究、产品可召回、质量有保障’的要求,积极参与农产品质量安全追溯体系的建设。”合作社理事长郭防告诉记者,市民可通过扫描产品上的二维码了解食品安全相关信息。

“农产品质量安全基础在农业。今年,我们以供厦食品标准体系建设为抓手,将供厦食品农产品种植规范向生产基地延伸推广。”市食安办常务副主任、市市场监管局副局长、市食安协会会长饶满华说。前不久,依据厦门市食品

安全工作联合会制定发布的《供厦食品 蔬菜种植生产管理规范》(以下简称《管理规范》)团体标准,市食安办组织专家对庄家宝蔬菜专业合作社的种植基地开展了现场评审。

记者了解到,此次发布的《管理规范》明确了对蔬菜种植基地的产地环境、生产投入品(农药、肥料等)、种植生产管理、包装和贮运等方面的基本要求,涵盖了从蔬菜种子到土壤、空气、水质选择,种植过程农药、肥料的使用和管理,蔬菜采收、清洗以及包装、贮运等全过程考核评价。例如,产地环境方面,要求产地应远离工矿、公路铁路干线和生活区,避开污染源;种植前应对产地环境进行检测,并定期(一年不少于一次)对产地内土壤、空气和水质指标进行监测评价。蔬菜采收和清洗方面,要求采收前应对即将上市的蔬菜进行质量安全自检或委托检验,保证产品符合相关质量安全要求等。

饶满华介绍,目前,我市已有包括庄家宝蔬菜专业合作社在内的30余家农产品种养基地申报执行《管理规范》团体标准。近期市食安办将组织专家分批到各基地进行实地考察、评审,通过建立对外延基地土壤、水源的监测及“飞行检查”制度,从源头筑牢供厦食品的第一道安全防线。

