

“双安双创”破解食品安全监管难

食品安全关系国计民生,责任重于泰山。在不久前召开的全国食品安全示范城市创建和农产品质量安全县创建(“双安双创”)工作现场会上,与会代表表示,实践证明,“双安双创”已成为破解食品安全监管难题的“试验田”、提高食品安全监管水平的“助推器”、开创食品安全新局面的“指挥棒”。

2014年以来,国家食品药品监督管理总局、农业部在全国开展了全国食品安全示范城市创建和农产品质量安全县创建工作。从最初4个试点省份、15个城市,到目前31个省(区、市)的67个城市,“双安双创”覆盖了所有省会城市和计划单列市。从当前情况来看,创建地区食品安全监管工作取得了初步成效,人民群众对食品安全的满意度也明显提升。

“互联网+”:让监管更智慧

作为川菜文化的发源地,成都可谓美食之都。在麒麟胖哥火锅食府双流总店,记者发现,牛羊肉不是放在盘子上,而是装在一个个专利餐盒里,餐盒下层是冰块,餐盒盖上附有二维码标签。“顾客可以用手机扫一下二维码,肉制品的追溯信息就会在手机上显示出来,这相当于每样食材都有自己的‘身份证’。谁买的、谁送的、从哪里来的,这些食材的‘前世今生’一目了然。”食府董事长付天宇向记者演示说。

二维码标签的背后,依托的是顺点科技有限公司打造的食物流通溯源电子商务服务平台项目“源本生鲜”。作为“源本生鲜”的采购方,麒麟胖哥火锅所有门店每天消耗的肉制品和蔬菜都通过这个平台采购而来。

据成都顺点科技有限公司CEO徐晓晨介绍,与同类电商平台不同的是,“源本生鲜”将食品检测、食品溯源以及生产经营者的信用管理体系融入食品交易全过程。纳入平台的食材生产企业和配送企业必须证照齐全,进入平台时须缴纳一定额度的保证金;进入平台流通的食材必须通过平台的溯源系统完成来源登记和票据上传;所销售的食材必须通过农药残检,合格后方可出库,必须定期接受第三方抽检和不定期的政府风险抽检。

链接产销的“源本生鲜”平台只是成都打造“智慧食安”体系的一个缩影。随着“双安双创”活动的不断深入,成都市借助“互联网+”理念和技术,依托成都市食品药品检验研究院,在其原有的检验检测数据基础上,打通了食药、卫计、农业、工商、质检等部门“信息

孤岛”,成立了成都市食品安全监测预警数据中心,在全国率先全面打通全市食品安全数据。

“从农田到餐桌,每个环节都分散着海量数据,碎片化非常严重。”成都市食品药品监督管理局食品安全总监蒲旭峰介绍说,食品安全监测预警数据中心集食品安全数据整合、挖掘、分析和风险预警为一体,可以说是成都市“智慧食安”体系的风险雷达、智慧管家。目前,数据中心已经整合了来自标准化研究院的7000多万条商品信息数据,来自农委、卫计委、工商局和质检局的9.6万条政务数据,含第三方检验检测机构与快检在内的912万条检验数据,以及年均6.8亿条的舆情数据。通过监测舆情信息,数据中心已主动破解“螃蟹注水增重”等食品安全谣言。“今后,数据中心将在保障城市食品安全、优化市场秩序等方面发挥更大作用。”蒲旭峰说。

源头治理:与经营无缝对接

食品安全工作从源头就要开始抓紧。在四川都江堰市蔬菜质量安全联盟的生产基地,联盟总经理于宏博介绍说,联盟是2014年7月由44家蔬菜规模生产经营主体自发组建而成,主要是为了解决两大难题:蔬菜分散经营带来的质量监管难和市场销售难。

据了解,为保障供应的蔬菜质量安全,联盟有着严格的“七个统一”模式。即统一育苗与生产布局,根据市场调查分析,确定当年品种,统筹组织育苗;统一投入品采购和供应,按照生产需要和质量要求,采取团购方式采购种子、肥料、农药等投入品,降低生产成本,把好“源头关”;统一技术规程与生产记录档案,按规范技术标准要求组织生产,全

程记录蔬菜生产信息并形成档案;统一政策性农业保险,防范化解蔬菜生产经营风险;统一质量安全检测,定期或不定期对成员生产基地开展农残抽检、送检,并建立销前检测制度;统一质量追溯,成员生产信息档案统一纳入都江堰市农产品质量安全追溯系统,实现全程可追溯;统一品牌销售,统一使用“圣寿源”商标,成员产品实行每天约定数量和每年固定价格收购,统一贴牌销售、分户结算。

于宏博说,严格的管理模式,不仅保障了蔬菜质量安全,很好地防范和化解了蔬菜生产经营风险,也有效保障了联盟成员的经济效益。统计显示,联盟成员每年的纯收入均超过10万元,高的可达100万元以上。

“成都一直以来都把源头治理作为保障食品安全的重中之重。”四川省成都市食安办副主任、成都市食品药品监督管理局副局长汤毅表示,在强化源头治理同生产经营监管无缝衔接上,严把许可准入准出关。据统计,去年年底,成都市顺利通过了国家农产品质量安全市创建工作考核,人民群众对食品安全满意度提升到87.8%,较创建前提高了12.8个百分点。

问题导向:解决群众关切

在外就餐,一次性消毒餐具作为市民就餐时直接使用的用品,其卫生安全一直备受关注。

“章丘餐饮服务业较为发达,集中消毒餐具日需求量大达7万套左右,重要节日期间甚至能达到10万套。”山东省济南市章丘区食药监局副局长曲广欣介绍说,但章丘境内的餐具消毒企业也普遍存在不卫生、不规范、不达标

等现象,甚至存在“黑作坊”,给广大群众的饮食安全带来了较大隐患,群众要求加强整治的呼声越来越高。

“过去人们去餐馆就餐,一般都会习惯性地用餐馆提供的消毒餐具再逐个用开水涮一下。现在章丘的老百姓使用消毒餐具可以放心地拆开包装直接使用了。”曲广欣说,为顺应群众需求,彻底防止病从口入,自2014年7月起,由章丘区政府食安办牵头,联合卫生监督、工商、环保、食药、公安等部门,齐抓共管,对全区餐具集中消毒企业开展了为期半年的专项整治。整治后,餐具集中消毒企业由原来的54家减少到14家。其中,龙泉餐具消毒有限公司就是由原有10家消毒餐具小作坊整合组建而成,并于今年4月投产运营。

记者在龙泉餐具消毒有限公司的餐具清洗消毒车间看到,刚从市区餐馆运回来的一车使用过的餐具,正在工人的统一安排下倒入清洗消毒车间的全自动洗碗机里。“整套餐具要经过倒碗、分拣、除渣、粗洗浸泡、翻碗、高温消毒、纯净水浸泡、二次翻碗、纯净水喷淋、烘干消毒、自动包装等16道工序才算完成。”龙泉餐具消毒有限公司总经理冯涛告诉记者,公司目前使用的是国内最先进的全自动大型洗碗机、自动伺服双刀包装机,以及专业的筷勺清洗消毒烘干一体机,就连周转箱也是采用全自动洗箱机和吊装线进行清洗。

“以前的消毒餐具小作坊,餐具清洗过程最多2分钟,如今经过这套设备清洗就需要20分钟,再由人工检验无损后才包装入库,为的就是将每一份严格消毒的餐具送到餐饮顾客手中。”冯涛说,公司现在日清洗消毒餐具6万套,覆盖章丘的大小餐馆及济南市的部分餐馆。

(新华网)

澳大利亚两乳企被停在华注册资格

日前获悉,国家质量监督检验检疫总局和国家认监委再度出手,暂停了澳大利亚Viplus Dairy和Camperdown Dairy两家知名企业在华注册资格。除了两家企业被暂停在华注册资格外,另有美国、法国、意大利、澳大利亚等多地共计19家生产出口商,11家进口商被风险预警需要整改,他们的问题出现在对华出口时产品相

关标准不符合中国标准。

国家认证认可监督管理局网站日前更新的进口乳品境外生产企业注册名单显示,澳大利亚乳品生产企业Viplus Dairy自2016年11月4日暂停在华注册资格,其生产的婴幼儿配方乳品和其他乳制品均被暂停注册。Viplus Dairy是澳大利亚最早专业从事婴幼儿配方奶粉生产研发的乳企之一,至今已

有120多年的历史。该企业旗下有维爱佳、麦凯瑞、澳励娃、爱惠普等多个自有和代工奶粉品牌。公开信息显示,2015年Viplus Dairy与跨境供应链服务商Pipex合作,进入到中国市场,产品包括婴幼儿配方奶粉、妈妈奶粉、成人奶粉等多款。

目前,国家认监委方面并未透露Viplus Dairy在华注册资格被暂停的原由,按照以往

认监委的执法规律,可能是其旗下产品在进口或市场抽检中出现不合格情况。而被暂停注册也意味着短时间内,Viplus Dairy的产品将被拒绝进入中国市场。

另一家澳大利亚乳制品企业Camp-erdown Dairy也遭遇取消资质的尴尬。这家企业的进口产品包括巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、发酵风味乳、黄油、

稀奶油、其他奶油等。据悉,Camper-down Dairy也是一家拥有125年历史的老牌乳企。

据了解,自2014年5月1日起,国家质检总局对洋奶粉执行一项新规,未经注册的境外生产企业的婴幼儿配方奶粉不允许进口。今年5月16日,国家认监委官网更新了奥地利进口婴幼儿配方乳品境外生产企业注册名单,首次出现有“洋奶粉”工厂被暂停在华注册资格的情况。此后不久,国家认监委再度出手,更新了德国和法国的婴幼儿配方奶粉注册企业名单,又有两家企业被暂停资格。

(中经网)