

农业农村部：

“产”“管”两手抓 保障农产品质量安全

本报讯 农业农村部于23日召开新闻发布会，通报2018年一季度经济运行情况。农业农村部农产品质量安全监管局局长广德福表示，今年以来，在切实抓好农业生产、确保农产品充足供给的同时，坚持“产出来”“管出来”两手抓、两手硬，农产品质量安全总体呈现了稳中向好的态势。

数据显示，农业农村部在一季度国家农产品安全例行监测中，共监测了31个省(区、市)和5个计划单列市、153个大中城市、452个蔬菜生产基地、156个生猪屠宰场、463个水产暂养池、82个水产品运

输车、1494个农产品批发市场、农贸市场和超市，抽检蔬菜、水果、畜禽产品和水产品等四大类产品78个品种，9686个样品，监测农兽药残留等参数122项，抽检总体合格率达97.3%。其中，蔬菜、水果、畜禽产品和水产品的抽检合格率分别为96.2%、96.9%、98.3%和98.6%。

广德福表示，在保障农产品质量安全方面，农业农村部主要采取了三项措施。首先，进一步扩大了监测范围，重点增加了农药和兽用抗生素等影响农产品质量安全水平的监测指标，监测参数由2017年以前的94项，扩大到今年的122项，增

加参数的比例达到30%，监测工作的科学性、有效性和针对性进一步增加。

其次，农业农村部持续跟进监管措施，已将监测结果通报各地，对合格率较低省份存在的问题进行督办，对监测发现的问题有针对性地跟进开展监督抽查，依法查处不合格产品及其生产单位和经营主体。同时，加大行政执法和刑事司法衔接的力度，严防严管严控农产品质量安全风险，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

第三，农业农村部新批准发布了《农产品分类与代码》等68项农业行业标准，

按照重心下移、程序简化的要求，稳步推进无公害农产品认证制度改革，优化产品结构，提升产品品质，推进优质“产出来”。据了解，一季度新认证无公害农产品4905个，绿色食品4504个，有机农产品1618个，新登记地理标志农产品135个，目前农业农村部“三品一标”的总数已经达到12.1万个。

广德福表示，下一步农业农村部将继续加快推进安全优质农产品公共品牌发展，满足消费市场对农产品多样化、绿色化的要求，保障人民群众吃得安全、放心、优质。

中国首次提出食品工业减盐策略

中国疾病预防控制中心营养与健康所和中国营养学会18日在北京联合推出《中国食品工业减盐指南》，力争到2030年全国人均盐摄入量下降20%。这是中国首次推出减盐指南。

据介绍，减盐指南工作组从2016年开始研究指南的起草工作。目前形成的《中国食品工业减盐指南》，建议食品企业作为减盐工作的实践者应本着循序渐进、分段实施、重点突破的原则，以2016年调查的各类食品钠含量分布现况为基准，逐渐实现到

2030年加工食品钠含量平均水平降低20%的目标。食品企业可参照同类食品钠含量的平均水平和分布状况，通过改善工艺、口味调节等多种技术减少钠盐用量，达到行业整体下调盐用量的目标。

专家表示，减盐行动已经成为全球控制慢性疾病的共识。目前，全球已有超过一半的国家启动了全国性减盐指南或行动。大部分国家在加工食品、食品标签、大众宣传等方面采取了系列减盐措施。其中，英国、芬兰、澳

大利亚和日本等国家的减盐行动已初见成效。

中国是世界上食盐摄入量最高的国家之一，尽管多年来不断进行减盐的宣介教育，但人均盐摄入量仍高达10.5克/天。随着食品工业的快速发展，越来越多加工食品进入生活，盐的来源已从家庭烹调用盐向加工食品转移。专家指出，虽然食品工业积极参与和实践是减盐工作成败的关键，但全社会的共同协作、多方支援才能取得实质性进展。(中新网)

丰台区万丰路阳光餐饮示范街成为地标性的美食街

本报讯 胡昊“万丰餐饮特色街”坐落在北京丰台区万丰路，街区总长度约1600米，全街能同时容纳两万余人就餐。自2007年第一家餐饮企业入驻开始，经过10年的发展，目前已拥有餐饮服务单位84家，目前，这条街区已经成为丰台区地标性的美食街。

为进一步提升万丰路餐饮街食品安全整体水平，保障来此就餐的消费者饮食安全，根据市食药监管局的统一要求，去年以来，丰台区食药监局餐饮科和卢沟桥乡食品药品监管所有效联动，全力推动“阳光餐饮”工程建设，通过加强餐饮业质量安全监管，推进餐饮服务单位食品安全信息公开和食品加工操作过程可视化，不断提高街区餐饮业质量安全水平。2017年11月21日，北京市餐饮行业协会举办的首批“北京市阳光餐饮示范街区”颁牌仪式上，丰台区万丰路荣获首批“阳光餐饮示范街”。

4月25日，笔者跟随北京市食品安全示范区创建评估小组走进示范街区，探寻餐饮企业如何晒出“舌尖背后的故事”。

正值午间用餐高峰时间，监管人员陪同检查组走进一家大型的连锁经营餐饮单位，厨师们正在热火朝天的忙碌着，择菜、洗菜、切菜、煎炒烹炸、装盘，每一个步骤都有条不紊的进行着。而在离后厨数墙之隔的大厅内，一个电子大屏对他们加工操作的每一个环节进行“现场直播”，6个分切画面让灶台、洗碗间、切配区等厨房“重

地”都一览无余。不少在排队等待的食客们都饶有兴致的在观看着大屏。

卢沟桥乡食药所常务副所长孙金华介绍到：现在万丰路餐饮街所有的餐馆，已经全部实现了阳光餐饮，每家每户在显著位置都有大屏在用餐时间向公众展示后厨烹饪情况，在推进这项工程过程中，食药监部门采取了四步走的工作思路，一是通过制定下发《卢沟桥乡“阳光餐饮”工程工作实施方案》，确定领导、分工、工作重点，二是专门召开3次大型“阳光餐饮”工程培训会，工程推进期间工作人员逐户上门对建设单位进行现场指导，确保各阶段建设目标如期完成。三是做好“阳光公示”，要求餐饮服务单位将企业资质、员工健康证、食材进货渠道、日常检查记录等信息统一格式，在店堂显著位置向消费者公示。同时，将食品供货商资质、企业内部培训、餐厨垃圾处理、餐饮具消毒、进货台账、肉类检疫票据等信息资料定期归集，整理成册。四是加大宣传力度向辖区公众各类“阳光餐饮”工程宣传材料5000余份，利用商超内的大型LED屏不间断播放“阳光餐饮”工程宣传片。在万丰路设置18个“创区一阳光餐饮”宣传栏，详细介绍“阳光餐饮”工程的内容和意义，让消费者更加深入了解“阳光餐饮”工程，关注“阳光餐饮”工程。

“截至目前丰台区共有2600余家餐饮单位实现了阳光餐饮，建设率已经超过辖区餐饮单位总数的50%，卢

沟桥乡地区“万丰特色餐饮街”、“恒泰广场”、“银座广场”等餐饮消费集中场所全部实现了阳光餐饮，除了在餐馆内部大屏观看后厨情况，很多单位也将后厨信息实时上传到APP，基于此平台，消费者可以查询餐饮企业的证照、实时查看后厨情况、企业量化分级等；餐饮企业可以宣传自主品牌、推荐菜品、主动接受群众监督”，孙金华所长边说边拿出手机，打开了一款名为“北京市阳光餐饮”的APP软件，大厅里电子显示屏上的内容清晰的在手机上呈现，“目前丰台区共有600多个后厨探头已经接入了这个APP后台终端，万丰路除了个别餐馆在做探头技术调整，其余80%以上的餐饮单位都可以通过手机来“秀”后厨了。”

据悉，丰台区食品药品监督管理局根据市局的要求，在“信息阳光”、“过程阳光”、“阳光评价”的基础上，引入“阳光管理”和“阳光惩戒”措施，每月定期邀请媒体、公众代表作为“阳光监督员”参与到监管部门日常对餐饮单位后厨的检查，同时要求每家餐饮单位设置公众意见簿，广泛征集各方对辖区食品安全的意见和建议。在日常监管过程中，监管人员将加大对餐饮单位食品安全违法行为的检查力度，及时向社会公开违法信息，要求被处罚单位在信息公示栏作出至少一个月的违法行为处罚公示，真正做到让餐饮的各个环节都晒在阳光下，让消费者吃得安心，放心。

孟素荷：中国食品工业已开启『安全与健康并行』新篇章

“从关注安全到‘安全与健康并行’，‘三聚氰胺事件’十年后的中国食品工业，已站在一个更坚实的起点上。”中国食品科学技术学会理事长孟素荷在4月19日举行的2018年国际食品安全与健康大会上这样说道。

2008—2018年，“三聚氰胺事件”的发生已有十年。孟素荷感慨到，这一事件使中国食品工业猛醒，并由此加快了夯实科学基础，提升中国食品安全水平的脚步。

十年间，国家《食品安全法》的颁布、企业产业链安全的建设由弱到强、大数据支持下对进出口食品及区域性食品安全风险的评估有了重要进展。在中国食品科技界的共同参与下，国家风险评估、风险交流体系形成有效的科学积累，舆情环境逐渐向好。

同时，中国食品工业体系愈发健康稳健。孟素荷提到，中国食品工业体系产值由2008年的4.14万亿，增至2017年的10.52万亿，十年间增长了1.54倍。更可喜的是，在全球体量最大的食品消费市场上，2017年国家食品安全抽检合格率达到97.6%，较2014年的94.7%提高了2.9个百分点。

“这是中国食品人在经历‘三聚氰胺事件’十年时间后，向人民交上的一份还合格的答卷，更是中国食品工业由大到强的重要历程。”孟素荷说。

在持续九年专注于中国食品安全问题之后，随着人民健康与安全意识的提升，食品安全的触点更多、更复杂。因此，孟素荷表示，科技在未来食品安全与健康评价中，将被更多聚焦。

“中国人营养与健康水平的提升，既要靠科普的力量，引导占饮食消费70%的家庭厨房及餐饮行业的健康意识提升并做出改变，也有赖于占30%的中国食品工业快速而有效的健康转型。”孟素荷这样说。

(中经网)