

市场监管总局办公厅关于进一步落实食用农产品批发市场食品安全查验要求的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委):

为进一步加强食用农产品批发市场(以下简称“农批市场”)食品安全监督管理和新冠肺炎疫情常态化防控工作,切实维护人民群众身体健康和生命安全,现就进一步落实食用农产品批发市场食品安全查验要求通知如下。

严格落实市场开办者入场查验要求。农批市场开办者应当依法依规全面履行食品安全管理责任,对进入市场的食用农产品及其销售者加强入场查验:一是向所在地县级市场监管部门如实报告农批市场基本信息。二是与入场销售者签订食用农产品质量安全协议,建立入场销售者档案,如实记录销售者及食用农产品基本信息并及时更新。三是查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件,食用农产品可溯源凭证和产品质量合格凭证。四是对无法提供可溯源凭证的食用农产品禁止入场销售,对无法提供产品质量合格凭证的食用农产品进行抽样检验或者快速检测,检测结果合格的方可进入市场销售。

严格落实入场销售者进货查验要

求。入场销售者应当依法依规全面履行食品安全主体责任,对采购、经营的食用农产品加强进货查验:一是建立食用农产品进货查验记录制度,如实记录食用农产品以及供货者基本信息,并保存相关凭证。二是主动向市场开办者报告个人及食用农产品基本信息,按要求使用农批市场统一印制或统一格式的销售凭证,接受市场开办者对食用农产品的入场查验和抽样检验。三是有委托贮存和委托运输需求的,应当选择具有合法资格,能够保障食品安全的受托方。四是利用第三方冷库贮存食用农产品的,应当索取、查验第三方冷库提供者的备案信息,督促其严格履行食品安全和新冠肺炎疫情防控责任义务。五是禁止采购、经营法律法规禁止生产经营的食品和食用农产品。

严格落实冷链食品疫情防控要求。贯彻落实国务院新冠肺炎疫情联防联控机制的工作部署,督促农批市场开办者和入场销售者严格落实进口冷链食品疫情防控责任要求:一是入场销售者采购、经营进口冷冻冷藏肉类(含水产品,下同)要严查“三证”,即检疫合格证明、核酸检测阴性合格证明以及消毒单位出具的消

毒证明。对进口冷冻冷藏肉类实施“三专”管理,即专用通道进货、专区存放、专区售卖,禁止与其他食品混放贮存和销售;做到“四个不得”,即没有检疫合格证明、核酸检测阴性证明、消毒证明、追溯信息的均不得上市销售。二是农批市场开办者对进口冷冻冷藏肉类要加强“三证”查验,防止未经预防性全面消毒处理的进口冷冻冷藏肉类进入市场。三是省级市场监管部门要督促从事进口冷冻冷藏肉类经营业务的农批市场和入场销售者按照当地防控要求,及时向进口冷链食品追溯管理省级平台上传有关信息。四是各地市场监管部门要强化对第三方冷库的备案管理,将相关备案信息全部载入进口冷链食品追溯管理省级平台,同时加强监督检查,对采购、经营无法提供“三证”或“三证”不全的进口冷冻冷藏肉类等违法违规行为要严厉查处,并及时向所在地新冠肺炎疫情联防联控机制报告。

引导农批市场实施食品安全信息化追溯管理。以新冠疫情常态化防控形势下的农批市场改造升级为重要契机,采取“先行先试、重点推进”等方式,引导辖区内交易量较大和辐射范围较

广的农批市场率先实施食品安全信息化追溯管理:一是鼓励和引导有条件的农批市场充分借助物联网、云计算、区块链等现代化技术建设食品安全信息化追溯管理系统,对入场销售者主体信息、食用农产品进货信息、交易信息等实施电子信息归集管理,实现场内销售的食用农产品来源可查、去向可追、信息真实、查询便捷。二是引导农批市场将已建成的食品安全信息化追溯系统,主动与本辖区市场监管等部门建设的食品安全信息化监管系统或平台实现对接,用信息化技术提效能,用大数据分析找风险,进一步提升农批市场食品安全保障能力。

各地市场监管部门要切实加强本地区农批市场食品安全监督检查力度,督促市场开办者和入场销售者严格落实食品安全查验要求,切实防范农批市场食品安全风险和疫情传播风险。各省(区、市)农批市场食品安全查验情况统计表请于2021年6月30日前报送总局食品经营司,电子版EXCEL表格请同时发送至agrifood@samr.gov.cn,2021年11月30日前报送各地农批市场食品安全查验要求落实情况及佐证材料。

营养健康新消费模式初具雏形

□ 中国营养保健食品协会战略研究部部长 黄妍

伴随着经济的飞速发展、新兴产业的崛起,我国国民生产总值逐年增加,2019年已达到990865.1亿元。居民人均可支配收入及居民消费水平也有显著提升,分别是30733元和27563元。与此同时,我们注意到2015-2019这5年里,居民在医疗保健上的消费也逐年增高,2019年的居民人均医疗保健消费支出是1902元,与去年相比增长了近13%。这一系列数据说明在国民生活水平提高的同时,居民更愿意为健康投资。特别是2020年新冠疫情的爆发,引发了一场空前规模的全民健康教育,广大消费者对于营养健康消费的认识,达到了一个新高度。

数据显示,80、90后逐渐成为保健主力,推动保健食品行业市场发展。根据市场调研机构调查,在保健食品购买者中,90后占比达25.01%;21.9%的90后一直在使用保健食品。在关注保健食品的人群中,有近50%都是90后。

随着年轻人生活节奏的日益加快,“方便、高效、直接”的保健食品获得大量年轻人青睐。保健食品消费的逐渐日常化,使得年轻人们开始更频繁地在非大促期购入保健食品。随时购

入随时“补充”营养,已成为年轻人的生活常态。与此同时,年轻人早已不满足于基础的泛保健,“精准营养”正捕获着他们的心。

纵观整个食品行业,其需求亦呈“精细化”趋势发展。首先是感官体验,饮食最先满足的就是味蕾上的诉求。食品行业边界逐渐模糊,口味在出圈,与他品类跨界融合。第二则是功能满足,追求功能性的满足、品质化的生活。疫情+焦虑的社会大环境下,人们寻求更健康更自律的生活方式。;第三是成分关注,开始关注成分、追求更极致的体验。需求更加明确具象,寻求更多的确定性。如益生菌,从奶类出圈,覆盖更多的类目,以满足更多人群消费需求。

不同层级的发展依赖于消费者对不同产品认知所处的阶段;消费者在功能需求满足之后,就会追求更极致的成分体验,所以“成分党”在食品行业中出现。

消费方式上,随着《电子商务法》等众多政策的出台,越来越多的人通过电商渠道购买商品,保健食品行业尤为突出。电商占比从2011年的4.3%到2018年的31.6%。除此之外,自疫情后,直播电商卖货则成为了最为亮丽的一道风景线。

春节期间食品安全风险防范提示

春节临近,为有效预防食品安全事件发生,切实保障人民群众度过欢乐祥和的节日,湖北恩施州食品药品安全委员会提示如下:

1. 选购食材,细心查验。采买食材应选择储藏条件好、符合卫生要求的正规经营场所。选购预包装食品及散装食品时应仔细查看包装上标注的企业名称、产品规格、生产日期、保存条件等内容是否清晰、齐全。选购进口冷链食品时,市民使用微信小程序“冷链食品可信追溯平台”现场扫描溯源码,即可查询进口冷链食品源头信息。选购冷链食品时应佩戴口罩和一次性手套,避免徒手接触食品表面。购物后首先对外包装表面进行消毒,随后进行手部清洁与消毒。在清洗加工冷冻、冷藏食品时,严格处理内外包装,做到生熟分开、烧熟煮透。

农产品批发、零售市场开办者要积极开展农产品进场检验,加强对经营环境、经营条件和经营行为的检查管理。

2. 来源不明,绝不采食。不采购、接收、食用野生动物,不购买未经检验检疫的畜禽肉。不采摘、购买、食用来源不明或有毒害的动植物

(野生蘑菇等),以防发生食物中毒。严禁采购、销售和加工无法提供合法来源凭证的水产品;严禁出售、购买、食用长江流域珍贵、濒危水生野生动物及其制品;严禁以“长江(清江)野生鱼”“长江(清江)野生江鲜”为噱头进行宣传。

3. 外出就餐,看好资质。外出就餐或预定“年夜饭”时,首先查看餐馆是否持有有效食品经营许可证,理性选择客流量较大的餐馆用餐、订餐,以防因超负荷加工和超能力接待导致食品安全事件发生。就餐时要注意分辨食物是否有异物、是否烧熟煮透。注意个人卫生,养成餐前洗手好习惯,不拥挤、不扎堆,保持安全距离;如就餐人数较多,尽量缩短就餐时间或采取打包的方式。网上订餐时,应选择有实体店、证照齐全、距离较近、已实施“食安封签”的餐馆订餐,避免选订冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

4. 家庭烹饪,均衡营

养。在家烹制食物,要注意生熟分开、烧透煮熟。畜禽肉和海鲜等大块食物要充分加热。四季豆、扁豆等豆类食品应先过沸水再煸炒。过夜熟食、剩饭菜及外出未食用完的食品,及时冰箱冷藏,再次食用前一定要确认食物未变质并彻底加热后再食用。

液体酒精燃料要与饮料、白酒分开存放,避免误饮燃料酒精中毒。

5. 公筷分餐,厉行节约。聚餐应使用公筷、公勺,鼓励分餐制,避免交叉传染。应适量点餐、适量取食、餐后打包,践行“光盘”行动,树立健康、文明餐饮新风尚。

6. 消费者就餐后如出现呕吐、腹泻等症状,应及时到就近医疗机构就诊,并保存好可疑食物样品及消费票据、就诊记录等相关证据,及时拨打12315投诉举报电话,以便及时调查处理。餐饮服务单位一旦发生食品安全事件,应立即配合救治患者并及时报告市场监管部门,积极配合做好事件的调查处理工作。