

加 / 大 / 冷 / 链 / 扶 / 持 / 力 / 度 · 推 / 动 / 产 / 业 / 长 / 足 / 发 / 展

全国政协委员、北京食品科学研究院副院长兼总工程师乔晓玲

后疫情时代 努力确保肉类产品安全高质供应



2020年以来,受非洲猪瘟疫情影响与新冠肺炎疫情的叠加影响冲击,又使肉类行业受到巨大影响。据国家统计局数据显示,2020年猪牛羊禽肉产量7639万吨,比上年下降0.1%。其

中,猪肉产量4114万吨,下降3.3%。

两会期间,全国政协委员、北京食品科学研究院副院长兼总工程师乔晓玲就后疫情下如何确保肉类产品安全高质供应提出了独到见解。乔晓玲委员认为,当前现状可归纳为三点:一是屠宰与肉类加工业仍属于劳动密集型产业,用工量大、人员密度大,自动化与智能化程度低,卫生管理和疫病风险防控能力偏弱。二是调猪改为调肉对肉类产业带来了极大影响,这给我国猪肉的品质控制带来了挑战。三是疫情引起肉类加工行业行情震荡,使肉类行业规模化升级进程加速,催生了肉类加工行业的新业态。

面对复杂而严峻的现状,乔晓玲委员提出了五条工作建议。

一是加快构建公共生物安全法

律法规体系、制度保障体系,进一步建立细化肉品生产、流通、销售等标准化规程,完善肉类从业场所环境,健全肉类从业场所安全防控体系。同时,加强对肉类从业场所的安全生产监管,注重宣传、贯彻执行公共生物安全防控理念。

二是加强肉类高效调运冷链物流装备的研究与应用。加大对冷链物流车辆智能化、自动化技术研究,将肉类的冷却成熟工艺过程结合在冷链运输过程中完成,促进从调猪到调肉的国家整体推动。与此同时,提升大城市配送冷链物流水平,建立完善直接配送终端,减少到市场交易二次环节,以保障全程冷链和食品安全。

三是加强区块链技术在肉类高效调运中的应用。区块链具有不可篡

改、去中心化及分布式数据库特性,其在肉类产业有较好的应用前景,在产品溯源、供应链控制等领域将发挥重要作用,应鼓励企业采用区块链技术提高肉类调运过程中信息的透明度。

四是加强进口冷冻肉类检验检疫,杜绝输入风险。“外防输入”,从防控国外人员风险扩大到防控入境物流风险,加强对进口冷冻肉类的检验检疫,提高进口冷冻肉类抽样检验量,及时更新进口冷冻肉类检验检疫结果,进一步消除消费者对进口冷冻肉安全性的担忧。

最后,建议加快畜禽屠宰和肉类加工的自动化和智能化技术与装备的研究,提升屠宰、加工的自动化和智能化程度,为促进行业的健康、绿色发展,提高行业抗风险能力和综合效益提供保障。

全国政协委员、北京首农食品集团知联会会长唐俊杰

摸清行业底数 推动农产品冷链物流行业高质量发展



冷链物流行业贯通一二三产,是巩固脱贫攻坚工作成果,有效衔接乡村振兴,促进消费升级的重要基础性、战略性、先导性产业,后疫情时代和双循环发展格局创建对冷链物流行业高质量

发展提出了更高要求。

基础数据清晰,行业状况清楚,是精准施策的前提。全国政协委员、北京首农食品集团知联会会长唐俊杰在接受本报专访时表示,“目前冷链行业基本盘尚未摸清,推动行业高质量发展的基础性工作仍有待加强。”唐俊杰委员指出目前冷链行业的几个问题:

一是底数不清,数据不准,影响政府决策。冷链物流行业涉及多个部门,即便有摸清行业底数的要求,但有关部门各自为战,难以取得良好的统计效果。

二是底数不清,概念不明,影响市场经营主体的判断。冷链物流行业政策支持力度不断加大,资本关注度高,市场上充斥着来源各异的数据、判断和争论,但到底孰真孰假、孰对孰错,尚没有明确的判断标准,也鲜见主管

部门公布权威数据。这些纷繁芜杂的信息和概念影响了冷链产业投资者的判断,导致行业发展混乱,长期低质量运行。

三是底数不清,情况不明,影响行业监管和政策执行。新冠疫情期间,各地加强了对冷链贸易企业的监管,但主要是亡羊补牢式的纠错,缺少防患于未然的手段。

为摸清行业底数,精准施策,促进冷链物流行业高质量发展,助力乡村振兴和消费升级,唐俊杰委员建议:

第一,加强部门协调,建立行业统计长效机制。冷链物流行业涉及部门多,专业性强,不同冷链产品的作业场景各不相同,建议由发展改革部门牵头,有关部门协同,社会组织参与,共同建立冷链行业基础设施和运营关键指标长效统计工作机制。各部门以政府

购买服务的形式统计本行业数据,并汇总至牵头部门。

第二,科学研判,建立健全冷链物流行业统计指标体系。我国与欧美等国家农产品生产流通模式、饮食习惯差别很大,且我国东西部区域经济发展不平衡,不同地区农业特点和居民消费习惯各不相同,为科学研判各地冷链物流基础设施需求,应结合国情,研究完善反映冷链物流重点领域、重点环节高质量发展的统计指标体系。

第三,合理分析,建立基础信息披露机制,为政府和从业人员提供决策依据。每两年对全国冷链基础设施进行一次摸底调查并向社会披露行业基础信息,一方面提高政府部门制定的行业政策的公信力,另一方面使行业从业者了解冷链市场权威数据,为其投资运营提供决策参考。

全国政协委员,千喜鹤、禧云国际董事长刘延云

推动餐饮业冷链食品各地检测报告互认机制



2020年10月16日,国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组发布了《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》和《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》,要求对来自新冠肺炎疫情高风险地区(国家)的冷链食品原料和半成品进入企业或者入库前,应当对其外包装进行严格、有效消毒。12月1日,国家市场监督管理总局召开加强进口冷链食品追溯管理工作电视电话会议,全面推进进口冷链食品追溯管理平台建设,进一步强化新冠病毒输入风险“物防”措施。各地监管部门积极采取行动,制定各地进口冷链食品管理办法。餐饮企业严格遵照执行相关要

求,积极配合强化防疫措施。

“一系列关于进口冷链食品疫情防控要求,是利国利民的举措,对保证食品安全,保障人民群众安全,稳定社会发展起到了积极的作用,但在实施过程中还存在一定问题。”全国政协委员,千喜鹤、禧云国际董事长刘延云在接受本报记者采访时表示,目前,大部分地方监管部门只认可当地检测机构出具的核酸检测报告和消毒证明,而对其他地方符合资质的检测机构所出具的正规检测报告、消毒证明均不予认可。个别省份甚至在本省所辖内各地市之间的检测报告、消毒证明也互不认可。因各地监管部门对检测报告互不认可而造成重复检测,极大地延长流通环节

所耗时间。一是造成了餐厅断货;二是再加上部分冷链食品原材料有效期较短,造成食材因有效期到期而报废,造成了食品浪费。

因此,刘延云委员建议:

一是制定风险等级分级管理措施,对于核酸检测报告、进口检验检疫证明、消毒证明等资料齐全的进口冷链食品免除进入中转监管仓,备案后即可直接运送到店。

二是建议跨地区互认消毒证明、检测证明、检测报告,减少流通环节所产生的不必要的时间和成本,厉行节约,防止食品浪费,进一步落实习近平总书记关于制止餐饮浪费节约粮食的指示。