

# 从农田到餐桌 一日三餐皆为安

□ 钱力 记者 戎易

近期，“鼠头鸭脖”食品安全事件在网络上引发热议：江西工业职业技术学院一学生在食堂饭菜中发现异物，疑似老鼠头，校方澄清该异物为鸭脖。经调查，该异物被认定为老鼠类啮齿动物的头部。“指鼠为鸭”并不是一次意外事件，本质上还是学校食堂后厨卫生存在严重问题，地区食品安全监管不到位。

筑牢“食安”防线，近年来，常州经开区多措并举守护群众“舌尖上的安全”，对从田间地头到百姓餐桌的食品进行全过程、全链条、全方位监管。



工作人员进行食品快检

## 食品快检最快 30 分钟

河苑路 48 号，占地 376 平方米的常州经开区食品快检中心全天候提供食品安全快检服务。“瞄准食用农产品快速检测能力水平不足、覆盖率不高等问题，我们与南京工业大学深度合作，成立了全市首家食品快检中心。”闫洪亮说。

6 月 28 日一早，河苑综合市场负责人张振东把几包蔬菜和水果送到了食品快检中心。“天气热了，韭菜、生菜等叶菜需求量大，易有农药残留。像杨梅一类的应季水果，商户有可能添加甜蜜素以提高甜度。”张振东告诉记者，每日进入市场销售的食用农产品，均可在此快速检测。

取 0.5 克杨梅果肉放入离心管中，加入蒸馏水振荡混匀，依次加入不同试剂……综合检测室内，专业技术人员王佳林正对张振东带来的杨梅进行检测。“若最终液体为玫红色或紫红色，便可以初步判断食品中含有甜蜜素成分。”王佳林介绍。

食品快检中心可快速检验检测食品内的农药残留、兽药残留、非法添加等，单日最高可对 400 个样本进行检测，每年可开展各类食品快检 1 万批次左右。“通常情况下，从前期准备到出具结果仅需 1 小时，最快 30 分钟，快检结果将同步上传至市级平台。”闫洪亮告诉记者。

若快检筛查发现不合格样本，该如何管控？常州经开区创新实践“快—法联动”食品安全监管机制，联动南京工业大学技术指导快检中心进行复检，形成“1 小时内快检出结果—30 分钟内完成复检确认—2 天内上报法检结果”的全链条监管。截至目前，全区深入开展“快—法联动”专项行动 7 次，发现案源线索 5 条。

今年，常州经开区食品快检中心挂牌常州市眼为“食”开放实验室，将在宣传食品安全知识、承办食品检验检测等方面持续发力。



改造后的潞城中心菜市场

## 田间到菜篮绿色安全

正值盛夏，遥观镇勤新村精美小菜园内，新嫩翠绿的蔬菜长势喜人。农户杨兴旺正收割青菜，“这些菜都不打农药，在市场上很受欢迎。”

安全是精美小菜园的第一追求。精美小菜园在土壤基肥上推行有机肥替代化肥，而杨兴旺家的菜园使用的有机肥来自于境内农业剩余物，是易腐垃圾的资源化利用。同时，出产的蔬菜均贴有溯源二维码，可随时扫描查看蔬菜生产单位、生产地等相关信息。

为了让百姓吃到优质放心的本地菜，常州经开区着力推进精美小菜园建设。依托传统露天种植的方式，利用绿色防控装置，全程推行绿色安全种植。目前，全区 8 家精美小菜园均实现了可视化绿色生产。

小菜篮，大民生。“原来菜场又挤又脏又吵，有时甚至没地方下脚。”横山桥镇居民刘国珍每周都到芙蓉菜场采购，最近，她发现菜场“脱胎换骨”：1700 平方米的菜场，蔬菜区、水产区、果蔬区等布局科学；今

日菜价、商户信息一目了然；买菜环境变好，食品安全也更有保障。

智慧菜场里，食品的“前世今生”一扫便知。潞城中心菜市场所有摊位的电子秤均可打印“追溯小票”。“顾客只需扫描小票上的二维码，就能知道农产品的进货渠道、生产日期等信息。”菜场负责人许建忠介绍。

菜场检测中心门口的屏幕上，滚动播放着当日售卖蔬菜的快检信息。“菜场每天抽检 10 批次菜品，商户信息、食安质量和视频监控均在常州市食用农产品质量安全信息平台公示，让群众买得安心。”许建忠说。

在智慧化改造 4 家中心城区农贸市场的基础上，今年，5 家镇级农贸市场改造提升工作启动。其中，横山桥镇芙蓉菜场、新安菜场已完成主体改造。“我们正推动农贸市场与区快检中心食品检测联动互通，进行统一管理，进一步保障群众‘舌尖上的安全’。”常州经开区市场监管局食品安全监督与综合协调科副科长闫洪亮透露。

## 后厨环境搬上“屏幕”

早 8 时，戚墅堰街道牌楼巷内人头攒动，不少居民前来吃早饭。

巷内，周记面馆的店铺干净整洁。“我们的菜都是每天从五益综合市场现买的，保证新鲜！”老板周云伟告诉记者，买来的蔬菜、肉制品会立即放入冰箱冷藏，所有清洗好的碗筷也都会放入消毒柜中消毒，确保卫生。

在牌楼巷“逛吃”一圈可以发现，每家店铺都在墙上显眼处张贴了食品安全监督信息公示牌，食品经营许可证、营业执照、食品安全等级公告等信息一目了然。特别的是，不少商家还在后厨安装了摄像头。

在热闹街区，食品安全时有“爆雷”。把“安全感”融入“烟火气”，今年以来，常州经开区将食安连上大数据，推进餐饮质量安全示范街区建设，运用数字技术、监控设备等信息化手段，把后厨环境搬上“屏幕”，推行“阳光餐饮”。“街区商家在后厨安装监控，顾客在



执法人员检查后厨

点餐、就餐时，可以打开‘我的常州’App，随时查看后厨情况。”闫洪亮说。

此外，“阳光餐饮”聚焦餐饮透明化、监管智能化，整合明厨亮灶、智慧消防等功能，方便执法人员在线监控后厨情况，一旦发现有不合规行为，可及时督促商户整改，开启了“大食安”监管新模式。

如今，全区 6 条人流量较大的街区正在创建餐饮质量安全示范街区，涵盖 100 家餐饮店铺。“下阶段，我们将在街区各餐饮店外张贴‘阳光餐饮’二维码，让更多的消费者知晓这项功能。同时，区局和地方分局将联动监督检查、交叉检查，汇总街区食品安全治理难题，守护街区‘好食光’。”闫洪亮表示。

## 采访手记

所有创新前行，皆为百姓“食安”。精美小菜园打造、农贸市场升级、食品快检中心成立、餐饮质量安全示范街区创建……从农田到餐桌，常州经开区筑稳筑牢一道道“食安”防线。