

全程管控 标本兼治

# 依靠技术创新确保食品安全

经济日报·中国经济网记者 吉蕾蕾

要从根本上解决我国食品安全问题,应该对食品生产、加工、流通和销售等各环节实施全程管理和监控。这需要激励广大科技人员不断创新,促进食品产业在生产、存储、加工、流通等方面的技术革新,通过科学技术确保食品安全。

2017年6月30日,由国务院食品安全委员会办公室指导,中国经济网·科信食品与营养信息交流中心联合举办的第九届中国食品安全论坛——责任论坛暨食品安全创新技术、示范项目发布会在北京举行。

论坛上,专家纷纷表示,近年来中国食品安全有了长足进步,但要从根本上解决我国食品安全问题,还须标本兼治,对食品生产、加工、流通和销售等各环节实施全程管理和监控,这需要激励广大科技人员不断创新,促进食品产业在生产、存储、加工、流通等方面的技术革新,通过科学技术确保食品安全。

## 农药残留检测实现信息化

“农药残留检测技术实现电子化、自动化、视频化,这相当于只用一个软件程序、一台电脑,相关状况就一目了然。以前不敢想的事情在信息时代已经成为现实。”中国工程院院士、中国检验检疫科学研究院首席科学家庞国芳在第九届中国食品安全论坛上透露,农药残留检测信息化可以针对农药残留问题实行科学指导、整治和改革,在产品质量安全保障能力中发挥重要作用。

但是,农药残留检测技术如何实现电子化,报告如何实现自动化,如何实现视频化?“这是信息化时代农药残留面临的三大挑战。”庞国芳说,检测技术要实现电子化,最重要的是对常用1200多种农药残留作出分析研究,再给每一种农药建立电子身份证,然后把整个分析程序形成一个软件,植入到仪器当中,也就是用电子标准替代过去的实物标准。

农药残留分析自动形成报告是最难的。为了让农药残留报告实现自动化,需要建立10个网络实验室,再建五大基础数据库,这五大基础数据库里有一个农药残留指标,“指标不是一个死板的数据,它是多维的,包括产品的产地数据、样品名称数据、目标农药数据等。”庞国芳说,如今这项技术已覆盖全国23个省会城市、286个县区、600个采样点,从2015年运行到现在,一键下载,30分钟左右就能完成农药残留检测报告。

“农药残留报告最主要目的是形成一个风险分析图。”庞国芳表示,国务院办公厅发布的《关于加快转变农业发展方式的意见》中提出,要强化农药残留的治理,力争到2020年,化肥、农药使用量实现零增长。农药残留检测信息化技术为实现这一目标提供了有效数据,对治理农药残留问题的措施制定也提供了重要依据。

## 将现代科技融入企业生产

面对日新月异的科学技术,食品企业应当如何运用好先进技术,确保产品质量的安全?在“不创新,无未来”论坛上,内蒙古伊利实业集团股份有限公司副总裁陈福泉坦言,创新已成为伊利的一种态度,也是伊利夯实食品安全基础的重要抓手。

陈福泉表示,云计算、人工智能、移动互联网等科技的兴起,对全球食品安全影响深远,推动这些现代技术和食品产业融合,有利于探索食品安全的未来路径。“伊利已确立了互联网思维,不断升级食品安全可追溯系统。”陈福泉举例说,购买伊利婴幼儿配方奶粉时,消费者通过手机扫描产品包装上的二维码,轻松查询到该产品从奶源端到市场销售端的27项详细信息,真正实现买得放心、喝得安心。

科学技术是食品安全的重要保障。康师傅控股有限公司首席食品安全官罗之纲对此表示认同。“企业的发展离不开消费者的信任,消费者的信任源于食品安全。”罗之纲认为,用科学技术来推动食品安全是最有效的做法。

罗之纲介绍说,从2015年开始,康师傅对方便面用油体系实行严格管理,除一套高于国家标准的内控要求外,油脂进厂后还要接受一连串的加工过程管理,这使油脂的裂化程度得到了严格控制。国家标准对安全要求是在27%以下,康师傅经过两年的研究,在整个生产过程中做到了低于国家标准30%以上,使得产品安全更可控。“康师傅提升食品加工检测技术及安全管理技术,是希望能够给所有消费者提供更好更安心的产品。”罗之纲说。

## 大数据助餐饮业加强监管

随着人民生活水平的提高,人们外出就餐的频次越来越多,餐饮业的食品安全问题也备受关注。

“餐饮业是个复杂行业,贯穿第一产业的农业,第二产业的食品加工业,第三产业的餐饮服务业,分布广、链条长。”美团点评集团首席食品安全官钟永健表示,餐饮业虽然横跨一二三产业,但大多数从业者都是“中小微个体”企业,而且数量多,行业治理有难度。特别是这两年迅猛发展的互联网餐饮平台,在带给人们便利的同时,也因为问题频发饱受争议。

钟永健认为,对于美团点评集团这样一家“互联网+餐饮”的平台型企业,做好食品安全工作要两手抓,一手抓落实主体责任,一手抓推动社会共治。特别是要确保平台上许可证的真实有效、确保送餐过程当中不被污染、确保消费者提出的投诉能够得到及时处理。

“互联网餐饮平台接受了大量消费者反馈,这些反馈、点评、口碑可以反过来维护舌尖上的安全,实现餐饮业共治。”钟永健介绍说,每年8月份,美团点评平台上消费者对食品安全问题、对餐厅的差评主要集中在自助餐和火锅,抱怨最多的就是清洁卫生问题。所以,要提升暑期餐饮业质量管理水平,各地监管部门应该重点抓好自助餐和火锅的清洁问题。“这也是发挥互联网平台尤其是大数据的优势,让好口碑助力优质餐饮企业发展,让坏口碑监督、倒逼那些做得不好的餐厅,最终实现餐饮业食品安全的共治共享。”钟永健说。

现场

从养殖到餐桌全过程有图有真相

## 淮安为小龙虾正名

本报记者 陈莹莹

吃货小李又来了。小李是“2017中国国际食品安全与创新技术展览会”河南展厅工作人员,工作休息时,总喜欢到旁边的江苏展厅吃小龙虾。现场刚出锅的盱眙十三香小龙虾色够红、味够香,吸引了大批观众。

作为本届全国食品安全宣传周的标志性活动,由中国经济网主办的“2017中国国际食品安全与创新技术展览会”把食品安全示范城市、农产品质量安全县的成果展示集结在同一个展馆里,这让酷爱小龙虾的小李得以近水楼台,大快朵颐。不过,安全卫生始终是她最担心的问题。“该给小龙虾正名了。”江苏淮河小镇食品有限公司总经理王荣林说,小李吃的是他从淮安盱眙带来的速冻小龙虾。经过收购、分拣、5道清洗、蒸熟等多道工序之后,小龙虾被制成十三香、麻辣、蒜香等多个口味的真空包装,搭载顺丰冷链走向四方。

人工分拣环节中,死虾、脏虾、空壳虾等被全部弃用;清洗环节的超声波技术不仅能洗去污秽,还能让小龙虾吐出胆物;用蒸汽蒸熟的小龙虾比水煮的肉质更为“Q弹”。每天,有5吨新鲜小龙虾根据标准化的调料配比加工为成品,在零下18摄氏度下的保质期长达一年,突破了只能在4月份到9月份吃上小龙虾的局限。

“过去,小龙虾的食品安全问题无非出在养殖、清洗、烹制等几个环节。”淮安市食药监局办公室副主任盛万海补充说,一套淮安市食品安全透明共治体系给了小龙虾正名的底气。

盛万海打开“淮安透明食药监”系统,在“透明合格生产”栏目下,淮河小镇速冻小龙虾使用的塑料底盘、包装、龙虾料包和活虾供应商信息一应俱全,不仅能看到常州市农畜水产品质量监督检验测试中心提供的小龙虾检测结果和淮安市食品药品检验所出具的小龙虾检验报告,还能通过监控实时看到各环节的生产情况。

“不再是阴沟里的小龙虾,而是产自洪泽湖、白马湖、猫耳湖等优质水源地;不再是脏兮兮的小作坊,而是规模化的生产车间。”盛万海说,这套治理模式实现了全链条数据可贯通、全业态可覆盖、全流程可透明、全社会可参与、全过程可监督、全方位可评价。

## 你是食安达人吗?

### 一测便知

6月30日,在中国国际展览中心1号馆最南边,几位年轻的大学生在黑板上奋笔疾书。记者走近一看,原来他们正在体验现场版食品安全知识答题比赛。

方便面中含有几种防腐剂?米面生虫最好的除虫方法是什么?哪些人不宜食用紫菜……这些看似非常简单的选择题,现场观众却纷纷表示有点难以回答。

现场负责人余杭告诉记者,这个食品安全知识竞赛主要分3组,一组5题,一组中答对3题者可以领取一份方便面、矿泉水等小礼品。“如果不过瘾,还可以微信关注‘食安控’官方微信服务号挑战线上食安菜鸟赛、食安达人赛。”余杭说。

记者得知,“2017食品安全校园行暨第三届食品安全科普创新公益大赛”是以互联网为重要活动平台,通过“食安控”官方微信服务号发布食品安全科普传播任务和创作任务,邀请和吸引大学生领取并完成任务,从而引导大学生主动学习和分享食品安全科普知识,提高学习食品安全科学知识的热情,同时带动社会公众重视食品安全问题,增强公众食品安全意识。

余杭介绍说,自4月17日起,“2017第三届食品安全科普创新公益大赛”向全国公开发布“全国食品安全科普创新高校社团联盟”招募令,在短短一个月的时间内,包括北京航空航天大学、中国农业大学、华东师范大学等70余所高校社团已经踊跃报名加入联盟。

作为前期的预热活动,食品安全知识大赛已于6月初面向全国开启“食品安全科学知识竞赛”有奖线上答题,题库中包括米面、粮油、冷冻食品、蛋制品、禽肉、海鲜、食品安全知识等10余种类别的数百道题目。竞赛采取通关模式,根据题目难易程度设置不同级别,海量题目挑战参赛者关于食品安全的知识极限。竞赛一经启动,就激发了大学生和社会公众的参与热情。截至目前,已有约75000多人次参与答题。

文/虫草

## 食品安全在行动



①来自海南五颜六色的新鲜水果很受关注。

②中国经济网食品安全小博士机器人为展会增添了很多趣味。

③VR技术让观众身临其境地体验农产品的生产过程。

本报记者 李树贵摄



杭州娃哈哈集团董事长兼总经理宗庆后:

## 食品安全必须管得严而又严

一旦质量出现问题,企业将无法生存下去。

“质量”和“诚信”一直是宗庆后反复强调的两个关键词。他认为,食品生产者有责任、有义务履行食品安全的主体责任。“食品安全与否直接关系到亿万消费者的生命与健康,直接影响到中华民族的体质和未来,如果食品企业不能认识到这一点,就没有资格生产食品。”宗庆后说。

作为食品安全第一责任人的食品生产企业,娃哈哈是如何确保产品质量安全的?

据介绍,娃哈哈在集团内部建立起覆盖全过程的食品安全管理网络,明确了食品安全主体责任和首负责任。在生产经营上,建立了以“后道监督前道”为基本理念的质量管理链和食品安全隐患排查与风险监测制度,构建了食品安全预防控制体系,以此为产品的质量安全提供有力保障。同时,还制定了娃哈哈年度《食品安全

全风险监测计划》,抽检计划覆盖公司各类原辅包装材料、全部生产线和各类饮料成品,并有针对性地开展市场在售同类产品的抽检工作。

统计显示,2016年娃哈哈共完成6万多批次34万多项指标的风险监测工作,及时对影响食品安全的相关因素开展风险预警分析和研究,降低了食品安全风险,为饮料行业的风险监测积累了大量可靠数据,逐步构建了企业食品安全预防控制体系。

“只有使用可靠的原料、严格的管理、科学的工艺、先进的设备,才能生产出安全健康的食品。”宗庆后介绍说,目前他最关心的食品安全问题当属农产品。当前的土壤污染、重金属残留等一系列问题仍然影响着农产品的质量安全,这不仅是监督管理部门的监管重点,也是食品生产企业的难点。“目前娃哈哈正着手研制一种

传感器,自动‘照一照’,就知道农产品里有没有污染和残留。”宗庆后向记者透露,未来这种检测农产品中农残的传感器设备投放市场后,定价将在几百元左右,“成本不太高,老百姓都可以买一个,到菜市场买菜,‘照’一下就行”。

如今,在娃哈哈的生产车间已广泛采用了基于现代传感技术实现自动数据采集的实时数据库,组建了智能化在线控制生产车间,建立了运用物联网及智能机器人技术的物流管理系统等,实现了自动化、数字化和智能化的生产管控,实现了参数控制,确保了稳定的产品质量。同时,近年来娃哈哈在智能技术创新和发展上的步伐不断加快,民用传感器的梦想也早已照进现实。前不久,娃哈哈召开了传感技术研究院的最后一次筹备会议,标志着研究院即将正式成立并投入运营。

文/本报记者 吉蕾蕾  
图/本报记者 李树贵

## 全国食品安全宣传周中国科协主题日活动在京举办

本报北京7月1日讯 记者吉蕾蕾报道:由中国科学技术协会主办,中国食品科学技术学会、中国经济网联合承办的2017年全国食品安全宣传周中国科协主题日活动1日在北京中国国际展览中心举办。

本次活动以“食品安全进万家”为主题,分别围绕食品安全进家庭——外卖小哥化身食安科普宣传员、食品安全进工厂进社区——科教基地助力食安科普、食品安全进校园——新生代力量变身食安科普志愿者等进行,旨在弘扬科学精神和科学思想,倡导科学健康文明的生产生活方式。

中国科协科普活动中心副主任张振威表示,“科普中国——食品安全进万家”活动将作为扎实推进食品安全科普宣传的长效机制与传播平台,提升科普惠民和益民服务水平,增强科普惠民实效。

会上,第三届食品安全科普创新公益大赛正式启动。据了解,第三届食品安全科普创新公益大赛将以互联网为主阵地,号召高校学子组建全国食品安全科普创新高校社团联盟,由食品安全权威专家提供专业护航,通过举办趣味性、开放性的食品安全科学知识竞赛,打造权威食品安全科学知识学习平台。截至目前,大赛已开展102场高校食安活动,覆盖了1000多所高校。