

“冷链”成热词，安全如何管？

——瑞安严把冷链食品安全关探访

这个冬天，“冷链”成了热词——进口冷链食品外包装检出新冠病毒核酸阳性的消息，引起社会强烈关注。日前，我省就此公布有关“人防”“物防”举措，强化“全受控、无遗漏”闭环管理，并要求持续扩大“冷链食品溯源码”应用覆盖面。

近日，笔者在瑞安进行了一番实地探访，看看当地是如何加强监管确保冷链食品安全的。

入库出库都要扫码

进口冷链食品主要包括进口的冷冻畜禽肉及水产品，在海关完成系列检验检疫流程入关后，通常首站便是运输至零下18℃以下的冷库仓储。

位于瑞安水产城附近的朝阳冷库厂区占地不小。在冷库入口处，工作人员周桂花正负责来往人员登记，桌前的表单上，详细记录着工人们的体温情况；耳边则是重复提醒的广播：进入厂区，请戴好口罩、测量体温、出示健康码。

“冷库内部其实一直在开展自查。”朝阳冷库负责人程利东介绍，作为一家中型冷库，其冷链食品库容量达3000吨。“看到冷链与病毒相关的新闻后，我们心里着实捏了把汗。”他随即要求库内厂区全面消毒，给20余名工人做了核酸检测，严格落实冷链食品入库出库流程。

环顾四周，可以看见厂区墙壁多处张贴着“冷链食品安全警示”，上面的红色大字鲜艳夺目：“禁止未赋码未扫码入库，禁止未扫码出库。”

笔者注意到，朝阳冷库里连排分垛堆放着各类冷链食品，分箱包装层层叠叠，有刚运输抵达的新疆红枣、新鲜的小黄鱼、保鲜的高山菜，以及各种本地冷冻猪肉、鸡肉等。而进口冷链食品包装则不同，箱体上标记着外文，整齐地被放置在仓位处。

“你看，每一箱进口冷链食品上都张贴有二维码以及条形码。”程利东介绍，“这相当于食品的‘身份证’，我们会核查这类食品信息是否属实、证件是否到位。”

产品全程可追溯

在瑞安朝阳冷库厂区，工作人员现场为笔者展示了扫码查验过程。工人们随机搬出3箱抽检食品。“滴——”拿出手机，打开支付宝，对着箱体扫一扫，眼前这箱“带骨犊牛肋排”的信息立马显示在“浙冷链”界面上。根据记录，该产品产自新西兰，10月19日运输至瑞安进入朝阳冷库，也是在此站完成了赋码。屏幕上，产品信息显示出发货人、收货人、检验检疫证明编号，还显示带有地理位置的区块链标识。“出库再扫码，便能持续跟踪下家信息。”程利东说，如此一来，进口冷链食品入库出库，甚至到市民餐桌前都有迹可循。

除了扫码溯源，所有进口冷链产品还必须具备一份证件及四份证明：企业营业执照和进口冷链食品对应的人境检验检疫证明、海关进口货物报关单、消毒证明、供货方资质。只要缺一份材料，这批货物就绝不能在市场上流通。



智慧监管不留死角

在瑞安水产批发市场内，人头攒动，许多市民前来采购当季的冻肉、海产品。

市场内的帮华水产商家不仅批发本土海鲜，还销售一批从马来西亚进口的冷冻墨鱼。商铺负责人李铭雯告诉笔者，今年，他们在销售进口冷冻食品上格外谨慎，严格实行“浙冷链”扫码赋码，分包装贴码，供消费者了解进口产品各类信息。“同时，如果有新增采购的进口冷冻食品，我们都会按规定记录进货台账，注意贮存环境合规、场所消杀到位。”李铭雯说。

如何全面布局，不漏冷链死角？笔者了解到，瑞安市正在谋划推出系列“物防”精密举措，而冷链食品现场可视化执法监管系统就是其中一项。

在瑞安市市场监管局，技术人员向笔

者演示了“冷链指控”平台，轻点电脑屏幕，瑞安市60多家各大冷库、冷链食品销售单位的车间画面直接出现在屏幕上。“我们在各单位的库门上安装了感应装置，冷链食品入库出库情况一目了然。平台还显示每家冷库进口食品数量、入库数量，一旦发现信息不对等，系统就会自动警报。”该技术人员说。

翻看瑞安市《秋冬季冷链食品常态化疫情防控方案》，笔者发现，为强化督考，瑞安15个市场监管所还要开展交叉检查，互相纠错，严防各地冷链食品存在疫情防控隐患。目前该市已累计排查495家存在进口冷链食品生产经营的单位，“浙冷链”赋码6.2万多张，通过媒体公开了9起典型冷链食品违法案件。

王艳琼 林如珏

链接

如何安全选购加工冷链食品？

近期，国内多地在进口冷链食品及外包装上检出新冠病毒核酸呈阳性。那么，应该如何安全选购冷链食品呢？

1. 消费者选购冷链食品时，应到正规的超市或市场，选购有核酸检测阴性证明的冷链食品。

2. 在挑选冷链食品时，佩戴一次性手套，或使用一次性塑料袋反套住手后进行挑选，避免用手直接接触冷链食品，同时规范佩戴口罩，做好自我防护。

3. 购物后，应及时对手进行清洗消毒。洗手前，双手不碰触口、鼻、眼等部位。通过海淘或代购购买境外冷冻食品时，要关注海外食品检疫信息，做好外包装消毒。

4. 在清洗加工时，应保持厨房和用具的清洁卫生，处理冷冻冰鲜食品所用的容器、刀具和砧板等器具应单

独放置，要及时清洗消毒，避免与处理直接入口食物的器具混用，清洗或接触冷冻冰鲜食品后，应先洗手再接触熟食。冷冻冰鲜食品放置冰鲜冷冻室保存，不要存放过长时间，与熟食要分开存放。

5. 烹调食用冷冻冰鲜食品时，应做到烧熟煮透，未食用完的食品再次食用前一定要充分加热，应在开锅后再保持加热10-15分钟。应尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌制后直接食用海鲜。

6. 食用冷链食品后，一旦出现发热、腹泻等症状，要及时到发热门诊就医，并主动告知医生食用时间、食品种类、食材来源等信息，以免延误病情。

7. 如发现无本地核酸检测阴性证明的冷链食品，请及时拨打12315向市场监督管理部门投诉。

据国家卫健委网站

