

綦江

筑牢食品安全“防火墙” 让舌尖消费更放心

民以食为天,食品安全关乎百姓的生命健康。人人都需要安全的食品,人人都要维护食品安全。

近年来,綦江区认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要指示精神和关于食品安全工作的系列重要论述,始终将保障食品安全作为民生工程、民心工程来抓。目前,全区共发展食品生产经营单位9801户,近三年食品安全评价性抽检合格率持续保持在98%以上,农产品质量安全定量监测合格率达98%以上,风险监测合格率达99%以上,食品抽检量连续7年保持辖区人口数4批次/千人以上,未发生食品安全事故,食品安全形势持续向好,人民群众食品安全获得感、满意度明显提升。

■ 源头控制 过程监管 让市场更安全

众所周知,在农业生产过程中,化肥、农药的不规范使用以及不合理的采收都有可能致“农残”超标,而“农残”超标问题一直备受社会关注。因此,如何从源头上保证食品安全仍是问题的关键。

为了从源头上保障食品安全,近年来綦江区持续推进化肥农药减量增效工作,推广化肥农药减量技术措施。以规模种植户为重点,因地制宜、循序渐进,推广落实化肥农药减量技术措施,规模种植户化肥农药减量手段和技术较上年明显提高,减量效果稳中有升。2021年以来,实现化肥减量148.32吨、农药减量456千克,超额完成市级减量任务。

从田间地头到百姓餐桌,市场监管环节必不可少、至关重要。綦江区持续加强肉制品、白酒、食用植物油食品生产企业的风险防控力度,加大抽检力度及检查频次;纵深推进食品安全“守查保”专项行动,对全区食品生产经营企业单位进行风险隐患排查,覆盖率达100%,整改完成率达100%。

尤其在“一老一小”食品安全方面,开发应用“綦江鲜食安云平台”,对全区145个学校食堂点食品原辅材料全程溯源,保障师生食品安全;开发“1251”民政服务机构安全监管信息化平台,让托养老人吃得放心。

同时,针对网络餐饮、农村假冒伪劣食品、非法添加、农兽药残留超标等群众关注的突出问题,綦江区市场监管局积极落实行刑衔接工作机制,深化“三安”联动,开展集中整治。2021年以来,检查各类经营主体3.2万余户次,发放责令改正通知书800



全自动生产助力食品企业高质量发展。

綦江日报记者 杨圣龙 摄

余份,下达执法意见书3600余份,立案查处各类食品违法案件563件,查处生态赔偿案件1件。对美团、饿了么等网络订餐平台行政约谈6次,取缔白酒加工小作坊106家,对全区195户农村家宴“一条龙”服务单位进行集中约谈、强化培训、备案管理和现场监管,让“坝坝宴”成为“放心宴”。

■ 科技创新 监管透明 让安全看得见

清洗、切配、烹饪、备餐……借助分布在食堂操作间各个区域的摄像头,通过手机屏幕,部门监管人员、学校食品安全管理人和学生、家长委员会代表可以对学校食堂后厨的情况进行远程监控。

这是綦江区推动实施的“互联网+明厨亮灶+AI智能识别”系统,通过网络将后厨视频监控画面实时发送到重庆阳光食品APP上。视频监控里的AI智能识别系统,还可以对厨房操作人员的不规范行为,如抽烟、未佩戴口罩、未穿工作服等行为进行智能识别抓拍,发送到监管平台,能及时发现风险隐患并督促整改,提高监管效能,将食品安全风险控制在最小范围。

“通过手机就能看到孩子学校食堂后厨,这样我对学校食品安全更有信心,也更加安心。”綦江实验中学学生家长杨红珍为此点赞。

餐饮经营者刘大华也坦言,推行“明厨亮灶”于他们而言既是一种责任,也是吸引回头客的一道良策,食品安全有保障,顾客

用餐更放心。

目前,“互联网+明厨亮灶+AI智能识别”在全区202家学校食堂实现全覆盖。

同时,“阳光餐饮”信息平台建设进一步提高了校园食品安全的透明度,让食品安全看得见。全区安装建设336家视频厨房、200余家网络厨房,“重庆阳光餐饮”APP入驻2969家。

在科学技术快速发展的今天,食品安全监管中科技运用也越来越多。在綦江,食品安全纳入了《重庆市綦江区科技创新发展“十四五”规划》,立项食品安全类科技计划项目17项,登记食品安全类科学技术成果21项。

目前,綦江共有认定市级食品安全类企业技术中心5家,食品安全类中小企业技术研发中心2家;支持建设麻辣食品工业(綦江)数字化研究院、重庆市西部营养科学研究院等食品类研发平台。綦江区储备粮企业规范实验室建设通过市级评价验收,评价等级为优秀。

■ 责任落实 优化管理 让产业再升级

近日,在位于綦江食品园区的重庆市渝派农产品开发有限公司,工人们正在加班赶制来自金丝猴、盐津铺子等著名食品品牌的订单。

重庆市渝派农产品开发有限公司2008年成立,2012年投入生产。为了呈现更高标准的食品安全,公司在2017年申

请并通过了HACCP食品安全管理体系认证。

“月初到月底都排满了,基本上每周下一次单,每次订单都是上十吨的量,需求大、交货时间短。”重庆市渝派农产品开发有限公司质量副总李晓斌介绍,正是公司生产产品的食品安全质量获得了这些品牌的认可,公司才有机会获得订单。

綦江食品园区是重庆唯一的专业食品园区,园区锚定发展绿色食品加工,推动传统产业转型升级,壮大数字产业规模,全方位加快推动数字产业化、产业数字化、智能化发展。目前,已聚集了正大、唯怡、金星、壹合、大斌家、晏大师、加家发等40余家企业签约入驻。2022年实现年产值35.7亿元。正全力将园区打造成为重庆火锅全产业链基地。

“以前都是人工炒料、人工包装,并且车间也没这么干净高效,原材料堆在生产线旁边,跟小作坊差不多。”重庆斌憨憨食品有限公司王舫说,公司智能化改造以后这些问题都一解决。

重庆斌憨憨食品公司成立于2020年12月,基地一期生产线于2021年10月20日投产,主要包括12台全自动化温控提升机炒锅、1条全自动辣椒控温控水蒸煮线、4条全自动罐装线、1条全智能冷却设备线、1条全智能机器人码垛设备线;一期月生产量800吨、月产值2000万元,二期投产后月生产量可达4000吨。

今年4月,专业从事食品安全检测的重庆市西部营养科学研究院綦江检测中心在綦江区食品园区揭牌,主要提供食品及农产品分析、检测、测试、鉴定等专业技术服务,填补了綦江区食品检验检测服务方面的空白,为食品企业安全生产保驾护航,为老百姓提供更安全、放心的产品。

食品园区从无到有,从园区规划面积4.17平方公里到现在已建成1.7平方公里核心区,重点以火锅全产业链、预制菜和药食同源为主的大健康产业集成的方向定位,依托取得的“全国农产品加工创业基地”“全国农产品加工业示范基地”“国家农村产业融合发展示范园”“重庆市调味品特色产业建设基地”等品牌优势,为打造集研发、生产、交易、体验、展览展示于一体的火锅全产业链提供优质平台。一大批企业主动拥抱大智能化落户綦江食品园区,智慧触角在綦江食品园区越扎越深。

綦江日报记者 向鸿升 杨圣龙 摄《綦江日报》

古道湾公园
梯田花海娇艳盛放

5月12日,“重庆市最美坡坎崖”——位于璧山区的古道湾公园梯田花海鲜花盛开。

据悉,古道湾公园梯田花海依地势而建,是利用坡坎崖打造的30级波浪式等高线梯田,通过栽植金丝桃、大花海棠、天竺葵等多年生花卉,撒播百日草、波斯菊、硫磺菊、马鞭草,并结合季节搭配时令花卉和花境植物,为公园景观增色添彩,以其丰富的景观效果、多变的边坡色彩给人留下深刻印象。

璧山报记者 曾清龙 摄 据《璧山报》