



盒马冷柜顶部商品的温度为-9.9℃

夏令热线

大调研进行时

距离首届中国国际进口博览会开幕已不到 100 天，上海正紧锣密鼓地排查食品安全隐患，为盛会做好餐饮服务保障工作。8 月 2 日，本报记者跟随虹口区凉城市场监管所 2 名执法人员，一天内走访了菜场、熟食店、超市、饭店，对市民夏天爱吃的凉拌菜、熟食卤味、海鲜、火锅等现场“挑毛病”。

本报记者 裘颖琼

第1站
菜场

水发产品是否含甲醛？

前些日子，网上曾有篇“水发产品易发生非法添加甲醛”的帖子，执法人员告诉记者，现在市民都很关注食品安全，一旦网上曝出相关事宜，总会引发担忧。因此，平日里除了日常抽检一些产品，曾被曝出有问题的食品也会被列入抽检范围，“用数据说话，来打消市民的顾虑”。

执法人员进一步解释道，甲醛主要是起保鲜、增色、防腐作用。有些不法商贩将水发产品放在甲醛水溶液中浸泡，不仅能延长保质期，还能使肉质色泽鲜亮，看起来更富弹性。

于是，第一站记者跟随执法人员来到位于广粤路的上海广粤副食品市场抽检水发产品。执法人员随机从一个摊位选取了一只鱿鱼，装袋后前往菜市场自检室快检。

执法人员先将鱿鱼剪下一小块放入小杯子中，注入等量的水，静置 15 分钟。随后，将浸泡鱿鱼的溶液滴入到两格小管中，并滴入甲醛快速检测试剂的激活剂，边上的第三格处则滴入紫色的甲醛标准品，“滴入激活剂后，如果溶液的颜色有变化，可以直观地和边上的甲醛标准品比色。做两组测试，是为了提高准确度。”

不到 5 分钟，溶液开始渐渐变成淡紫色。莫非这鱿鱼有问题？执法人员解释，水发产品自身也会产生内源性甲醛。这种内源性甲醛的含量与采集环境、加工运输过程中的冷藏状态、包装气体和加工物质都有关，因此如果检测到了微量甲醛，有可能是内源性甲醛。“从变色的程度分析，甲醛含量比较少。而要起到保鲜作用，人为添加甲醛的量会更多一点，微量是起不到作用的。”

第2站
熟食店

熟食卤味店是否洁净？

每到夏天，家里人经常没啥胃口，加上在厨房烧菜很热，许多“马大嫂”喜欢买些熟食卤味。上海的熟食卤味店，大多设置成玻璃房，开一两个交易小窗口。这种看似与污染源隔离的店铺是否洁净，能否保证食物不受污染？

“熟食店也是我们夏天抽查的重点。”执法人员走进广粤路的“金陵烧鹅”熟食卤味店，对店内温度、刀具，乃至操作人员的手部消毒情况一一检查。在测温环节，记者注意到，店家将空调的温度设置在 22℃，执法人员巡场测温后，测温计定格在 23℃。“熟食卤味专间的温度标准，一般控制在 18℃-24℃之间，这家店是合格的。”

随后，执法人员将一只蘸有检测液体的“纤维头”采样棒擦拭一把待用的刀具表面。之后，采样棒被塞入试管内，投入 ATP 检测仪，盖上盖子大约十几秒后，检测仪上的读数停留在“12RLU”（RLU 数值与表面清洁度成正比，低于 100RLU 说明消毒措施落实得较好），“一般待用刀具控制在 100RLU 以下，洁净度就是安全的，低于 30 属于很好。”

刀具要干净，操作人员也要

进货先需保障 入口是否安全

所执法人员检测盛夏食品
本报记者近日跟随市场监管

夏令热线

记者手记

食品安全
须防患于未然

大半天的抽查行动结束后，感觉脚很酸，脑袋也有些涨。但对于基层执法人员来说，这只是他们工作中的一小部分。

“基层人力有限，如果一味依靠人海战术来监管，势必效率低、效果差。”在此次抽查行动中，一名执法人员坦言，有时候跑到店里，找不到负责人，跟店员解释半天，对方只会说“不清楚”。

为了解决这个难题，凉城社区的市场监管部门正在探索一种“线上线下互动”的模式，建立以高风险餐饮单位为主的食品安全监管群，把大中型饭店的负责人拉到微信群里，日常发布法律法规、规章制度、工作培训，要求企业落实，不能再说“没看到”。一些检查信息、警示处罚也会反馈到群里，即使不是自家企业犯错，也可以“照镜子”，避免发生同类错误，线下再辅以上门、抽检等补充手段。

这样做的好处在哪里？市场监管所相关负责人表示，建立工作微信群，真正的意义在于经常给企业提个醒，打好预防针，早早地筑牢食品安全的篱笆，真正做到防患于未然。

本版图片均为 本报记者 王凯 摄

第3站
超市

冷冻柜温度是否达标？

市民沈女士曾致电本报夏令热线，反映超市里的冷冻柜，有时候到晚上总觉得温度打得没有白天低，有些速冻食品的包装摸上去有些温温的。“现在是夏季，不知道会不会影响里面的食品品质？”

得知市民的疑虑后，执法人员第三站选的是新开不久的盒马搜乐城店。据介绍，冷冻柜的温度，按规定一般要保持在-12℃，冷冻食物的摆放位置不可以高于出风口。记者注意到，盒马搜乐城店的冷冻柜，为了方便顾客挑选取物，大部分设置成敞开式的。执法人员举着红外线测温仪，对准最上面一盒“肥牛片”，几秒后温度显示-9.9℃。再测它下方一盒的温度，显示-12.3℃。对于这个检测结果，盒马工作人员回应，他们在冰柜一端设置了铝箔保温布，等顾客挑选完，会及时将布拉出，扣在冰柜另一端，“这样冷藏效果就不会打折扣了”。

炎炎夏日，色拉也是很

在盒马的色拉专间，执法人员随机挑选一名操作人员，测试其两只手的洁净度，左手 512RLU，右手居然高达 3442RLU（见下图）。这名操作人员表示，刚刚离开色拉专间，去拿过笔和纸。对此，执法人员让他立即去洗手消毒。

“我们既是监督员，也是科普员。”一名执法人员说，平时到市场去抽检，老百姓有时喜欢跟着看，有些还会拿着想买的商品来咨询“东西好不好”。走访发现商户有问题，也会提醒他们及早整改。比如，不久前发现盒马一些蛋糕的标签存在瑕疵，盒子顶部贴有盒马标志，翻开盒底却发现没有写生产单位，只在最下方写了这家盒马店的地址，但询问后发现，这款蛋糕并不是这家店生产的，店家只是做了“切片”。“我们已要求盒马向总部反映这个问题，尽快修改。在彻底整改前，建议店家先在边上竖一块牌子，列明蛋糕的名字，以及对应的原料供应商。”

色拉也是很多市民的首选。



第4站
饭店

餐厨废弃油脂去哪了？

去年 10 月起，由餐厨废弃油脂制成的生物柴油，按 1:19 的比例与矿物柴油调和后，以“B5 生物柴油”的全新身份获准进入社会加油站，其主要的目的就是推动餐厨废弃油脂资源化再利用，防止“地沟油”流回餐桌。

市食药安办的数据显示，上海近年来每年产生的餐厨废弃油脂稳定在 3 万多吨。理论上，如果 200 座社会加油站全天供应 B5 生物柴油，按照每座加油站日售 1 万升 B5 生物柴油，折算下来每日可消耗 0.48 吨左右餐厨废弃油脂，这样一年可消耗约 3.5 万吨餐厨废弃油脂，按目前的“年产量”，可能还不够“喝”。

要够“喝”，首要保障的一道环节就是源头能否“应收尽收”。记者随执法人员来到车站南路上的一家饭店，查看其如何处理餐厨废弃油脂。在名为大咀的港式茶餐厅内，店员告诉记者，除了油水分离器里的油，大厨每天从油锅里倒出的废油都会统一放置在后厨的不锈钢桶，等相关人员来收走。

那么，会存在“漏油”行为吗？对此，执法人员表示，他们已要求辖区内的餐饮企业，在上海市食品安全信息追溯平台上填写进货商品的具体信息，包括产地、规格、数量、生产日期、生产批号、供应商名称、追溯码等。“不仅解决了市民关心的食品溯源问题，也可以根据店家买了多少桶油，全市统一的餐厨废弃油脂管理系统里收油单位收了多少油的比例，来查看店家是否‘漏油’。如果店家一周都不填写，就会被列入重点检查单位。”