

# “从农田到餐桌”全覆盖！山东出台措施强化食品安全全链条监管 推进预制菜标准制定，强化无堂食外卖监管

记者 杨璐

## 推动食用农产品全链条信息化追溯

食用农产品协同监管方面，《若干措施》明确，推进农用地土壤重金属污染溯源和整治，实施农用地溯源全覆盖清单式管理，持续开展涉重金属企业和矿区排查整治。

试行食用农产品风险分级分类管理。严格管控高风险品种和生产方式，加强用药高峰期及产品上市期的巡查和速测，提高贴近产地的市场暗抽频次和比例。

强化肉类产品源头质量管控。全面实施生猪屠宰质量管理规范，加快推进牛羊集中屠宰。强化肉类产品检验检疫出证查验，确保应检尽检。

严格产地准出管理。加大食用农产品承诺达标合格证规范开具使用的指导服务和监督检查，推动农业生产企业、农民专业合作社和食用农产品收购者应开尽开、信息完整准确；督促畜禽屠宰厂（场）出厂（场）产品依法随附肉品品质检验合格证和动物检疫证明；依法查处相关凭证应开未开、开具不规范等行为。

强化市场准入查验衔接。督促食品生产经营者强化进货查验，推动市场开办者利用“山东食链”落实食品安全管理责任。

推动全链条信息化追溯。推动食用农产品承诺达标合格证电子出证系统建设，推进蔬菜、水果、养殖水产品、食用林产品重点品种合格证电子化出证。

完善“鲁牧云”系统功能，探索肉品品质检验合格证和动物检疫证明融合出证。根据国家有关规定明确实行信息化追溯管理的食用农产品品种，并向社会公布。逐步实现全省食用农产品承诺达标合格证、畜禽产品检疫检验证明和“山东食链”电子信息数据共享。

建立监管执法联动机制。完善并落实不合格食用农产品信息共享和查处反馈制度，深化农安、食安、公安“三安”联动。严厉打击使用禁用（农）兽药、生猪私屠滥宰、制售病死畜禽等违法犯罪行为。

## 推进传统特色食品认证 推进预制菜标准制定

强化食品生产经营许可与监管协同方面，《若干措施》明确，严把审批准入关。依法依规开展食品生产经营许可书面审查和现场核查，不得擅自扩大告知承诺发证事项范围、违规下放或委托实施许可。实施食品生产许可现场核查，食品安全监管人员不得少于2人。

食品生产经营许可受理、审查、决定的具体工作人员应为行政审批或市场监管部门正式在编人员，并熟练掌握相关法律法规、国家标准和政策文件要求。

严格发证后监管。申请人取得食品生产许可后3个月内，或未经现场核查取得食品经营许可后30个工作日内，监管部门应当对其开展监督检查。

推进传统特色食品认证和食药物质健康声称。把我省获得认证的传统特色食品纳入抽检监测范围。推进预制菜标准制定，优化生产监管。

山东省政府办公厅近日印发《山东省关于进一步强化食品安全全链条监管的若干措施》（以下简称《若干措施》），进一步厘清食品安全监管责任，健全“从农田到餐桌”全链条监管机制，保障人民群众“舌尖上的安全”。

- 一、健全食用农产品协同监管机制
- 二、强化食品生产经营许可与监管协同
- 三、加强食品贮存、运输、寄递环节全过 程监管
- 四、建立网络食品经营监管协作机制
- 五、健全餐饮服务协同治理机制
- 六、完善进口食品风险联防联控机制
- 七、强化组织保障，确保全链条、各环节 监管有效衔接。



优化食品生产经营许可职责。有条件的市、县（市、区）可以结合工作实际，将食品生产许可、食品经营许可、食品小作坊和小餐饮登记事项交由同级市场监管部门，按照审管合一的方式行使相关职责。

## 加强食品贮存、运输 寄递环节全过程监管

《若干措施》明确，加强食用农产品生产主体贮存场所监管，开展风险监测，强化风险排查。加强对养殖、屠宰环节贮存条件的监管。加强食品生产经营者、从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者贮存环节的食品安全监管。

落实政府储备粮食企业、粮库监管要求，推动粮食仓库升级改造和高标准建设。加强对综合保税区等海关特殊监管区域内进口食品贮存监管。

落实运输全过程监管要求。推进落实运输电子联单管理制度，加强交付、装卸、运输管理和运输工具日常管理。严格落实液态食品道路散装运输的食品安全准入条件和技术标准，核发准运证明，确保专车专用。

强化食品寄递安全管理。督促邮政企业、快递企业落实实名收寄、收寄验视、过机安检制度，推进“绿盾”工程视频联网、安检机联网“两联”应用，防范利用寄递渠道寄递假冒伪劣食品。加强部门协作，依法打击利用寄递渠道销售假冒伪劣食品的违法行为。

## 推广“食安哨兵”制度 强化无堂食外卖监管

加强网络食品销售协同治理。省级研究制定网络销售食品监管工作指南，严厉打击网络销售不合格食品、虚假宣传、违法广告等违法违规行为。强化广电领域互联网视听节目食品销售监管。

落实网络订餐平台和经营者主体责任。建立网络订餐平台与监管部门协同机制，推动“互联网+明厨亮灶”建设，使用封签等方式密封配送食品，加强送餐人员食品安全培训。推广“食安哨兵”制度，强化无堂食外卖监管和社会监督。依法查处存在食品安全违法行为的平台，造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证。

油污遍地，食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心，吃得津津有味的外卖，有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店？近期，一些地方通过制定行业标准、创新监管方式，推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何？如何拧紧食品安全监管“安全阀”？

## “看不见的厨房” 存隐患

近两个月来，记者在部分省市调查发现，无堂食外卖从业者投资5万元左右就能做套餐饭、麻辣烫等快餐品种，门槛低、点多面广，加上竞争激烈，食品加工过程“不对外”，一些外卖商家存食品安全隐患。

——部分经营场所环境脏乱。重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家，记者走访看到，部分商铺垃圾桶随意摆放，空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内，食材、厨具、储物箱等杂乱放置，灶台烟机上满是油渍。

——食品加工制作失范。在部分地区，无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层，由于不通风、设施简陋、天气闷热，一些男性经营者上身赤膊、汗流浃背地制作外卖。

——“一址多店”、“一证多用”。在石家庄市某农贸市场内，记者发现一间厨房门前挂着“招牌肉酱面”“肉酱米线”“生烫牛肉米线”三张招牌，3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房，厨房内仅2名配餐人员，内部未分区或划定隔间。

一些商户上传至平台的门店照片与实际不符，明明没有堂食区域，但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍，对网络餐饮平台进行调查发现，有商家存在一证多开、虚假地址等问题，实地核查中发现，部分“幽灵”餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求，食材可能受到污染、变质或过期等风险。

## 多地出招强化监管 隐患“早发现早处置”

重庆市渝北区岸西餐饮店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到，该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确，厨房内安装了高清摄像头。

“有顾客在订单备注里说，看到厨房卫生状况和加工过程，吃得更放心了。”店铺负责人孙超介绍，在监管

部门发布的行业规范指导下，店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

这些变化，折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的标准，从从业者准入门槛、食品加工制作等方面，引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日，重庆市市场监督管理局发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式，推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。在湖南株洲，市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动“哨兵”，协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索，实现食品安全风险隐患“早发现、早处置、早化解”。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉，今年以来，美团建立违规商家公示机制，对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家，立即采取下线处理，将严重违规商家列入高风险名单。

## 让“隐蔽后厨” 实现全链条管理

如何进一步加强对无堂食外卖的监管，消除可能存在的隐患？

业内人士表示，无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准，在经营场所布局等方面缺少强制性，同时平台监管职责不明确、消费者知情权保障不足，是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日，市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求（征求意见稿）》正式公开征求意见。针对“幽灵外卖”等乱象，从商户入驻、信息审核等方面提出系统要求，严守食品安全底线。业内人士认为，这是平台经济治理走向精细化、标准化的重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议，通过进一步完善强制性规范或标准，确保经营场所符合相关法规要求，不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动，从源头把好准入关，杜绝“黑厨房”滋生。

专家建议，引导更多商家安装后厨摄像头，推广“食安封签”守护外卖安全“最后一公里”。通过后厨可视化、食材溯源化、订单全留痕，让“隐蔽后厨”实现穿透式、全链条管理，让每份外卖都吃得安心、放心。

据新华每日电讯