

食品追根溯源 让你买得明白吃得放心

宁波重点大中型超市和农批市场实现“浙食链”全覆盖

记者 王 岚

近日，三江胜丰店生鲜水产区，一批新进的大闸蟹蛰伏在透明玻璃水缸里，安安静静。但当有人选购拨动它们时，就会马上举起大脚钳，一阵张牙舞爪。

9月到秋风起，大闸蟹新鲜上市，勾起了众人的尝鲜欲。面对眼前的美味，你在选购前是否还想更多地了解它一些？比如它从哪里来，是否通过了食品安全检测，在这水缸里待了多久？

别急，只需用手机扫码价格标签上的“浙食链”二维码，这些问题都可迎刃而解。查看“浙食链”上的信息，就仿佛听到了这批大闸蟹的自述：“我是一只鲜活又安全的大闸蟹，来自江苏省淮安市。9月13日，我被采购后进入三江购物，当天下午通过食品安全检测后就被送到了三江的各个门店……”

记者从宁波市市场监管局获悉，随着数字化改革不断推进，宁波市已初步实现食品安全全流程信息追溯管理，农批市场实现“浙食链”应用100%覆盖，重点大中型超市100%上“浙食链”，老百姓餐桌上越来越多的食品可以实现从餐桌到田间地头的追溯。也就是说，宁波市场上食品的来龙去脉变得更透明更清晰了，食品安全变得更有保障。



▲三江超市“浙食链”宣传氛围浓厚。



▲大闸蟹先扫码“浙食链”，明明白白消费。

◀源头千岛湖的淡水鱼。

本版摄影 王 岚

“浙食链”的三大问题

什么是“浙食链”，它有什么作用，宁波使用情况如何？围绕“浙食链”，市民脑海里都会掠过这样三个问题。

“浙食链”全称浙江省食品安全追溯闭环管理系统，是将食品生产至消费的各个流转环节进行数据归集，实现预包装食品和食用农产品的全流程追溯。

使用“浙食链”有五大好处：一是它能如实采集记录食品生产、销售、贮存、运输、召回、处置等生产经营过程中的信息，实现追溯食品来源可溯、去向可查，强化全过程质量安全管理与风险控制措施。也就是说，市场上一旦发生食品安全事故，利用“浙食链”就可以以最快的速度实施精准召回、追根溯源、厘清责任，将事故影响降到最低，最大限度保护人民生命健康安全。

二是消费者购买食品时，通过扫码商品“浙食链”二维码，可以获得更多知情权和选择权，实现明明白白消费，买得更明白、更放心。三是有利于促进经营者提升食品质量安全。“浙食链”令食品供应链上的责任单位更加清晰，有利于食品生产经营者落实食品安全主体责任，提升食品安全意识、加强食品安全日常管理。

四是食品安全监管部门监管更高效，可以掌握食品生产经营基本情况和食品追溯信息，控制日常监管中可能存在的安全风险。

五是有助于节约生产经营成本。在应用了“浙食链”3个月后，余姚市城区鸿运配菜中心负责人范永已明显感受到了数字化改革带来的便利，“浙食链”实现了全链条无纸化流转，有效降低了我们纸质票据打印、传递、整理和保管成本，避免纸质票据流转中的遗失损毁风险。对广大下游经营者来说，更是大大减轻了索证索票的负担。”

据了解，目前我市农批市场实现“浙食链”应用100%覆盖，按60%经营户纳入，50%交易日有记录的规则保持活跃度；290家农贸市场均已激活“浙食链”系统，注册商户4782家，报备食用农产品80129条，交易数30805条；重点大中型超市100%上“浙食链”，已有652家超市激活并保持活跃度，其中三江购物184家、家家乐106家、加贝98家、爱默隆生78家、新江夏46家。全市初步实现食品安全全流程信息追溯管理。此外，宁波所有处于生产状态的食品生产企业用上“浙食链”，配送给学校的餐饮食品用上“浙食链”。

三江购物率先试点

本地企业三江购物俱乐部股份有限公司是“浙食链”应用领跑者。2021年初，公司被列为全省首批大型商超“浙食链”应用试点企业。

“工厂化生产食品，已建有较为完善的供应链，过程管理与控制相对容易，但超市大量在售的散装食用农产品，品种多、来源广、无包装，一直是质量安全信息追溯难点。”三江购物董事长陈念慈3月初带领“浙食链”项目团队到宁波市市场监管局对接时提出，希望借上链机会破解散装食用农产品追溯难这一行业痛点，并实现在消费终端扫码展示溯源信息。

“在区块链、大数据支撑下，依靠‘浙食链’技术创新，散装食用农产品溯源难题一定可以破解。”宁波市市场监督管理局副局长陈元刚信心满满。

说干就干，双方技术团队紧锣密鼓研究开发食用农产品“浙食链”全流程信息追溯场景。6月29日，2个产品上链测试成功，通过系统交互方式生成全省首张食用农产品“浙食链”溯源码。9月9日，500余种食用农产品上线“浙食链”，313种食用农产品在价格标签上附上了“浙食链”溯源码，消费者可在门店产品价格标签上，扫码查询溯源信息。按计划，至9月底，三江主要门店的初级食用农产品，都可以“出码”“扫码”，在全省商超中继续“领跑”。

记者通过“浙食链”企业端系统查看一颗来自兰州包心菜的历程，得知38小时是它从兰州产地跋山涉水来到宁波超市的时间。同时，还可以知晓这颗包心菜在路途中运输车的温度、车厢被打开次数，以及这些数据是否符合商品保存的要求等。

三江购物食安健康部总经理李玲全程跟进“浙食链”项目，“食用农产品‘浙食链’上链规则，需要每一批次食用农产品提供合法有效的资质证明和检测信息，目前很多食用农产品还不能做到。好在三江购物有扎实的数字化基础，并从

5年前开始每天对经营的农产品实施100%检测，因此这次上链就比较顺利。”她说，接下来企业将会引导食用农产品种植养殖企业进一步加源源头食品安全管理，帮助他们应用“浙食链”，倒逼企业提供更为优质安全的食品。

重点食品率先打通全链条

记者了解到，市民常吃的生猪肉、淡水鱼，以及最为关心的校园餐饮，将率先实现“浙食链”全覆盖、食品可追溯。

由于我省10月1日起施行新修订的《浙江省动物防疫条例》，猪肉品种将率先实行“浙食链”追溯。

“目前，我市正以批发市场、农贸市场、社区菜店、配送企业等为重点，指导督促食用动物产品经营者依法查验、记录、保存食用动物产品检验检疫信息，并录入‘浙食链’追溯系统。10月1日起，我们将启动检查，对未按规定要求录入‘浙食链’系统的，责令改正，拒不改正的，处1000元以上1万元以下罚款。”宁波市市场监管局食品流通处相关负责人表示。

据悉，经营者在“浙食链”系统手机端可生成二维码，消费者通过扫码可获取该经营者售卖的猪肉等食用农产品是否为“绿码”及相关来源信息。

市民喜爱的淡水产品上链工作也在加速推进中。4月初，我市以风险较高的淡水鱼为试点，结合重点食品专项整治工作，在宁波市水产品批发市场推广应用“浙食链”。目前，该市场已有129家经营户通过“浙食链”进货报备和交易，其中，淡水产品32家经营户实现“浙食链”应用全覆盖，推进情况稳定。

“通过‘浙食链’，可以清晰掌握食用农产品的上游（产地）信息，并通过报备管理，随时查看具体的产品信息及检测信息。结合监督抽检数据分析，方便我们对高风险品种筛查，为下一步引入‘熔断机制’打好基础。”市场监管部门相关人员表示。

就市场举办方而言，对经营户的进货查验资料审核由线下改成了线上，由事后改为事前，可以节省进线，由事中和事后，而且还可提前对进货信息不齐全商品进入市

场进行限制。家长最为关注的校园配送食品质量问题，也将通过“浙食链”应用得到更多保障。

9月10日上午，全市校园配送场景“浙食链”应用现场会在余姚召开。余姚、鄞州、宁波市场监管部门分别作“浙食链”应用场景的经验介绍。

据悉，余姚市精准定位，打造校园食品配送“浙食链”从农贸市场—校园食品配送商—校园食堂三级流转链。辖区9家非粮油类校园食品配送企业、上游57家农贸市场经营户、下游30余家学校食堂均开通“浙食链”，3个月运行已出入库扫码6667条。

鄞州依托“食品安全追溯联动平台”对接“浙食链”系统，打通连锁超市总部到门店及生产企业到门店的数据链，为“浙食链”的提质扩面添砖加瓦。目前激活食品经营主体335家，完成扫码170150条。宁海通过配套“阳光配送”云管理系统，实现“无纸化全程追溯”。设立“共享实验室”，达到配送食品批批检测、合格准售的效果。下一步将修改公办学校食品配送单位招投标指标，将“浙食链”应用纳入招投标硬性条件，加快推进校园配送食品“浙食链”应用。

“浙食链”追溯码的应用实现了数字赋能，也推动了食品行业高质量发展。陈元刚表示，企业管理者从战略高度提升企业食品质量、供应链管控和问题处置能力；下游食品生产经营者实现票据无纸化，既落实进货查验义务又减轻索证索票压力；监管部门可快速核查处置食品安全事件，有效控制食品安全风险；消费终端扫码查询食品质量安全追溯信息，进一步提升获得感、幸福感和安全感。“可以说，它真正推动了宁波的食品质量安全精准智治。”陈元刚说。

图 示

