

快检室：“菜篮子”边的小卫士

(上接 A04 版)

忙碌：1名快检员，负责7间快检室

检测水产品，只是周旺众多检测工作中的一个。除了项目繁多，因为人员问题，周旺一个人便要负责7间快检室，上午在火星中心农贸市场，下午要赶到荷晏农贸市场，最远的地方在湖南农业大学大学生鲜市场，他坐公交车过去要2个小时。

改变：摊贩从抵触到配合

最初，周旺是农贸市场里“最不受欢迎的人”，因为他一来，大家便开始紧张。

“叔叔阿姨们很担心自家产品因为不合格而被通报，到头来影响生意。所以每次我去取样，他们都装作听不到，或者大声训斥我，认为我在‘多管闲事’。”周旺回忆，因为害怕被查被罚，一些摊主便拒绝提供样品，即便是他出钱购买，对方都不肯。

“我是受长沙食药监委托的第三方公司工作人员，并没有执法权。”为了取得

■成果

快检室“找茬”，知名超市上“黑榜”

5月5日，长沙食药监发布的一份《长沙市食用农产品质量安全市场信息监测专报》显示，3月29日—4月30日，快检室检测的1.8万余批次样品中，问题样品有40个批次，4月份食品快检检测的合格率为99.78%。

记者在这份“市场监测信息专报”中看到，长沙市快检室检测的品种包括果蔬、畜类、水产品、干货类、水发产品等八类。检测的项目包括农药残留、瘦肉精、氯霉素、苏丹红等16类。

“快检室具备四种功能，第一是市场食品的快速检测和免费为市民检测食品安全；第二是食品安全知识宣传；第三是接待市民投诉；第四是接待市民对食品安全问题的咨询。市民生活中最关心的水果蔬菜农药残留、瘦肉精、陈化粮、重金属超标等问题都能被检测出来。”长沙食药监食品流通安全监管处负责人唐磊介绍，整体而言，长沙市食品安全检测的状况稳定可控，安全状态呈上升态势，“今年1到3月份，长沙市食品药品检验检测合格率为99.5%”。

从不合格的项目来说，水产品的安全状况令人担忧。40个问题批次中水产品有34个，占到了85%，其

每天早上8时，周旺带上采集袋、采样单和笔，开始了上午的样品采集工作。取样、前处理、添加试剂、取液……周旺的动作熟练且迅速。根据长沙食药监的规定，快检室每天上午的抽样结果必须在11时之前公布出来，“就是要赶在市民洗

菜做饭的前头”。

“水产品主要检测孔雀石绿和氯霉素，最耗时间；瓜果蔬菜最容易有农药残留，干货要注意二氧化硫……”周旺说，自己会尽可能在规定时间前半小时完成任务，“让大家有选择的余地”。

店主们的信任，周旺每天在他们面前混脸熟，找着机会就教他们食品安全知识。

尽管开局尴尬，但靠着“嘴皮说破”的韧劲儿，周旺取得了大家的信任，与长沙食药监相关部门人员一起，慢慢打开了局面。

如今，越来越多农贸市场的摊贩接受了“食品安全”理念，周旺也成了市场里的“熟客”。一些摊主见到他，还会主动推荐店里刚到的新货。“有街坊对买来的菜不放心，偶尔也会请我帮忙检

测。”周旺说。

除了周旺，其他17名快检员也每天走街串市，透过这间小小的玻璃房，为保障长沙食品安全的“最后一公里”而努力。



扫一扫，看快检员给食品“找茬”视频

玛黄兴路店和雨花亭店抽检出含氯霉素的文蛤、蛏子；麦德龙开福商场和华润万家（世纪金源店）检出同一问题的蛤蜊和沙白；另一家超市的水产则检出同类问题的美贝、蛏子。

此外，从源头来看，有7个批次的问题食品出自市民采购集中的大卖场，例如，沃尔

快检室可以检测哪些产品及项目

检测类别	检测项目
水发产品	甲醛
果蔬类农药残留	有机磷及氨基甲酸酯类农药残留 菊酯类农药残留
禽畜及肉制品 兽药残留	盐酸克伦特罗 莱克多巴胺 沙丁胺醇
水产渔药残留	孔雀石绿 呋喃类药物 氯霉素
干货	二氧化硫
干辣椒粉、蛋类	苏丹红
豆制品	吊白块



制图：砣砣

■行动

一份罕见的跨省公函：从源头“拯救”黄鸭叫

“贵市农户养殖的黄颡鱼（俗称‘黄鸭叫’——编者注）等水产品检出违禁物质，经调查溯源，这些问题产品绝大部分来自广东等地的水产品养殖基地。”5月5日，今日女报/凤网记者在长沙食药监看到了一份长沙市食品安全委员会办公室发给广东某市食安办的公函。唐磊介绍，这是目前国内为数不多因食品安全而行文的跨省公函。

自今年1月长沙市100家快检室对外开放以来，水产品被发现问题突出，尤其是市民喜爱的黄鸭叫屡陷“信任危机”。“要查出问题，更要找到问题源头，解决问题。”唐磊告诉

检出问题食品咋办？退钱、销毁、溯源

记者了解到，快检室建设是食品快速检测体系建设的重要组成部分，可以及时、有效对问题食品进行快速检测、初步筛查、源头追踪，是长沙食药监打造的食用农产品“天网工程”。

“以前是食品已经影响到消费者的健康甚至生命时，才知道食品安全出了问题。”唐磊介绍，监管部门通过补齐快速检测的短板，在生鲜食品进入消费者餐桌前发现问题。超市方或者农贸市场方一旦发现有问题食品，将无条件退款给消费者，并立即追溯到具体的摊位或者品类，

■快问快答

记者：由于快检室“大门紧闭”的状况时有出现，为此也引来了一些质疑的声音，认为这是“门面工程”，无人知晓、无人问津。您如何看待这种说法？

唐磊：结果大于过程。我们的目标是检测出问题食品，溯源管控。市民有如此误解，与之前传出的一些片面消息有关。按照长沙食药监的规定，100间快检室1年内要求完成15万批次的检测任务，平均每天的检测任务是400多批次。18名快检员负责100家快检室，工作量大，不可能做到每天每间快检室都开放。现在市局能够做到检测结果的消息公开，同时还会征集一批志愿者，与我们的检测人员共同检测，见证检测人员的工作。

记者：既然是服务于民，为何快检室的检测需要快检员自主抽样，而不是完全接受市民提供的样品呢？

■编后

保障食品安全，责任重于泰山。其实，不仅仅是长沙，从深圳到上海再到沈阳，“快检室”这个老百姓菜篮子边的安全“小卫士”已经在全国遍地开花。一家又一家虽然占地不大、作用却大的快检室出现在了各大农贸市场、生鲜超市内，为人们筑起了又一道食品安全防线。

我们也了解到，目前长沙快检室的各项工作仍在不断的推进完善中。我们也希望，类似长沙食药监在“3·15

国际消费者权益日”举办的“你点我检”快检活动能越来越多。因为，为消费者购买的食品进行现场检测，让公众的每一次消费都成为对食品质量的把关和对食品生产经营者诚信的监督，才能倒逼上游链条中的经营业户、供货商和种养殖户生产经营自律，以快检室的“小窗口”撬动食用农产品的“大市场”，从而构建起从农田水塘到餐桌的食品安全检测屏障。

唐磊：最主要为了避免样品重复。简单地说，我们的目的是监管所有食用农产品的安全，不能顾此失彼。倘若每天市民送检产品都是同类型，那最终检测到的统计数据将失去意义。

当然，市民也无需对食品能否被检测过于焦虑。快检室所在的市场和超市已设立电子公示屏，在全部调试完成到位后，100间快检室的检测结果都可以及时上传和互通，等于构建了食用农产品的“天网工程”。哪个地方的哪种食品出了问题，大家都一目了然。

记者：市民能够通过什么样的方式参与到快检室的检测活动中来呢？

唐磊：我们每年会预留6000—7000个批次的样品检测机会，用来与市民互动。比如在之前的“3·15国际消费者权益日”，长沙食药监就举办了“你点我检”快检活动，为市民提供免费检测平台。