

□本报记者段梦兰 孙勃 刘敬玥 张可心 通讯员张晓霞

解密城市“食品安全经”

从麻辣烫、过桥米线、野生菌，到螺蛳粉、火锅，越来越多“网红”美食火出圈。流量背后，如何确保居民和游客食品安全？一个个城市用实际行动给出了答案。近日，记者走访多地，从各地美食入手，探究这些城市的“食品安全经”。



近日，诸多“网红”通过直播的方式宣传天水麻辣烫。 魏小军摄

甘谷的辣椒，秦安的花椒，塑造了天水麻辣烫的灵魂。甘肃省天水市文联艺术研究院作家杨来江表示，在甘肃省境内，其实各个城市都有麻辣烫，这次天水麻辣烫的火爆，让不少本地人都感到意外。

“就好像兰州牛肉面，尽管全国各地都有，但是出了兰州市，味道就发生了变化。天水麻辣烫也是如此，只有在水天市，才能真正体会到其风味。”杨来江说，胡麻油和芝麻，是一碗香喷喷的麻辣烫必不可少的佐料。这两种食材的种植历史，要追溯到汉代张骞出使西域。

公元前119年，中国古代史上最著名的外交官张骞在第二次出使西域后，带回了亚麻、苜蓿、芝麻等农产品的种子，张骞长子张棉奉命留守关山西麓，在水天市张家川建立中国历史上第一个军事、政治、文化为一体的驿站“张棉驿”，这些胡地农作物便最先在水天市得以培育种植。

16世纪末期，辣椒沿着丝绸之路传入天水，很快就在水天市得到广泛种植。因为地理优势，天水辣椒有了香而不燥的特点。如今，天水市的水、秦安县的花椒、甘谷县的辣椒、武山县

一碗麻辣烫 天水将“流量”变销量

的蔬菜，以及传统的洋芋粉条，积淀出了醇厚滋味，为天水市这个城市注入了活力。近日，杨来江以志愿者的身份参与到创建全国文明城市的工作中，走在大街小巷，他感受到天水市的“热度”仍然不减。在该市热闹的麻辣烫店里，记者看到，从业人员有了统一“装备”——白大褂、帽子、口罩、手套，细节感被“拉满”。随着麻辣烫的火爆出圈，天水市开通天水南站、天水机场至该市秦州区、麦积区两区的“麻辣烫”公交线路，为游客体验天水麻辣烫提供“即行即走”的出行服务。这波流量的到来，对天水市而言，既是扩大城市知名度的机遇，也是对

服务水平和保障能力的考验。天水市委、市政府召开“天水麻辣烫”服务保障会议，及时成立服务保障工作组，印发服务保障工作方案，组织开展城市环境综合整治、食品安全与卫生提升等13项专项行动。为了让“小资源”持续释放“大效应”，真正把“流量”变为“销量”，保障食品安全必不可少。为此，天水市市场监督管理局对社会关注度、客流量大的10家“网红”麻辣烫店，推行“四级承诺抽查机制”，确定专人蹲点监管、全程服务，监督指导经营者落实食品安全主体责任。天水市市场监督管理局三级调研员李箭介绍，天水市推广使用符合要求的消毒餐具或一次性餐具，对一次性餐具生产经营者单位开展全覆

盖监督检查。同时，督促麻辣烫经营主体严格落实食品卫生管理要求，倡导餐饮业从业人员穿戴有独特标识的工作衣帽，做到“一穿(白大褂)”“三戴(帽子、口罩、手套)”“三有(明码标价、食品小摊点登记卡、从业人员健康证)”。

目前，天水市市场监督管理局正在组织起草《天水麻辣烫经营规范》地方标准，以规范促进行业可持续发展；加快推进天水麻辣烫产业链整体健康发展，助推甘谷辣椒、秦安花椒等相关产业链提速发展。此外，天水市市场监督管理局还全面落实甘谷辣椒产品质量安全监管责任，将甘谷辣椒质量抽检列入本级监督抽检目录及考核指标，从源头上把好质量关、检测关，不断提高甘谷辣椒产品质量安全水平。杨来江告诉记者，天水麻辣烫现在这一风潮开始辐射到更多地区。“我们将持续加强‘麻辣烫’行业监管，不断规范经营行为，在保障食品安全、维护市场秩序、提升服务效能、选树培育品牌等方面持续发力，鼓励和引导实施标准化、规范化生产经营，进一步提升品牌影响力和市场竞争力。”李箭说。

夜幕降临，云南省昆明市的一条“网红”夜市街彩色灯笼纷纷亮起，一家位于街中位置的店铺门前排起了队。过桥米线是这家店的招牌菜之一，记者站在队伍向里望去，窗边的一名消费者正拿起一个方形的小碟，将里面的菜投入面前的大汤碗里。进入店里，抬眼便看到挂在墙上的“米线公示栏”，其中张贴的米线生产许可证、米线检测报告、健康信息公示、产品包装标签标识等信息清晰直观。

有百余年历史的过桥米线已成为云南美食的名片。一只大汤碗，一份烫好的米线，猪肉片、鸡肉片、火腿片、鱼片、鱿鱼片、鹌鹑蛋等荤菜小碟放置一旁，蔬菜、豆腐皮、可食用花卉等素菜小碟整齐码放……记者面前的这份过桥米线汤汁滚烫。按次序分别投入生菜、熟荤菜、素菜等荤菜小碟，再将米线放入大汤碗里轻轻搅动，一份鲜香可口的美食便完成了。

不过，这种极具仪式感的烹调方法也可能存在一定的食品安全隐患。由于一些食材是加入沸汤中经高温烫煮至熟，在过桥米线制作过程中若食材控制不严或加工过程控制不当，消费者易摄入被病原微生物污染的食品。

为此，把好入口前的每一关至关重要。云南省卫生健康委食品安全标准与监测评估处处长曾建辉告诉记者，2022年5月，云南省卫生健康委发布了《云南省食品安全地方标准 过桥米线餐饮加工卫生规范》，对经营过

百年米线与野菌诱惑 云南严防食源性疾病

桥米线的设施、设备、烹饪器具、食材种类、烫制过程都提出了明确要求。食材配料常温下放置不得超过两小时，生肉片应厚薄均匀且厚度不超过2毫米，所有食材混合后中心温度应≥70摄氏度……这些细节被一一列出。该标准还指出，经营过桥米线的餐饮服务单位应制作烫制流程图示，在就餐区醒目位置向消费者明示过桥米线的食用方法，必要时服务人员应指导顾客正确用餐。2023年8月，云南省卫生健康委还发布了《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝(块)》，对米线、卷粉、饵丝等湿米制品及花色产品进行定义，并就蛋白质、铅、镉、致病菌等指标作出规定。曾建辉表示，云南制定发布的有关米线的这两个食品安全地方标准，分别涉及了产品本身和食品生产经营过程，多方保障让消费者吃得安全、吃得放心。

说起云南美食，许多人抵挡不住的还有来自野生菌的诱惑。独特的地理和气候，使得云南成为全国乃至全球菌类资源最为丰富的地区之一。每到雨季，在云南的大小城镇，混杂着泥土与山林的潮湿气息开始蔓延，当地野生菌的鲜美味道吸引着外地食客。“我们常说的野生菌，是在野外生长的食用菌，与人工栽培的食用菌有所区别。”云南省疾控中心营养师与食品卫生所所长刘志涛告诉记者，松茸、牛肝菌、干巴菌等野生菌都是当地常食用的品种。据统计，云南的野生菌多达900余种，种类丰富且数量众多。但在享用美食的同时，不得不提防误食有毒野生菌导致的中毒事件。“一些可食用野生菌和毒菌之间形态非常相似，肉眼较难辨别。”刘志涛介绍，当地对野生菌消费者、经营者、商家提倡“三关、六不”原则。在选购关，提倡不买以前没有吃过或不确定的野生菌，不买明显腐烂或变质的野生菌；在加工关，提倡野生菌不要混在一起加热，不要急火快炒，一定要烧

熟煮透；在入口关，提倡食用野生菌不过量，食用野生菌时不喝酒。袁师傅的店铺开在昆明市的一家民宿旁，每年6月至8月，野生菌是往来食客必点的菜品。他告诉记者：“炒制野生菌，时间、配料甚至用油都大有讲究，需要既保证美味、营养又保证安全。”记者了解到，在一些野生菌火锅店，商家会使用计时器时，确保煮熟后再发筷子，以防止消费者误食未熟的野生菌，并按要求进行留样。当前，尚未进入野生菌集中上市时节，但当地已开始着手进行各种宣传。从各类预警信息、专题宣传片，到针对少数民族的多语言宣传材料，再到针对农村和偏远地区的人户广泛宣传，氛围逐渐营造起来。刘志涛介绍，全省筑牢食源性疾病预防网络，设立食源性疾病预防监测院1870家，主动监测哨点医院31家，实现乡镇(社区)覆盖率达100%，并延伸到村。“我们把防控重心下沉到农村、到基层，对村卫生室、乡镇卫生院及时发现、及时报告、及时急救、及时转诊野生菌中毒病人等环节作出明确规定，开展家庭医生签约服务同步开展野生菌中毒知识宣传，筑牢农村野生菌中毒防控基层网底。”刘志涛说。当地还建立了由疾控专家、植物学家、医疗专家组成的野生菌鉴定专家群。刘志涛告诉记者，通过线上群及时精准鉴定引起中毒的野生菌种类，强化培训一线医务人员对于常见有毒野生菌种类的识别能力。

从“小米粉”到“大产业” 柳州螺蛳粉经受食客检验

从街边小吃，到国民美食，如今“香香臭臭”的螺蛳粉已经成为广西柳州市一张闪亮的“城市名片”。

据了解，起源于20世纪70年代末的柳州螺蛳粉，蕴含着深厚的技艺。2008年，“螺蛳粉手工制作技艺”这一经过30多年发展的民间技艺，入选广西壮族自治区非物质文化遗产名录。2021年5月，柳州螺蛳粉制作技艺经国务院批准，被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

厨师李师傅是制作柳州螺蛳粉的行家，他向记者介绍，从选材到制作，每一步工序都需精心操作，才能保证螺蛳粉的独特风味，“新鲜的螺蛳需要经过去壳、去内脏、煲制等多道工序，才能炖煮出浓郁的汤汁。此外，米粉的选择、酸笋的腌制、辣椒的搭配等，也会对螺蛳粉的口感和味道产生重要影响”。

近年来，为了满足广大螺蛳粉爱好者的需要，这种特色小吃也在不断创新。2014年，预包装柳州螺蛳粉开始出现，这一创新产品因其较长的保质期，得以走向全国、实现规模化发展。如今，全国各地的食客想吃到螺蛳粉，已不必亲赴柳州的粉摊、粉店。

然而，新产品的出现也让广西面临新的考验：改变了传统的制作方式，如何保障预包装柳州螺蛳粉的风味和质量经受住市场、时间的检验，使柳州螺蛳粉从“网红”发展为“长青”？

广西壮族自治区卫生健康委食品安全标准与监测评估处二级主任科员张逸敏介绍，在柳州螺蛳粉产业发展初期，由于柳州螺蛳粉产品风味独特和配料丰富，国内尚无更具体的针对该类产品的食品安全国家标准，各生产企业多通过自行制定企业标准来指导生产，严重制约柳州螺蛳粉产业高质量发展。

结合柳州市政府推动螺蛳粉产业发展的需求，广西壮族自治区卫生健

康委于2015年立项，2016年发布实施了《广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》。该标准的实施，统一了“柳州螺蛳粉”的定义问题，规范了柳州螺蛳粉各生产企业的生产，为促进柳州螺蛳粉从“小米粉”走向地方特色“大产业”提供了强有力的支撑。

随着柳州螺蛳粉产业的逐步发展，相关标准也不断与时俱进、扩充完善。“此前的地方标准中只对水煮型柳州螺蛳粉质量安全作了规定，但我们通过深入柳州市螺蛳粉生产企业和相关管理部门座谈调研发现，消费者对方便快捷的冲泡型柳州螺蛳粉的需求越来越大，而这部分产品尚未被地方标准覆盖。”张逸敏说。

为此，广西壮族自治区卫生健康委启动食品安全地方标准《柳州螺蛳粉》的修订工作，在2021年版食品安全地方标准《柳州螺蛳粉》中增加了冲泡型柳州螺蛳粉，同时，根据食品安全国家标准的新变化和柳州螺蛳粉生产工艺，对原标准的适用范围、感官要求、理化指标、微生物限量等进行了修订，开拓了柳州螺蛳粉冲泡型产品赛道。

“为推动产业发展，广西壮族自治区人民政府出台了《加快推进柳州螺蛳粉及广西优势特色米粉产业高质量发展实施方案》等政策措施，柳州市政府专门成立以市主要领导为组长的领导小组，设立了柳州市螺蛳粉产业发展中心。目前，在各部门指导和监管下，预包装柳州螺蛳粉的全国质量抽检合格率保持在97.5%以上，极大保证了柳州螺蛳粉的质量安全和‘柳州味道’的独特品质。”张逸敏表示，下一步，广西将继续开展地方标准跟踪评价，同时鼓励迭代升级螺蛳粉脚煲、螺蛳粉火锅等新业态，研发低盐、低糖、高纤维等健康版本的螺蛳粉，推进优质产业向营养健康转型，使螺蛳粉这一地方特色产业焕发新的活力。

山城无处不火锅 重庆用上智慧监管

重庆市的空气都是“火锅味”的。每天上午10时至次日凌晨，大大小小的火锅店总是热热闹闹。

珮姐老火锅开在最热闹的商业区，做的是老重庆的传统味道。“地道的重庆老火锅更注重底料的用料及炒制工艺。味道醇厚的牛油，配上辣椒、花椒等，经过反复炒制，自然发酵及烟熏，保障锅底味型香醇醇厚。”珮姐老火锅相关负责人表示，食材新鲜也很重要，店里的毛肚都是屠场新鲜直送的。这些年，店里守着老手艺，还引进不少“新玩意”。厨房从存放、清洁、标准、修养、整理5个方面全面升级，完全开放，同行和消费者均可参观；灶台上装上摄像头，通过“重庆阳光食品”应用实时直播后厨动态、食材准备与加工情况；负责人通过手机利用“餐饮安全在线”，随时记录每日晨检、原材料管理等台账，重点事项要上传照片或者视频留存现场情况……在重庆的餐厅里，智慧手段监管食品安全已不是新鲜事。

近年来，重庆市开发餐饮智慧监管系统，推广“互联网+明厨亮灶”，进一步夯实食品安全防线。“在现场监管方面，经营者通过系统相关功能进行自我管理，监管人员通过‘智慧监管’模块实现全程无纸化检查，通过拍摄照片、视频和上传‘5定’信息，完成现场‘打卡’，落实双方责任。”重庆市市场监督管理局餐饮处副处长刁霖说。远程监管的各种漏洞，也被一一补好。“有的店铺摄像头偶尔不在线，有的摄像头角度被调整不利于监管，从业人员休息时还可能发生鼠患等有害生物风险。”刁霖介绍，在各餐厅统一接入“阳光餐饮”系统的基础上，引入人工智能识别技术，24小时自动

分析摄像头拍摄画面，并抓拍有害生物等11种常见安全隐患，督促经营者限时整改。

重庆火锅“一锅煮天下”，翻腾的热度无所不包，对食客而言，是味蕾的极致享受；对食品安全保障工作而言，则是从标准制定到监测工作的综合“大考”。重庆市卫生健康委食品处四级调研员廖虹霖介绍，近年来，重庆全面清理、整合34个食品安全地方标准，全市现行包括火锅底料在内的地方标准达17项。目前，食用畜禽水产品(血旺)等食品安全地方标准正在修订，食品安全地方标准体系不断完善。

在重庆市南岸区，更多数字化技术被用于“守护群众食品安全权益”。火锅食材种类多、制作过程特殊，一旦发生食源性疾病，监察难度尤其大。“南岸区疾控中心职业卫生与食品卫生科科长袁玲燕说，2020年，区疾控中心上线应急作业管理系统，打通了23家市级哨点医院与疾控中心之间的信息通道。

“如果有两名以上群众在店里吃坏了肚子，医疗机构接诊后，可以通过系统直接向疾控中心报告。多名流调人员会立即到现场对病人进行流行病学调查和采样，对厨房、食材等进行食品卫生学调查和采样，并将相关信息同时上传至系统。原来要人工整理、汇总的数据，现在由系统同步自动整理分析，对食源性疾病的反应更快速。”袁玲燕说。

“目前，重庆在推进川渝两地火锅底料地方标准联合申报国家标准，探索两地已有标准互认。”廖虹霖说，食品安全涉及多部门，卫生健康部门将继续强化与其他部门联动，强化从农田到餐桌的全链条监督管理，让本地居民和游客吃得开心又放心。