

海曙25所学校在食堂灶头上建“防火墙”，这种做法，是全省首创

学生午餐的所有食材下锅之前都要现场快检

本报通讯员 阮野 本报记者 李华

切块、取样、试剂检测、对照颜色、登记结果……一个月下来，宁波市实验幼儿园闲庭园区的保健医生郭红已经熟练掌握了新技能——食品快检。

作为宁波海曙“先快检再下锅”项目的试点学校，从上个月开始，学校食堂所有食材在下锅之前，都需要经过现场检测这道“防火墙”，而郭红也增加了一个新身份，食品安全快检员。

目前，这一做法已经在宁波海曙25家中小学及幼儿园试运行，今后，将覆盖到所有学校。这一做法，在浙江省内还属首创。



十多项食品安全项目快检室都可筛查

学校食堂旁边一间五六平米的小房间里，快检箱、冰箱、检测仪器、试管试剂等设备一样不少，墙上挂着快检流程图和快检结果记录表，这就是郭红每天要工作的快检实验室。

每天早上7点左右，在送货员把当天学校食堂午餐的食材送来以后，郭红需要对每一个品类进行抽样检测，确保当天下锅的食材安全可靠。

实验室虽小，功能却很强大。从蔬菜、肉类、水产品到水果、调味品、饮料，学校餐桌上会出现的食材，基本都可以进行检测。检测项目包括了农药残留、甲醛、亚硝酸盐、二氧化硫、双氧水、重金属等十几个项目。

“每天，学校食堂会用到10几种食材，其中最多的是蔬菜，农药残留是我们进行蔬菜检测的重点。”郭红以胡萝卜和青菜集中主要食材为例子，对检测流程进行了演示。

对食材进行切块取样后，将样品放入处理杯中，加水振摇，提取上层的样品待检液滴到速测卡的酶片上，在农残速测仪中加热反应10分钟后，使酶片与红色底物片重合产生化学反应，3分钟后，就可以通过酶片的颜色，判断是否存在农残超标。

“一个月检测下来，还没有发现过有检测

不合格的样品。”海曙区市场监督管理局餐饮服务监管科负责人徐立表示，目前，海曙区以宝韵幼儿园、清林闲庭幼儿园、莲桥第幼儿园为代表的25家学校幼儿园食堂已完成快检室的建设，其他学校（幼儿园）食堂也在陆续推进快检室建设。

下一步，还计划在大中型餐饮单位、企事业单位食堂、集中供餐单位逐步推行该项举措。

“快检中一旦发现存在超标问题，学校马上会对问题原料进行截留，同时上传信息，我们会安排人员进行复检，如果确定存在问题，将对食品供应商进行溯源检查。”徐立表示。

在快检室设立初期，市场监管局还将组织执法人员不定期地对试点单位进行检查，对照台账查阅相关快检记录，确保快检室能发挥作用。

一棵青菜上学生餐桌至少经三重检测

餐饮安全无小事，围绕“菜篮子”安全，宁波正在编制一道渐趋绵密的防线。加上设立在学校食堂灶头的这道最后防线，一棵青菜要上学生餐桌，至少要进行三重检测。

首先，蔬菜批发市场这第一道防线上，每批进入市场的蔬菜都要进行农残等抽样检测，确保进入宁波市场的这道安全“大门”严丝合缝。

遍布各个社区的菜市场是安全的第二道防线，目前，宁波100多家菜市场已经配备了专门的快检室。

以海曙区为例，全区11家菜场，就有10家配备了快检室。这些快检室对菜市场流通的食材进行日常监测，并对检测结果进行公示。

为了方便老百姓了解菜篮子安全，去年开始，宁波100家菜市场快检室免费向公众开放，市民买菜期间，就可以对菜篮子里的食材进行免费检测。

“市场流通环节和学校食堂的快检，主要解决原材料的安全问题，我们的阳光厨房工程则保障了加工安全问题，对学生用餐安全进行全流程保障。”徐立说。

在宁波市实验幼儿园闲庭园区，一楼大厅的一个显示屏就实时监控着厨房的动态，厨师操作规范和卫生状况都可以做到一目了然，这样厨房监控系统，在宁波的大多数学校都可以看到。

据统计，目前宁波全市共建成2461家阳光厨房，其中校园阳光厨房1337家。



杭绣精品宁波开展

11月29日，“水韵琴丝”陈水琴师徒作品展在宁波市文化馆117艺术中心开幕，杭绣领军人物、省非物质文化遗产传承人、中国工艺美术大师陈水琴和她的学生余知音、王晨云等带来了70多件精美绝伦的刺绣作品，让甬城市民大饱眼福。

展览将持续至12月11日。

本报记者 郭戟铠 摄