我市134家已获证小油坊纳入智慧监管体系

全环节“监控” 保障舌尖安全

土榨花生油馥郁浓香，深受一些市民的喜爱。但与此同时，市民也很关心土榨花生油的卫生安全如何监管。

据了解，我市市场监管部门去年启动小油坊监管建设项目后，截至目前，全市134家已获证小油坊均已纳入智慧监管体系。在近期对小作坊花生油进行的专项评价性抽检中，30个抽检批次中仅有1个批次不合格。

智慧监管体系究竟在规范小油坊方面发挥了什么作用？记者就此进行了采访。

⬆市市场监管局工作人员在走访小油坊商家。
（图片由市市场监管局提供）

1 土榨花生油受部分市民青睐

市市场监管部门相关工作人员介绍，所谓土榨油，一般是指在榨油小作坊中将花生等油料作物烘炒后，倒进传统榨油机中，经过简单的纱布过滤、沉淀而得到的油品。

记者还了解到，一些市民对这类土榨油情有独钟。

“土榨花生油闻起来、吃起来都很香，我们家都吃这种土榨花生油。”今年77岁的李老太住在六合路附近，她和家人炒菜时都喜欢土榨花生油。李老太说，她买的花生油都是在现场看着老板榨出来的，油里面什么都没有掺，保证是货真价实的花生油，她吃着放心。

郭女士住在瓦窑附近，她家日常食用的也是市场里买的土榨油。郭女士说，过去她家也吃超市里买的品牌花生油，有一次她在市场买菜时看到有人销售现榨花生油，闻起来特别香，于是就买了一瓶，回家一尝，风味十足。自那以后，她家经常吃这种土榨花生油。

“今年春节，我妈来我这里住，从老家带来了好多东西，其中就有土榨花生油。”住在桂青路附近的韦女士是永福县人，很多年前就来到桂林市区定居生活。韦女士说，在老家，很多人喜欢吃土榨油，而且吃惯了土榨花生油的话，再去吃超市里的品牌花生油，总感觉差了点味道，所以她家里炒菜首选还是土榨花生油。

2 土榨油生产需要监管

记者走访市内多个小油坊店铺看到，一些土榨油的生产过程就在店铺内，每斤售价15元左右，部分店可由顾客带原材料来代加工。

一家小油坊的老板介绍，他们卖的花生油都是手工现榨的，味道醇香，基本可以放一年半左右。记者在店内摆放的成品油上看到，油桶上标有店铺名称、保质期等信息。

不过，市场监管部门相关工作人员表示，以往，市场上一些土榨油未经精炼及脱酸、脱色、脱臭等加工程序，本质上仍是“毛油”，存在食品安全风险。另外，如果榨油原料是刚收获的、没有充分晒干的话，大概率会发生霉变并产生黄曲霉。黄曲霉在丰富的营养条件和湿热环境中极易产生大量代谢产物——黄曲霉毒素，从而导致榨油原料中黄曲霉毒素超标。

相关工作人员还提醒，土榨油作坊受生产环境、卫生条件所限制，难以避免微生物污染的情况，加之土榨油杂质含量较高，容易酸败氧化，且部分土榨油无生产日期及保质期等的标识，很难确保其各项指标的安全性。

如何做才能既满足广大人民群众对小作坊花生油的需求，又确保食品质量安全呢？这个问题得到了市市场监管局食品生产监管人员的关注。

3 全环节监管保障舌尖安全

从去年开始，市市场监督管理局启动了小油坊智慧监管建设项目，对我市花生油小作坊生产进行有效规范。

据了解，该项目启动的小油坊智慧监管系统，利用信息化手段提升食用油质量安全监管与服务水平，通过“生产档案采集”软件，实现企业档案信息、加工工艺过程记录、原料（花生米）采购进货记录、花生米领用记录、花生油入库记录、检测记录、花生油销售记录、台账记录、溯源二维码分配记录、降解记录以及检测卡参数设置等所有信息的整合，而且所有数据同步传输至“食用油质量安全追溯管理平台”，实现了食用油质量管理“生产过程可记录、产品流向可跟踪、储运信息可查询、质量问题可追溯”的目标。

市市场监管局食品生产监管科负责人表示，2023年是桂林市小油坊智慧监管建设项目建成全面推行的第一年。该监管系统的使用，意味着小作坊花生油质量安全监管由事后监管变为生产全过程全环节监管，促使小油坊生产加工更加规范，有效提升全市小作坊花生油质量安全水平。

市市场监管局食品生产监管科负责人表示，小油坊业主只需要一部智能手机，就能完成从原料购进到成品销售全链条操作，过程简单易操作，不会增加小油坊业主的经营成本。该负责人还表示，在小油坊智慧监管系统使用后，全市花生油加工质量安全得到进一步提高，黄曲霉毒素B1污染现象得到有效遏制，小作坊花生油市场秩序明显好转，有效防范食品安全事故的发生，有力保障了人民群众的身体健康和生命安全。

记者了解到，截至目前，我市134家已获证小油坊全部纳入智慧监管体系，实现100%全覆盖。对此，市市场监管局分时段、分批次对全市所有县（市、区）监管人员以及小油坊业主进行了全员培训，为全面推行智慧监管打牢基础。在近期对小作坊花生油进行专项评价性抽检工作中，共30批次抽检仅有1批次不合格。

记者周子琪　通讯员陈剑