

上海进口冷链食品形成全链条管理 记者上午直击现场

# 专库专人 每车次至少10个采样

今天早上8点不到,两辆冷链车从外高桥驶入港水路,停靠在上海水产集团龙门公司的中转冷库专用月台上。车内是来自阿根廷的冻巴西真鲷、无须鲳鱼和来自越南的鱼柳,总共50吨。在这里,它们要经过严格的消杀,并经过核酸检测确认为阴性后,才能从中转库放行。而在下一站的批发市场、加工厂、生鲜超市等各个环节,还有一次又一次的索证索票和消杀等待着它们,确保环环衔接,全链条管控。

## 专库、专人、专用通道

11月16日,上海发布《关于对高风险进口冷链食品实行中转查验的通知》,鼓励有条件企业在自有冷库中设置独立中转查验区。11月18日,上海水产集团龙门公司将一个800吨的专库设立为中转库,开始接收进口冷链食品。截至今早,12个货柜的进口冷链食品进入了该中转库。

8点不到,两辆冷链车就驶入了月台,身穿防护服,戴着口罩、手套的消杀人员立即上前,对着车门车身喷洒消毒喷雾。两条隔离栏将这个月台和其他区域分割开来,工作人员在现场核对客户提交的预约进库报关单,确认柜号、数量、产地、品名和报关单一致后,卸货员打开车门,一边卸货一边有消杀人员上前,喷洒消毒液,确保每一箱冷冻食品外包装的六个面都能被喷到。

“我们请来了专业的消杀公司对进库货车、货物外箱进行消毒,同时也配置一名内部人员做好辅助的消杀工作。”上海水产集团龙门食品有限公司冷库副厂长张春告诉记者,中转库设置了专用的月台、电梯、通道和冷库,并由专人卸载、搬运和放置进口冷链食品,避免和其他产品接触。



■ 冷链车一驶入月台,身穿防护服,戴着口罩、手套的消杀人员就立即上前,对着车门车身喷洒消毒喷雾  
首席记者 陈灵玮 摄

随着一箱箱消毒后的货物堆叠起来,卸货员用塑料膜把它们包裹起来,“闷一闷”。又起这一板货物,记者跟着叉车坐上专用电梯,来到了二楼冷库。张春说,在这里,每一板货物之间至少相距一米,避免交叉感染。

## 食品、包装、冷链车采样

与此同时,上海中科润达医学检验实验室的工作人员已经到达月台,开始对货车和货物进行采样。按照抽检采样要求,每车次至少要进行10个采样,才能够覆盖对核酸检测的要求。

拿上样本袋,全副武装的检测员走进货车,取出一根涂抹棒在包装箱的表面轻轻擦拭,然后把它放进装有采集液的试管中。货物包装、车厢内壁的几处采样完成后,工作人员

又现场拆开了一箱无须鲳鱼,检测员拿出一根涂抹棒在鱼身上来回擦拭,“一般来说接触面越多越好”。她告诉记者,食品、包装和冷链车都会进行采样,然后把样本带回实验室检测,24小时内出具结果,只有检测为阴性后,这批货物才能转入其他普通冷库,之后才能正常出库。

“移库后,整个中转库都要进行一次彻底的消杀,才会有第二批等待核酸检测报告的食品进库。”张春告诉记者,中转库工作人员脱下的防护服、口罩、手套等,也要喷洒消毒液后扔进专用垃圾桶,再进行无害化处理,同时每人每月要做一次核酸检测,确保人员安全。截至目前,每一批次的进口冷链食品的核酸检测结果均为阴性。

## 层层验证环环消杀

拿到核酸检测报告的进口冷链食品可以出库了,接下来它们会进入下一个生产经营单位,等待它们的又有哪些环节呢?

“出库货物会拿到三张证明,即核酸检测证明、消杀证明、高风险进口冷链食品中转库出库证明。”上海水产集团龙门食品有限公司总经理助理孔祥生告诉记者,拿着这些证明,进口冷链食品可以进入批发市场、加工厂、生鲜超市等各个环节。

在东方国际水产中心,进入市场的进口冷链食品必须核对上述三张证明,并对人员、货车进行登记、消毒后才能进入。市场冷库全部采取预约制,严格索证索票,再次核对核酸检测报告、检验检疫证明等才能入库。同时及时对冷库、电梯、月台等公共场所进行消毒。

在联华超市,进口冷链食品要经过“登机式安检”才能进入超市。收货人员全部经过培训,必须戴好口罩、手套后,在进口冷链食品收货专区核对好证明后才能验收,同时立即对外包装进行消毒,静置5分钟后送到储藏专区,再拆箱销售。

在盒马鲜生,进口海鲜和禽类的电子标签上全都加上了“溯源码”,扫码就能查看对应商品批次的核酸检测报告。目前,这套系统已经覆盖盒马所有门店的进口冷链食品。

本报记者 张钰芸



扫码看进口冷链食品全链条管理

# 择一事终一生,感知身边的匠人匠心

把芳华流年融入细致专注的手艺活,把一种爱好当作终身事业做到极致。在快节奏的现代生活中,仍有那么一群人,用精湛的技艺,雕琢出有温度的产品,留下传统生活的图景。

一把刻刀,于木香中雕出山水鸟兽。一双巧手,把竹条编成精巧器具。一块案板,米粉飘扬间成型块块方糕。一把大锤,火花四溅下锻造精铁工具。一副担子,挑起箍桶里的旧日时光。在张家港高新区(塘桥镇),一群匠人隐于市井,将毕生精力奉献给手艺,享受产品在手中升华的过程。人生悠悠几十载,又有几人愿择一事终一生,不为繁华易匠心。



## 雕刻时光

一把锉刀,一块木头,一剔一刻之间,53年光阴倏忽而过。李惠刚是张家港非遗项目“塘桥木雕”的第六代传承人,从18岁的毛头小子,到71岁的古稀之年,他的大半人生都称得上是雕刻时光。

“塘桥木雕”有着悠久的历史渊源,早在明代,塘桥已有手艺人专门从事木雕工作。到清代中期,“塘桥木雕”日趋成熟,并形成了独具特色的民间工艺。自第一代传承人王培卿开始,至今已历六代。

过去的木雕工艺主要用于房屋梁柱、

门窗家具,随着现代制造业的兴起,传统木雕行业日趋衰落,但李惠刚始终没有丢掉这门手艺,而是日渐精进,打造艺术珍品。

在他的作业台上,排布着百余件大小不同的刻刀、锉子、小斧头等雕刻工具,他用这些工具在一块块不起眼的木头上雕刻出山水、鸟兽、人物、神话等题材,有的粗犷奔放,有的细腻柔美。纵观他的木雕作品,留白和线条之间,浸润的是他对生活的理解和对传统艺术的诠释。

## 手作生活

那些年我们见过的老手艺,如今还有

不少隐匿在塘桥镇的街头巷尾。这些古老却精巧的手作,重现旧日的生活图景,更添一份古朴气息。

“箍桶——箍锅盖——修藤椅——”走在塘桥镇欧桥村的乡间小路上,时常能听到陈永祥的吆喝声,这是他走街串巷的第48个年头。过去民俗传统中,女儿出嫁的“十里红妆”中必须有子孙桶、果子桶、腰圆桶、带盖米桶、粉桶等功能各异的木桶,清一色的大红木漆。

如今陈永祥很少做新木桶了,但圆刨、板凳刨、削刀、刮刨、脚刨等工具仍然不离手。用了多年的木桶,金属箍圈因生锈而断裂,到了他的手里,把铁条敲打成环状,然后打孔、固定,再用锤子敲打,沿着筒壁推着铁箍往上。整个过程不用尺量不用计算,全凭手感和经验。

同样是一双巧手,摸上竹片则是完全不同的手工艺。金村老街上有一家不大的门面,里面摆满了竹编的篮子、筛子和圆扁。店主是一位八十多岁高龄的老爷爷,但他手下依旧有力,用一把篾刀,就能完成砍、锯、切、削、拉、撬、编、织、削、磨等多道工序。编个筛子,精巧漂亮、方圆周正;织个凉席,光滑细腻,凉爽舒坦。据说他的手艺也是家传的,14岁就开始学习,70多年来已经用废了近30把刀,手上磨了不知道多少伤口,却一直守着这份手艺。

## 世间烟火

人间烟火气,最抚凡人心。

金村老街上,凌晨3、4点,就有一家店飘着热腾腾的甜香气,那就是有着百年历史的白云方糕。古稀之年的黄凤祥和老伴儿分工协作,已经在村子里做了40多年,给方糕压字的木板足足用了30多年,背

后已经被老人敲出了凹槽。

这一口方糕,从磨粉、制馅开始,全部都是手工制作。用金村米为原料,细细磨成粉,把红豆煮成馅料,晶晶亮的猪油是两周前就用白砂糖腌制好的,香味独特。

做好了这些准备工作,再开始做糕。和粉、筛粉、划格、放馅、压馅、覆粉、压字、蒸糕……道道程序在黄凤祥的手下如行云流水,十来分钟就能端出一板香软甜糯的白云方糕。直到今天,远近村子里谁家办喜宴、寿宴,都会找他订做方糕,有时候一订就是上千块。

呼呼作响的手拉风箱,火星四溅的通红铁块,叮叮当当的金属碰撞声……在塘桥镇一条不起眼的马路上,你至今能找到一家传统的打铁铺。80岁的张文庆是远近闻名的老铁匠,11岁就跟着父亲边学打铁边上学,几乎一生与火为伴。

张师傅年轻时自创的阔猪刀,曾经一刀难求,远至山东都有人来求购。如今则为附近的居民锻造铁铲、秧播器、火钳、菜刀等农具和日用品。打铁不是一件易事,从选料到成型,中间有着烧料、锻打、夹钢、烧钢、锻打、铲口、锻打毛坯、盖戳、打磨定型、淬火、回火、对准平直、抛钢等十几道繁琐的制作工序,但他早已烂熟于心,一双铁臂至今能挥起10斤重的打铁锤。“我就喜欢打铁,干得动,就再干几年。”

