

国务院食安办彻查罐车运输食用油乱象问题，记者走访——

“油罐混用”涉事公司食用油 广州大型商超均无售卖

近日，有报道称，运送完煤制油等化工类液体的油罐车，储存罐未经清洗，就直接装上食用大豆油继续运输。事关百姓舌尖上的安全，事件掀起轩然大波。

7月9日晚间，国家市场监管总局发布公告称，针对媒体反映的“罐车运输食用油乱象问题”，国务院食安办高度重视，组织国家发展改革委、公安部、交通运输部、市场监管总局、国家粮食和储备局等部门召开专题会议研究，成立联合调查组彻查食用油罐车运输环节有关问题。对于违法企业和相关责任人，将依法严惩、绝不姑息。同时举一反三，组织开展食用油风险隐患专项排查。调查处置结果将及时公布。

据悉，两家涉事企业——中储粮油脂（天津）有限公司、汇福粮油集团，旗下粮油产品包括了金鼎、鼎皇、华鼎、汇福、福满盈等。9日，羊城晚报记者走访了解到，目前广州主要大型商超均无售卖上述品牌产品，多家餐饮企业也表示主要使用的为头部粮油品牌的产品；不过，截至记者发稿，线上外卖平台仍能搜索到相关产品并可下单。

（孙绮曼 吴珊）



7月6日，中储粮发博回应，称针对近日媒体关于罐车运输食用油罐混用的报道，在7月2日要求下属油脂公司开展排查的基础上，从7月5日开始在全系统深入开展专项大排查。目前已要求直属企业按照国家食品安全法、《粮食质量安全监管办法》、《食用植物油散装运输规范》及中储粮集团《中央储备粮质量安全管理规定》等有关规定，全面严格排查出入库等环节使用的运输工具是否符合要求，相关运输承运单位运输工具是否符合食品安全规定，运输过程

文/图 羊城晚报记者 孙绮曼

B 两涉事公司回应称调查中

中的操作是否规范。

中储粮方面还表示，对于检查发现存在违反规定的运输单位和承运车辆，立即依法终止运输合作，并列入集团公司服务采购“黑名单”；对发现的重大问题，主动向有关监管部门报告。对于直属企业及员工违反操作规程和工作纪律的，从严从快严肃处理。

7月8日，汇福粮油集团办公室工作人员表示，相关部门已对此事进行调查，公司正在等官方通报。“这个油罐车不是我们单位的油罐车，涉及我们公司‘汇福’品牌的油是没有任何质量问题的。”该工作人员称。此外，前来运输的油罐车为客户自聘，汇福粮油公司对其资质有相应检查流程。

据报道，这两家涉事企业均为食用油的生产加工企业，属于整条产业链的中游位置，向上对接进口油料作物与油料种植的上游公司，向下便是包装运输、销售等下游环节。

其主要销售渠道有两种。一种是以散装卖给客户，这些客户通常是中小型的食用油分装工厂，生产桶装食用油再卖给消费者；或是需求量较大的食品加工企业和餐饮服务企业。另一种则是直接包装成桶装食用油，以自有品牌通过渠道和经销商卖给个人或企业消费者。

值得注意的是，这两家企业的产品与餐饮供应链紧密相关。但目前，涉事食用油所流向的企业名单尚未公布。

C 广州主流商超不售、多家餐饮称不用

那么，这些涉事食用油品牌广州市面有售吗？

7月9日，羊城晚报记者走访了位于广州市天河区高德置地冬区的Ole超市看到，该超市未售卖涉事品牌的食用油，在货架显眼处主要摆放的食用油包括千岛源、胡姬花、时朴等国内品牌，以及 FILIPPO BERIO、Canola 等进口品牌。在广州白云区五号停机坪内的永旺超

市，货架上主要摆放金龙鱼、狮子唛、刀唛等品牌，以及部分进口橄榄油。广百、友谊超市等本地商超也均表示未售涉事品牌产品。

另外，记者走访了多家小型超市和便利店，店铺主要售卖的均为金龙鱼、鲁花等食用油品牌，未见涉事企业品牌。

作为食用油使用的“大户”，餐饮也是备受关注的对象。花园酒店相关负责人告诉羊城晚

报记者，该酒店餐厅一般使用天鹅调和油、鲁花花生油及橄榄油，并不使用涉事食用油。大同品牌总监王峰也向记者表示，该餐厅不使用上述涉事品牌食用油。此外，洲际酒店、白天鹅宾馆等多家餐饮也称，未使用相关涉事品牌产品，其产品均为统一采购，为国产头部企业。

不过，值得注意的是，记者点开美团平台看到，目前线上外卖平台部分店铺仍能够搜索到金鼎花生油等产品并下单。



对一周内违法三次以上骑手实施全行业停单惩戒

广州新规能否拦住外卖小哥马路狂飙？

羊城晚报记者 吴珊 沈钊 通讯员 穗市监

广州新规严治外卖电单车

对使用电动自行车配送的，按照最高速度25km/h守法行驶可完成配送任务的标准，设定配送时限、路线；配送企业补充优化配送人员使用电动自行车及蓄电池的工作程序，强化动态监测核验。

根据新部署，广州市市场监管局指导行业协会完善骑手交通违法信息实现实时对接，在全省率先启动对一周内有三次以上违法行为骑手实施全行业停单一天以上限制。

广州市市场监管部门已发函给相关平台企业和即时配送企业总部，书面告知企业要明确电动自行车安全隐患全链条整治具体要求，完善配送管理制度和配送人员车辆管理制度，压实平台企业主体责任，重点督促配送企

业对使用电动自行车配送的，按照最高速度25km/h守法行驶可完成配送任务的标准，设定配送时限、路线；配送企业补充优化配送人员使用电动自行车及蓄电池的工作程序，强化动态监测核验。

对于这样的规定，外卖骑手怎么看？越秀区外卖骑手陈明超在9日采访中表示：“这个规定之前就已经生效了，交警、站点都和我们说过。其实在路上行驶，安全是最重要的，尤其是在老城区跑单。”

此外，多名外卖骑手对记者表示，已从各个渠道了解到新规的内容。“我刷短视频的时候看到这个消息，接下来肯定会注意一点。”外卖骑手梁先生说，万一被平台停了单，必然影响到挣钱。外卖骑手李先生也说：“就尽量注意安全咯，还能有什么办法。”

7月8日，广州市市场监管局披露，督促即时配送平台企业落实安全责任，深入开展电动自行车安全隐患全链条整治行动，对一周内有三次以上违法行的骑手实施全行业停单一天以上限制。一边是外卖员的“生死时速”，一边是百姓对交通安全的关切。新规能否管好外卖小哥的电单车，引起多方关注。

广州新规严治外卖电单车

对使用电动自行车配送的，按照最高速度25km/h守法行驶可完成配送任务的标准，设定配送时限、路线；配送企业补充优化配送人员使用电动自行车及蓄电池的工作程序，强化动态监测核验。

根据新部署，广州市市场监管局指导行业协会完善骑手交通违法信息实现实时对接，在全省率先启动对一周内有三次以上违法行为骑手实施全行业停单一天以上限制。

广州市市场监管部门已发函给相关平台企业和即时配送企业总部，书面告知企业要明确电动自行车安全隐患全链条整治具体要求，完善配送管理制度和配送人员车辆管理制度，压实平台企业主体责任，重点督促配送企

专家聚焦新规落地与扩展

对于广州此新规，广东省体制改革研究会执行会长彭澎9日接受羊城晚报记者采访时表示，从目前情况看，外卖骑手的交通违法行为需要通过处罚来遏制，其中的关键在于这些违法信息如何记录，这是处罚的重要依据。

关于这一点，记者获悉，交警部门将通过路面执法和抓拍取证相结合的方式，依法查处骑手骑行电动自行车过程中的交通违法行为，并每周将骑手违法记录抄送给广州市市场监管局，作为有关依据。

在张毅看来，面对电动自行车管理难题，可以先从可管理、可约束的范围入手，比如以谋生盈利的外卖小哥、物流小哥等，可通过市场监管的范畴去管理。他补充道，在市民管理的层面或也可借鉴针对外卖小哥的管理制度，首先从政府、国央企和一些社会组织工作人员入手，把这项制度逐步做扩充，“但关键的是第一步要走通”。

场监督管理部门以及多个平台的共同努力才能够实现，这是接下来需要聚焦的地方。”

目前，广州电动自行车保有量巨大。据此前公开报道，广州市电动自行车社会保有量超过500万辆，其中骑手的部分占比不足5%。且外卖配送的全天高峰在午餐时段，与城市交通出行的最高峰并不重叠。就此，有人提出，仅针对骑手强化管理惩戒，对整治“电鸡”乱象作用几何？

在张毅看来，面对电动自行车管理难题，可以先从可管理、可约束的范围入手，比如以谋生盈利的外卖小哥、物流小哥等，可通过市场监管的范畴去管理。他补充道，在市民管理的层面或也可借鉴针对外卖小哥的管理制度，首先从政府、国央企和一些社会组织工作人员入手，把这项制度逐步做扩充，“但关键的是第一步要走通”。

“由于储存期延长，我国东北地区甚至国外都能吃上‘井岗红糯’等新品种荔枝。果农对新品种荔枝的接受程度也相当好，哪怕是荔枝产量最高的时候，新品种荔枝的价格也比较好，就是因为新品种的品质非常高。”胡桂兵表示。



荔枝新品种“井岗红糯”

突破关键技术打破桎梏

荔枝扭转出海难

文/图 羊城晚报记者 李钢 实习生 刘佳琪 通讯员 李晓银

我国的荔枝栽培面积和产量均为世界之冠，广东更是国内荔枝栽培面积最大、品种最多的省份。然而，目前我国荔枝年出口量仅为总产量的0.3%。受制于保鲜、季节等因素，国产荔枝难以跨越国门，走向世界。

以产业发展急迫需要为导向，围绕荔枝发展产业链部署创新链，一场核心技术“攻坚战”打响。2023年6月，广州市科学技术局布局和推进种业、智能化采摘、高品质保鲜、精深加工装备等荔枝全产业链共性关键技术攻关，立项支持荔枝产业重大科技专项4项。

时隔一年多，在众多科研工作者的全力攻关之下，一系列关键技术相继被突破，“小”荔枝正在形成迈向全球的大产业。

难题 易变质季节性强，限制荔枝走出去

据介绍，荔枝易变质与其本身的特性有关。荔枝特殊的果皮结构使其在采摘后极易失水、变为褐色。同时，由于易受病原真菌的侵染，荔枝的鲜味、风味下降很快，通常在常温下只能保存两三天。

数据显示，我国是全球荔枝产业第一大国。2023年我国荔枝产量达到309.7万吨，占世界产量的70%以上。但其中，有18%

至30%的荔枝在采摘后的流通过程中损失，年损失约40亿元。目前，我国荔枝鲜果的年出口量不到1万吨，仅占荔枝总产量的0.3%左右。这一现状的背后，与荔枝的易变质特性直接相关。

此外，作为季节性水果，荔枝大多成熟于每年的5—7月。当荔枝的市场供应开始阶段性增多之时，“果贱伤农”现象也就难免发生。

破题 系列技术突破，荔枝保鲜期短成往事

“国内荔枝产业面临着很多瓶颈，我们一直在思考，如何延长荔枝的保鲜期，并且拓宽它的销路。”广州市从化华隆果菜保鲜有限公司董事长、华隆荔枝产业研究院院长欧阳建忠说。

据记者了解，国内外对荔枝的保鲜护色技术其实并非空白，比如此前所采用的疏处理技术，但这一技术易存在二氧化硫超标问题，还会影响环境，果肉经处理后风味也会变差。

此外，经过低温贮藏，解冻后的荔枝果肉会因超低温冷冻伤害而出现流汁现象，口感变差，果皮也会在30分钟后迅速褐变，影响其商品价值。

“我们的技术能解决保鲜等‘卡脖子’问题。”中国科学院华南植物园重点实验室主任、研究员蒋跃明充满信心地向羊城晚报记者表示。

蒋跃明团队成功研发出了荔枝的高品质保鲜技术和相关产品。研发团队经过中试和规模化生产应用后发现，荔枝经研发的保鲜剂处理后，常温能贮藏

8—10天，低温贮藏35—48天，不仅延长了荔枝的贮运货架期，也符合食品法规及我国荔枝出口欧美、日本、韩国等发达国家地区的食品和检疫要求。

针对荔枝解冻后品质下降的问题，欧阳建忠介绍，华隆公司于2023年7月完成了国内首条超低温浸渍冷冻锁鲜设备生产线的安装，正式投入生产。相较于传统的液氮冷冻技术，这一冻眠锁鲜技术不仅能降低成本60%以上，其降温速度是空气冷冻效率的20倍，还能保持荔枝细胞结构完整，使荔枝解冻后不会出现流汁和营养变质现象，即便是一年之后，荔枝的风味与口感基本还能保持在鲜果水平的80%—90%。

“经过冻眠锁鲜技术冷冻的荔枝，目前可以实现全年销售，人们在中秋、春节也能吃上荔枝，还能销往我国北方市场、国外市场。”欧阳建忠说。

今年5月，一批通过超低温冻眠锁鲜技术保存近一年的“冻眠”荔枝解冻上市。其中意义，不言而喻。

新种 突破生物特性，从源头提升耐贮性

科技工作者们还积极培育荔枝新品种。记者了解到，荔枝产业重大科技专项强调发挥广州的晚熟荔枝名优特稀优势品种区位优势，由华南农业大学、广东省农业科学院等科研院所和高校单位进行联合攻关，专注优质荔枝新品种的选育，优化了荔枝品种的熟期结构，从源头上提升了荔枝的耐贮性和稳定性。

国家荔枝良种重大科研联合攻关专家委员会首席专家、华南农业大学园艺学院院长胡桂兵和他的团队开展了对晚熟、耐贮品种的选育。

胡桂兵介绍说，一是晚熟，能错开桂味等主栽品种的上市高峰，延长荔枝整体的销售周期；二是优质，即外观、口味好；三是储存特性好，在常温下可储存一周，低温下最久能储存约40天；四是丰产稳产性好，能很好地保证产量。

前景 科技支撑全链条，荔枝卖全年销全球

目前，广州市荔枝种植面积超过50万亩，年产量10万吨左右，荔枝产业已成为广州水果乃至农业经济的支柱产业。

荔枝从古至今都是岭南的特色水果，近年来，我们累计组织了21项荔枝产业关键技术攻关项目，支持经费累计达到了5100万元。”广州市科技局农社处副处长陈洁说。

据她介绍，荔枝产业重大科技专项涵盖了荔枝的育种、智能化采摘、高品质保鲜技术及精深加工装备四大方面，支持荔枝全产业链共性关键技术攻关，加强荔枝产业上下游技术需求关联和匹配。

“由于储存期延长，我国东北地区甚至国外都能吃上‘井岗红糯’等新品种荔枝。果农对新品种荔枝的接受程度也相当好，哪怕是荔枝产量最高的时候，新品种荔枝的价格也比较好，就是因为新品种的品质非常高。”胡桂兵表示。

欧阳建忠则告诉记者，冻眠

荔枝保鮮期突破一年，解决了荔枝季节性集中上市销售难问题，扩大了荔枝销售半径和销售周期，实现了全年销售和全球销售，大大提高了荔枝的出口规模，拓展了出口国的范围。

随着荔枝实现全年供应，企业也开始探索开发更多符合消费者需求的荔枝加工产品。

目前，广州领穗食品有限公司正应用非热加工技术开发荔枝果汁等产品。经过对荔枝精深加工产品的研发，高品质的荔枝汁、荔枝醋、荔枝乳酸菌发酵饮料乃至美容化妆品等产品推动了荔枝产业链的延伸。

在取得了一系列的技术突破之后，如今，荔枝产品正由初级传统直销模式，向高附加值精品和精深加工方向迈进。

陈洁表示，接下来，广州市科技局将持续加强荔枝产业链上下游技术需求关联和匹配，深耕产业，用科技支撑荔枝“全链条”。

一个前景光明的荔枝产业正在广州蓬勃而生。