

让来乐嘉宾和游客吃得开心吃得放心 我市食品安全专项整治全面启动

■ 本报记者 刘英 文图

乐山美食早已全国闻名,美食就是乐山的一张城市名片,看大佛、品美味成为来乐游客必须做的两件事。2015年9月,第二届四川国际旅游交易博览会(以下简称旅博会)将在乐山举办,届时将有来自世界各地的众多嘉宾和游客来乐山旅游观光,品尝美食自然少不了。为了保障旅博会顺利举办,确保我市餐饮服务食品安全,乐山市食品药品监督管理局稽查支队决定于8月13日—10月10日对直管辖区内餐饮服务单位开展专项整治工作。

“摸底”检查 环境卫生差强人意

8月18日,乐山食药监稽查支队执法人员对中心城区红利来大酒楼、云顶酒楼以及豪客来牛排馆等大中型餐饮服务企业进行专项检查。

在红利来大酒楼的后厨,看到操作台上干净整洁,调料整齐地摆放在操作台上,各类食材分类离地隔墙存放着,经过仔细查看未发现有过期、变质食品。而执法人员走进点期间,拉开冷藏柜,却发现里面存在生熟混放的食物,由于后厨地局限,难以做到“生进熟出”。执法人员表示,从检查情况来看,该酒店后厨整体的卫生条件基本达标,但尚有一些小细节还需加强。

随后,执法人员一行又来到云顶酒楼,在这里执法人员发现,除了地面湿滑外,排水沟里还有未清理干净剩菜剩饭,而且“三防”设施陈旧,无法起到防蝇、防虫的作用。除此之外,该酒店后厨操作台上调



执法人员在后厨检查食品卫生安全

味品器具也较脏,有的甚至没有瓶盖,袋装腌菜摆放随意散乱,个人物品与食品原材料混放。在检查过程中还发现有近效期食品原料,但没有专门的标识和措施。

在豪客来牛排馆,虽然大厅的环境优雅整洁,但执法人员在操作间内仍然发现不少问题,该餐厅操作间里各种使用过的碗盘凌乱不堪,餐具、调料瓶随意摆放,有的还没有使用日期。在温度明显高于常温的操作间里,几十杯准备供客人使用的牛奶既没有放入冷藏柜也没有保

鲜膜封口。

责令整改 力排食品安全隐患

针对现状,执法人员对这些问题一一予以指正,现场下达了监督指导意见书和责令整改通知书,限期整改,要求企业负责人将食品安全责任落到实处,提高食品安全意识,充分认识到后厨卫生的重要性,并表示复查时发现若整改不到位,将按照相关法律法规,给予相应的

处罚。

在整个执法过程中,执法人员还重点查看了企业相关许可资料、进货台账、供货商资质、产品质量合格证明、生熟食储藏加工、餐饮具清洗消毒、生产经营场所及设备设施等食品安全工作落实情况。

从检查情况来看,三家餐饮服务单位都具备合法有效的资质,原料采购也具备相应的票据证明,从业人员有相应的健康合格证明,“从今天检查的几家餐饮服务单位来看,形式不容乐观,虽说大的问题没

健康

健康工作室主任:程和平
新闻热线:13981393110
邮箱:2008hepingy@163.com

区县 动态

井研县 “亮剑”冷冻食品市场 确保“舌尖上的安全”

本报讯(赵倩)为规范井研县冷冻库经营行为,营造健康和谐的消费环境,确保辖区群众“舌尖上的安全”。近日,井研县市场和质量技术监督局积极创新监管模式,开展了全县冷冻食品经营户专项治理。

该局联合农业部门,以冻库为检查重点,根据《国家储备冻肉储存冷库资质条件》(SB/T10148-2007),细化统一冻肉储存冷库标准,严格按照制度、卫生、环境等在内的八个评定标准和49个小项排查了县内14家冻库。同时,组织召开冷冻食品行业培训会,通报前期检查情况,要求冻库业主正视目前存在的问题,根据下发的自查表于9月中旬前整改到位,并在会议现场组织14家冻库业主学习《食品安全法》及冻肉储存冷库行业标准,签订责任书。

接下来,该局还将按照各单位自查情况进行下一轮督查。

沙湾区 召开农村自办宴席 食品安全管理培训会

本报讯(刘维)针对目前沙湾区农村自办宴席食品安全监管中存在的审查流于形式、现场检查流于形式、资料不规范等问题,近日,沙湾区食药监局组织区内14个乡镇(办事处)食品安全分管领导、食安委工作人员召开了“农村自办宴席食品安全管理培训会”。

会上,沙湾区食药监局有关负责人组织大家学习了《四川省农村自办宴席食品安全管理办法》,对相关的要求和具体操作流程进行详细讲解;对通报的全省1-6月份农村自办宴席食品安全事故典型案例深入分析,吸取教训以进一步明确农村自办宴席食品安全监管重点。

该区食药监局负责人要求,要把加强农村食品安全监管作为确保人民群众健康安全的大事来抓。要抓住重点、明确职责。要执行好申报、审查、检查、考核制度,要抓好乡村流动厨师参保工作,预防风险。同时要进一步明确乡镇(村)各级干部的安全监管责任,举办者、专业加工服务者的主体责任。

五通桥区 召开2015年 食安委半年工作会

本报讯(张月 韩树芳)近日,五通桥区食安委组织12个乡镇(乡)和22个成员单位召开了2015年食品安全半年工作会。

会上,该区农业局、教育局和竹根镇就当前食品安全工作做了交流发言,该区食安办有关负责人通报了近期四川省发生的几起食品安全事故,该区食品药品监督管理局负责人就2015年上半年食品安全工作作了通报,并安排部署了下半年食品安全重点工作。

最后,五通桥区政府有关负责人就进一步做好全区食品安全工作作了重要指示:一是认清形势,增强责任感和紧迫感;二是合力监管,保障群众的食品安全;三是加强领导,确保各项工作落到实处;四是加强新《食品安全法》的宣传培训;五是突出监管重点,消除食品安全隐患。

乐山食药监局 走进“阳光热线” 宣讲新《食品安全法》

本报讯(王军 宋文利 文/图)近日,乐山市食品药品监督管理局党组书记、局长郝丽萍率该局相关负责人,及特邀嘉宾一同走进乐山广播电台“阳光热线”直播间,就10月1日正式颁布施行的新《食品安全法》和当前公众关注的食品药品安全问题与广大听众互动交流,答疑解惑,回应诉求。

在90分钟的节目中,郝丽萍和该局相关负责人与在线听众紧紧围绕“尚德守法,全面提升食品药品安全法治化水平”主题展开探讨交流,并就这部被称为“史上最严”的新《食品安全法》的修订背景、修订过程、修订内容、主要

亮点和社会共治等问题进行了全方位宣讲解读。同时,对农药残留、转基因食品、食品添加剂、保健食品和婴幼儿奶粉等11个广大市民关心的食品安全问题,逐一在线予以解答。

为确保在线对话事事有回音,件件有落实,市食药监局还专门下发通知,要求各县(市、区)食药系统干部职工全程收听节目直播,对听众和群众提出的投诉、举报等问题,各地要组织执法人员迅速出动,在第一时间内进行调查处理,作出实事求是的答复,以实际行动赢得群众对食药监管部门的信赖,让法治的光照亮每一个监管角落。

自创漫画助力新《食品安全法》宣传贯彻工作 让枯燥的法规条文活起来

本报讯(王军 范昕悦)“老头子!儿子结婚宴席的事,办得怎么样了呀?”“放心吧!乡里乡亲我都通知了!”“老伯!根据《食品安全法》和《四川省农村自办群体性宴席食品安全管理办法》的相关规定,家庭自办宴席必须到当地监管机构备案,并选择许可备案的专业乡厨”“好、好、好!我就去办手续”。这段温馨的对话,出自乐山市食药监局结合新《食品安全法》宣贯工作,精心创作的一套“图解新《食品安全法》”漫画。

谁说只有读文字才能学习食品安全法规和知识?漫画一样可以做到,而且更酷更有创意!8月13日,笔者在乐山市高新区车子镇《食品安全宣传栏》内看到,这套名

为“图解新《食品安全法》”的系列宣传漫画现已有30多幅,用生动活泼的人物、通俗易懂的语言、图文并茂的形式,使原本枯燥的法规条文顿时“活”了起来,让广大食品行业从业人员和群众,在轻松的看图说话中接受食品安全法律知识宣传教育,在潜移默化中养成知法、守法、护法的意识和习惯。

“漫画是一项寓理于画、寓教于乐的宣传载体,能较好地弥补传统的被动式说教模式难以达到的效果。”乐山市食药监局相关负责人告诉笔者,为推动新《食品安全法》宣贯工作,营造良好的食品安全社会共治氛围。该局充分挖掘干部职工的创作才能,组织人员精心构思、集思广益、大胆创意,把新食品

安全法编修背景、重大意义及十大亮点等方面的内容绘制成了一幅幅栩栩如生的漫画,再配上简明扼要的文字说明,使法规宣传变得更加具体化、形象化、生动化。

“很给力啊,一看就明白,简单、通俗、易懂,一目了然。”走访中,驻足观看的群众纷纷向笔者道出了心声。据了解,目前,该局已将这套“图解新《食品安全法》”漫画采用背胶形式印制了20000余份,发放到各乡镇(街道、区)、各村(社区)和各食品生产、加工、市场、流通、餐饮、储存单位,在宣传栏、宣传栏或其他醒目位置张贴,在全市构建起富有个性化的宣传环境,有力助推新《食品安全法》宣传贯彻工作。



郝丽萍与听众互动交流新《食品安全法》

全面提高乳品质量 加快建设现代奶业

以“优质安全发展振兴中国奶业”为主题的中国奶业D20峰会本月18日在京召开,国务院副总理汪洋出席峰会并致辞。他强调,奶业的持续健康发展,对改善膳食结构、增强国民体质、优化农业结构、促进农民增收具有重要意义,要积极推进奶业发展方式转变,以提高乳品质量为核心,加快建设现代奶业产业体系,不断提高我国奶业综合生产能力和国际竞争力。

汪洋强调,质量是企业生命,奶业企业要坚持质量至上的原则,把质量安全放到生产经营的首位,培育产品品牌,树立企业声誉,重塑消费者对国产乳品的信心。各级政府要按照最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责的要求,落实监管责任,加大执法力度,确保乳品安全。要加强对奶业科研和技术推广的支持,大力推进奶业规模化、标准化、设施化、集约化生产。积极适应消费需求变化,调整优化生产布局,丰富完善产品结构,要推进农牧结合,延伸产业链条,建立企业与农牧民间合理的利益联结机制,让农牧民分享奶业发展成果。(据新华社)

消费提示·食品

“辣条”食用须谨慎

近两年深受年轻人喜爱的“辣条”热销全国,甚至远销海外,麻辣、浓香的味道的确诱人,“辣条”好吃,但需谨慎购买。

“辣条”也称为大面筋、素牛筋等,是一种常见的即食方便食品,属于调味面制食品的一种。此类产品以小麦粉或其他谷物粉类为主要原料,添加食盐、食品添加剂、香辛料及其他适量的辅料,经配料、挤压、蒸煮、成型、调味、包装等工艺制成,这种工艺在早餐谷物食品、面条等食品加工中广泛应用。

近日,国家食品药品监管总局

组织抽检的“辣条”产品主要来自中小学校周边商店、集贸市场、批发市场等“辣条”销售较为集中的场所,抽检结果显示部分产品存在超范围、超限量使用防腐剂、色素以及菌落总数超标等问题。总局已部署各地食品药品监管部门及时查处相应不合格产品。

为了保护消费者食用安全,国家食品药品监督管理总局提示大家:建议通过正规渠道购买“辣条”,并留存购物凭证,特别是不要在无证摊贩购买此类产品。购买时注意查看包装是否完整,包装标示的产品生产日期、保质

期、贮存条件、配料表、“QS”标识、生产厂名、厂址、联系方式等内容是否齐全;同时应注意产品有无油脂酸败气味以及油渍渗出问题,如有此类问题切勿购买。

鉴于部分“辣条”盐分、糖分、油脂含量较高,建议不要过量食用,特别是儿童、老人及肠胃不适者,应根据自身身体状况适量食用。

消费者如发现购买的“辣条”存在食品安全问题或发现违法生产经营“辣条”行为,可拨打食品药品监督管理局部门投诉举报电话12331。

预防集体食堂群体性食物中毒的四点风险警示

近期,广东、四川、贵州、云南等地学校和企业食堂接连发生群体性食物中毒事件,对广大师生和企业员工的生命健康造成严重影响。集体食堂具有就餐人数多、就餐时间集中、供餐量大等特点,为进一步加强集体食堂食品安全管理,防控群体性食物中毒事件的发生,现对集体食堂管理者及开办者提出以下警示:

一是要严把原料进货关。严禁采购和使用国家明令禁止的各类食品原料、食品添加剂,严格落实进货查验、索证索票、采购记录等制度要求。
二是要严控加工制作过程。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求加工制作食品,做到生熟分开、烧熟煮透。严格落实食品加工温度和食品储存条件

的要求,尤其是对于需要冷藏、冷冻和冷链运输的食品,要按照国家有关规定加强管理。
三是要加强对集体食堂环境卫生的管控,做好防尘、防鼠、防虫害工作。
四是要提高饮用水食品安全意识,防控因饮用水不符合国家卫生标准引发的食品安全事件。(以上均由编辑整理)

无限乐山

更多新闻内容、实时报道
详见无限乐山手机客户端
扫一扫
苹果、安卓手机用户可在各大应用市场搜索“无限乐山”下载安装。

“舌尖上的安全” 科学监管 社会共治

乐山市食品药品监督管理局协办
全国统一监督举报电话: 12331