



饮食用药与健康

安徽省食品药品监督管理局 市场星报社 主办

市场星报

当您发现药品、医疗器械、保健食品、化妆品在研制、生产、流通、使用环节的违法行为以及餐饮服务环节食品安全的违法行为时

请拨打:12331

14 第 53 期

2015年4月15日 星期三 主编 孙斌园 星级编辑 蔡富根 版式 方芳 校对 陈文彪

安徽各地发起食品安全“春季攻势”



(扫一扫二维码加关注,不花一分钱学知识,还有机会赢得价值300多元的精美常用药盒)

春季万物复苏,随着气温逐渐升高,各类病原微生物生长繁殖加快,食品容易腐败变质,季节性食品也将大量上市,易引发食物中毒事件的发生。为此,安徽省食药监部门近期发起了一场食品安全“春季攻势”。全省各地纷纷结合当地实际,选择不同监管重点和目标,或创新举措,或重拳出击,战果丰硕,捷报频传。

■ 石跃新 邵亮 记者 王玮伟 文/图



食药监部门在肥西严店一超市内检查食品安全



监管一线

巢湖:打破规范药房一评“终身制”

日前,巢湖市市场监管局连续三年与市卫生局对医疗机构规范药房验收联合下文、检查评定验收。2013年度、2014年度全市18家市属乡镇卫生院、社区卫生服务中心有17家顺利通过规范药房验收,78家村级医疗机构顺利通过规范药房验收。

2015年将规范药房创建从公立医院扩大到专科医院、个体诊所,实行合格一批验收一批;对暂时不能达标的限期整改,跟踪检查,限期达标。此外,该局还加强对医疗机构规范药房实行动态管理,每年对医疗机构规范药房进行全面复查,发现问题突出或有严重违法行为的,依法严肃处理并取消其规范药房资格,打破规范药房一评“终身制”。

娄伟 记者 王玮伟

芜湖:约谈40余家肉及肉制品生产企业

肉制品是易发生问题的食品之一。为保障百姓舌尖上的安全,防患于未然,芜湖市集体约谈了辖区40多家肉及肉制品生产企业代表。约谈会上,监管部门

门从索证索票、把好进货查验关、加强添加剂使用管理及妥善处置过期回收食品等四个方面,对企业落实质量安全主体责任提出了详细要求。

蚌埠:启动“馒头安检行动”

馒头是蚌埠市大多数市民的主食,蚌埠市每天消费馒头约100万个。这些馒头大多由小作坊生产。从今年4月起,食品药品监管执法人员将对全市馒头、包子以及糕点类制品逐一“验明正身”,全方位启动面制品的“安检”行动。

蚌埠食药监局正在对该市所有馒头小作坊开展为期两周的调查摸底,调查内容包括业主姓名、生产地址、生产规模及销售方式等情况,为下一步规范馒头小作坊生产经营行为,提高食品安全管理水平提供参考。

宿州:“组合拳”保障学生食品安全

宿州市打出保障学生食品安全的“组合拳”,严查学校周边不符合食品安全标准和标识要求的小食品,细查学校食堂食品安全隐患,并将检查范围扩大到学生饮用桶装水等。从3月27日开始,该市对学校周边的各大超市、食品

店的预包装食品及食品相关产品进行了抽检。截至发稿时,已检查学校食堂207家,下发责令整改意见书37份,对限期整改不到位的学校食堂将立案查处,对构成犯罪的,将移交公安机关严厉打击。

池州:试点食品安全责任保险制度

建立健全食品质量安全追溯体系是重要的监管手段。池州市积极建立完善企业约谈机制和质量安全追溯机制,以创建食品药品安全城市为契机,推进“明

厨亮灶”工程,实现餐饮单位量化分级管理全覆盖,试点推进食品安全责任保险制度和大型食品经营单位风险自查报告制度。

安庆:畅通监管“最后一公里”

企业是安全食品的源头,食品安全的第一责任人。安庆市借助“食品生产企业QQ群”,开展问题探讨交流,速递食品安全法规、标准更新信息,畅通“最后一公里”,倾

力服务企业健康发展。当发现食品生产安全风险信息时,立即借助协会、组织和网络,多渠道向相关企业发出警示信息,督促做好应急防范措施,降低食品安全风险。

黄山:“送学上门”,强化食品生产企业检验能力

4月7日至10日,黄山市组织市食品药品检验中心技术人员主动送学上门,将培训班直接办到企业实验室,对休宁县26家食品生产企业的检验人员进行一对一的现场培训。

据了解,该市450多家获证食品生产企业中绝大部分是小微企业,企业检验人员技术水平低、出厂检验能力薄弱一直是导致企业出厂把关不严、产品质量水平不高的一个瓶颈,甚至有些企业的检验室资源闲置成为摆设,给产品质量埋下安全隐患。

针对这一全市食品生产企业普遍存在的共性问题,该局突出问题导向,主动排查消除风险,根据各区县的产品品种特点分期分批对企业进行检验能力系列培训,逐步提高小微企业的质量管理水平和检验能力,切实解决企业“检不来”、“不能检”、“检不准”的状况。

张松 记者 王玮伟



合肥:每个街道建一条小餐饮示范街

合肥市全面落实乡镇街道食品安全网格化工作,使每个乡镇(街道)食品安全监管能规范运转。该市庐阳区对辖区内的小餐饮、小作坊进行全面排查,对暂时达不到标准的小餐饮,设置了信息公示栏,免费为经营户发放了消毒桶和经营台账,将其纳入全面监管,杜绝监管盲区。庐阳区在每个街道确定一个小餐饮示范街(路),10家小餐饮示范户。统一责任部门、统一工作制度;统一企业台账、统一巡查记录……大力推动小餐饮的整治工作。

铜陵:豆制品小作坊“一户一档”

豆制品营养丰富,市民餐桌上少不了。然而,一些豆制品小作坊由于卫生条件不达标,生产的豆制品实在让人不能放心吃。铜陵市为此正式推行豆制品生产小作坊示范达标民生工程。

铜陵市豆制品生产小作坊改造后,将基本达到生产加工场所卫生、整洁,原料库和成品库防霉、防蝇、防虫、防鼠等设施齐全,从业人员取得健康证;在生产设备方面,豆制品小作坊锅炉检验合格,使用安全,操作人员持证上岗等符合有关要求和规定。对改造后达到标准的,将给予不超过2万元政府扶持资金奖励。

铜陵市食品药品监督管理局正全面调查辖区豆制品生产小作坊的数量、现状、分布情况、生产条件、质量安全及卫生状况,建立起“一户一档”的动态管理档案。



饮食顾问

这些食物“带饭族”不宜带

食堂的饭菜实在干瘪难咽,午休时间又不够外出吃饭,既能节省时间又能满足胃口的方法无疑就是自带盒饭,现在很多年轻人选择这个方法来解决肚子的问题。于是,写字楼里的公司因附近没有午餐食堂,只好配备了微波炉和冰箱帮助员工解决午餐问题。

怎样的菜肴不易变质、更适合微波炉加热?什么样的菜品不宜入选自带盒饭?微波炉加热有些什么讲究?

前一天晚上要将想带的佳肴密封好放

在冰箱冷藏室,第二天到达单位后,最好迅速将饭盒放进单位冰箱内。如果单位没有冰箱,空调屋的温度并不能保证菜肴不变质。对于主食来说,米饭是最好的主食。

一定要讲究烹饪方法,适合微波炉加热的烹饪方法是蒸、红烧、炖等,这些方法烹饪的菜肴在微波炉里加热后,不易变味和变色,而油炸和爆炒出来的菜肴显然不适合微波炉加热后食用。

需要提醒大家的是,要带的蔬菜在烹调时炒至六七分熟就行,以防微波加热时进一

步破坏它的营养成分。像西红柿炒鸡蛋、烧茄子等经典菜式都比较适合“带饭族”。

以下菜品显然不能满足这两个“带饭”条件。不宜带鱼类、海鲜类,一方面鱼和海鲜隔夜后易产生蛋白质降解物,会损伤肝、肾功能;另一方面,经过微波炉加热的鱼和海鲜很难保持原有的色香味,从外观上来看也会影响食欲。

不宜带绿叶蔬菜,绿叶蔬菜中含有不同量的硝酸盐,经微波炉加热或存放的时间过长,蔬菜会发黄、变味,硝酸盐还会被细菌还

原有有毒的亚硝酸盐,有致癌的作用。

也不宜带凉拌菜,关键是凉拌菜不宜隔夜吃。凉拌菜由于加工的时候就受到了较多污染,即使冷藏,隔夜后也有可能已经变质,所以不宜将隔夜的凉拌菜放入饭盒内。

特别提示的是不宜带含油脂高的食品。回锅肉、糖醋排骨、肉饼、炒饭等最好别带,因为它们含油脂太高了,相对低油脂食品,这些东西更容易变质不容易保鲜。

记者 王玮伟/文