



在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

推进食品快检体系建设 确保百姓“舌尖上安全”

导语:为进一步优化我市食品安全环境,不断提高食品安全技术监督能力和水平,保障全市人民舌尖上的安全。2016年9月,高邮市人民政府第37次常务会议决定在全市范围内建设食品安全快检体系。由高邮市市场监管局牵头,联合南京工业大学和江苏康正生物科技有限公司共同打造快检工作体系,2017年8月,分布我市城乡的13个食品安全快速检测点全部投入使用,标志着我市食品安全快检体系基本建成。13个点基本实现所有乡镇全覆盖。快检点检测范围覆盖我市食品生产、流通、餐饮等生产消费全过程。主要检测项目包括:农药残留、二氧化硫、瘦肉精、苯甲酸钠、色素、甲醛、吊白块、罂粟壳、重金属、氯霉素、亚硝酸盐、致病菌等21项。我市食品安全快速检测体系的建成,为全市食品安全监管提供强大的技术支撑,对保障广大人民群众“舌尖上的安全”具有重大意义。



在2017年度扬州市工商行政管理工作目标考核中荣获一等奖

高邮市市场监督管理局发布 春节期间餐饮食品安全风险防范提示

2018年新春佳节临近,各类团圆聚会增多,为了确保“舌尖上的安全”,市市场监督管理局向广大消费者、餐饮服务单位发布节日期间餐饮服务食品安全风险防范提示。

针对消费者的提示。一是科学合理饮食,不暴饮暴食,不盲目尝鲜,慎重选择卤菜凉拼、生食海产品、野生菌等高风险食品;二是正确烹调存储,肉、禽等大块食品以及海鲜、豆浆确保烧熟煮透,四季豆、扁豆等先沸水焯再翻炒,冰箱内同时存放生、熟食品的,应按上熟下生方式存放,当餐未用完的食品应及时冷藏,隔餐和隔夜的熟食品必须彻底加热后食用;三是选择放心餐馆,外出就餐时,注重选择环境整洁、证照齐全、量化等级较高的餐饮单位就餐;网络订餐时,注意查看商家资质,选择证照齐全单位,订餐收到食品后要检查食品包装及食材质量,及时加工、食用,勿长时间存放,尽量不网购凉菜、生食品种、冷加工糕点等高风险食品;四是注意权益维护,如在外就餐或食用外卖食品出现不适,请尽快就医,保留病历卡、化验报告,就餐凭证等相关资料,及时拨打投诉举报电话12331。

针对餐饮单位的提示。一要供餐量力而行,接待大型聚餐或集中供应年夜饭的餐饮单位应根据自身的加工能力确定接待顾客和供应食品的数量,不超负荷经营;二要确认食材安全,要从正规渠道进货,查验、索取并留存相关资质、凭证和单据等,不采购、使用腐败变质、有毒有害、超过保质期等不符合安全要求的食品;三要确保加工规范,接触熟食品的容器、工具和设备按规定消毒并与接触生食的容器、用具严格分开,特别注意冷食、生食水产品制作等重点环节的卫生和时间控制,加工食品要保证受热均匀,中心温度达到70℃,凉菜在供应前2小时内完成;按规定要求做好留样,每种食品留样不少于100克,在冰箱内保留48小时;四要做好员工管理,春节期间用工紧张,应提前做好培训,严格执行员工岗前健康检查,严防带病上岗。

针对农村集体聚餐的提示。举办者和承办者之间应签订食品安全协议,明确各自食品安全责任;应保证具有与供应饭菜品种、数量相适应的加工场地;应在冷藏条件下储存容易变质的食品原料;凉菜及时制作及时食用,不加工制作生食水产品及外购直接入口熟食;承办宴席的厨师要持健康合格证明,掌握必要餐饮食品安全操作知识,防范群体性食物中毒事件。

2017年高邮市市场监督管理局13个快检实验室,全年共完成快检423885批次。其中农药残留检测共完成346516批次,占82%;二氧化硫18086批次,占4.28%;吊白块2824批次,占0.66%;瘦肉精53924批次,占12.77%;水产品170批次,占0.04%;其他831批次,占0.19%。全年共检出不合格食品294批次,不合格率0.06%。其中农药残留检出不合格21批次,占7.14%;二氧化硫不合格267批次,占90.81%;吊白块不合格2批次,占0.68%;其他不合格4批次,占1.36%。

2017年全市所有的重大活动食品安全保障中,我局均安排快检人员参与,有力的保障重大活

动的食品安全。对上述抽检不合格的食品(食用农产品),我局均已通知经营者下架或按规定销毁,部分转为监督性抽检,全年转监督性抽检34批次,其中14批次监督性抽检仍不合格,已由相关分局依据《中华人民共和国食品安全法》给予立案查处。

2018年,我局将进一步健全食用农产品准入制度,不断加强食品快检监测管理,重点针对食用农产品批发市场、农贸市场、商场超市等市场销售量比较大的区域以及肉及肉制品、水产品、食用油等重点品种,加大检测力度,把食品快检与日常监督检查相结合,严格追溯不合格食品来源,确保老百姓饮食安全。

建议消费者

- 1.要以正确心态选购食品,要去正规的超市、农贸市场选购食品,购买食品时应购买感官正常的食品或食品原料,观察是否新鲜,避免过度追求食品的外观,如色泽过分鲜艳的干红辣椒、雪白的银耳等。食用前最好先泡水,再用热水烫过,可去除大部分漂白剂残留,避免误食。
- 2.在清洗蔬菜时(尤其是叶菜类蔬菜),要用流水适当进行浸泡,从而降低农药的残留,提高自我保护意识。
- 3.消费者在日常生活中,如对相关的食用农产品(食品)质量安全有疑问,可直接去我市13个快检点进行送检,也可联系我局基层分局送检。



2017年8月份,扬州市食品药品监督管理局局长赵国强、副局长王海峰对高邮市食品安全快检体系进行现场调研、指导工作,对高邮市食品安全快检工作走在全市前列表示充分肯定。高邮市市场监管局局长顾卫东,江苏康正生物科技有限公司负责人陪同调研。



高邮市市场监督管理局快检人员在人流密集处,免费为市民购买的菜品进行速测,让市民买得放心。

高邮市监局积极开展禁止燃放烟花爆竹工作

2月1日,高邮市监局召开禁放工作推进会,传达市委市政府禁放工作会议精神,通报督查组工作要求,解读市监局禁放工作责任清单,要求全局干部职工要按照承诺书要求识大体、顾大局,坚决执行禁放规定,严查违规经营烟花爆竹行为,局各部门、基层分局要明确禁放工作责任,通过多种形式,向服务、管理对象宣传禁放烟花爆竹的意义和要求,全力营造知晓禁放、理解禁放、支持禁放的浓厚氛围。截至目前,市监局及直属机构、城区分局,召开创建工作动员会、推进会7次,在公共场所张贴禁放通告100张,全系统城区6个电子显示屏全部流动宣传,为城区73家具备操办酒席能力的酒店发放禁放通告,向新开办注册市场主体及重点监管服务单位发放告知书300余份,



全系统干部职工共签订承诺书212份,基本实现全覆盖。本周重点对责任网格进行宣传督查,同时加大对烟花爆竹经营单位检查力度。



餐饮单位后厨检查



节日市场大检查



市监局检查特种设备安全



市监局为贫困户送温暖

同心同德构筑食品安全 群策群力共建和谐高邮