

示范创建引领 提速数字赋能 发力惠民共富

我市纵深推进食品安全高水平治理

■记者 戴经纬 通讯员 徐琳琳 胡华

“十三五”期间,我省实现了“食品安全市”县(市、区)全覆盖,成为浙江高水平均衡协调发展的“金名片”之一。目前,新一轮省食品安全示范县(市、区)创建工作已经紧锣密鼓地展开,并提出了“所有市、县(市、区)全启动,农村城市全覆盖,‘十四五’全达标和治理能力提升”的创建目标。我市于2019年成功创建省食品安全市,并于今年全面启动了省食品安全示范市创建工作,全力推进全市食品安全治理水平、治理能力再上新台阶。

食品药品安全防线是守护人民群众健康的生命线。近日,我市召开2022年全市食品药品安全工作会议暨省食品安全示范市创建工作部署会。部署会上,市食药安办主任、市市场监管局局长沈杰回顾总结了上一阶段全市食品药品安全工作,从夯实安全基础、提升智治水平、加强全程监管、强化风险治理、筑牢疫情防线、抓好民生实事、推进产业升级、推动社会共治等八个方面具体部署了下一阶段食品药品安全重点工作,并对省食品安全示范市创建工作进行了动员部署。

“2022年食品药品安全工作特别是浙江省食品安全示范市创建工作标准高、任务重,各镇街道、各有关部门要敢于担当、主动作为,埋头干事、齐心协力,以高度的使命感和责任感,爬坡过坎,推动示范创建顺利开展,确保成功创建‘浙江省食品安全示范市’,确保食品药品工作安全考核‘六连优’。”沈杰掷地有声地说道。

示范创建引领 加强食品风险防控

【看点】

今年5月,市市场监管局与我市公安机关通力配合,查获了一批有毒有害的“性保健”食品,移送涉嫌犯罪人员2名。

【盘点】

只有全链监管、严格执法,才能完善食药安全风险防控体系。为此,市场监管部门多措并举,扎实开展一系列工作。

市市场监管局全面开展“守底线、查隐患、保安全”专项行动,着重从食品生产、网络订餐及生鲜配送、校园食品、食用农产品、进口冷链食品等方面入手,切实解决和管控食品安全领域存在的区域性、系统性风险隐患与突出问题,推动全市食品安全形势持续改善。截至目前,累计检查主体9300家,检查覆盖率90%,发现问题497个,处置完成率达100%;累计办理食品安全案件226起,移送公安机关2起。



该局全面加强食品安全风险综合治理中心建设,成立了食品抽样、风险研判、专职核查办案等三支专业队伍,有效落实全链条、全环节的食品安全风险信息搜集、研判、会商、预警工作机制,全面提升食品安全风险预警能力。依据年度食品药品安全重点风险隐患清单,聚焦高风险行业、问题区域和隐患企业,加大对非法添加、农兽药残留、滥用食品添加剂等突出问题的抽检力度。今年以来,该局已完成食品生产经营领域食品(食用农产品)监督抽检872批次,不合格(问题)食品的核查处置率均达100%,立案率、行政处罚率等位居嘉兴市前列。

接下来,市市场监管局将继续按照“抽、检、处、研、控”一体化建设要求,构建风险预警交流网络,建立健全食品安全风险闭环管理机制。开展药品安全风险会商,研判评估风险信息,落实风险防范化解措施。确保完成全市食品(含食



用农产品)抽检监测量1720批次,确保省、嘉兴市、平湖市三级食品和食用农产品抽检量分别达到3.5批次/千人、1批次/千人。开展食品快速检测评价和检测结果验证。深化开展“守底线、查隐患、保安全”专项行动,加大对食品安全领域违法犯罪行为的打击力度,强化行刑衔接,加大大案要案曝光力度,形成震慑效果。

提速数字赋能 守护百姓舌尖安全

【看点】

今年3月我市发生疫情后,市市场监管局党员干部立足岗位实际,始终奔走在疫情防控和市场监管工作第一线,确保常态化疫情防控形势下人民群众的身体健康和生命安全。该局组织召开“防疫餐饮在线”部署会,第一时间实行隔离点餐饮保障“1+1+N”专人监管体系。积极对接市疫情防控办,动态掌握集中隔离医学观察点基本情况、供餐方式和供餐单位信息等,结合现场摸排情况锁定隔离点供餐单位名单,并对各单位进行“一对一”督查指导。实时掌握集中隔离医学观察点基本情况、供餐方式、食材采购商、供餐单位、监管人员等信息,落实专人做好“防疫餐饮在线”系统中的新增、变更、删除等动态管理。为隔离点安全供餐85万余份。



【盘点】

疫情期间,市市场监管局利用数字赋能守护百姓舌尖安全,全力护航隔离点供餐安全。

通过数字赋能,着力提升食品药品智治水平。该局深化落实“浙食链”“浙冷链”“阳光工厂”等数字化平台的推广

应用,推动市农批市场“浙食链”活跃度达90%,猪肉无纸化应用率达92%,在产食品生产企业“阳光工厂”建设覆盖率达100%,网络餐饮“阳光厨房”建设覆盖率达90.87%,集体用餐配送单位“智能阳光厨房”全覆盖,并进一步升级CCP点位数字化监控。依托数字化平台对食品生产经营单位的关键控制点、从业人员等加强违规行为识别和监测,通过线上巡查发现问题115个,闭环处置率达100%。

“我们以学校食堂、养老机构食堂等重点餐饮单位为重点,在已建‘阳光厨房’的基础上升级智慧功能,将‘阳光厨房’从单一的后厨可视升级为后厨操作可视、食材来源可溯、食安管理可查、诚信承诺可示、餐饮服务可评的‘智能阳光厨房’,实现食品安全台账数字化管理,后厨违规巡检及设施设备异常预警。”市市场监管局餐饮科工作人员介绍说。目前,全市学校、养老机构“智能阳光厨房”已实现全覆盖。



下一步,该局将进一步扩大“浙食链”应用覆盖面,推动实现一批食品生产企业全品种赋码;肉类、进口水果等重点品种应用全覆盖。持续推进19家农贸市场和7家以上大型食品批发企业、校园食品配送中心上链,并保持活跃度,同时向机关、企事业单位食堂延伸。强化网络餐饮治理,落实《浙江省电子商务条例》《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》,实现“外卖封签”“阳光厨房”全覆盖。

发力惠民共富 做实食药民生项目

【看点】

市市场监管局扎实开展“安心暖心便当”行动,以打造“智能阳光厨房”、建设终端微波加热设备、导入HACCP或ISO22000体系等为载体,不断推动集体用餐配送单位提档升级。12家集体用餐配送单位完成整治达到量化等级B级以上要求,并通过了标准体系认证,在全省首推CCP点位数字化监控。同时,还加大了对未取得集体用餐配送许可可进行集

体用餐配送违法行为的打击力度,办理相关案件2起,罚没款达40万元。

【盘点】

创建为民、创建惠民,是市市场监管局不变的初心。创建省食品安全示范市,是实施食品安全战略的一大重要内容,也是事关百姓福祉的一项民生工程、民心工程。只有重点关注群众需求,才能有针对性地推进各项食品安全为民惠民工作,补齐民生服务短板。



今年以来,该局坚持以社会认可和群众满意为导向,切实抓好食品安全民生实事项目。至目前,已累计成功创建省级放心农贸市场14家、四级文明规范市场6家、三星级文明规范市场8家;创建“五化”农贸市场8家、智慧农贸市场19家。未来,还将创建放心农贸市场6家,优化食品放心消费环境。深入推进“阳光工厂”建设,开发“CCP在线”智控模块,打造5家以上“阳光工厂”升级版。校外供餐单位100%通过HACCP或ISO22000体系认证,建成1个“阳光餐饮街区”。

继续深入实施《平湖市深化农村集体聚餐食品安全保障工程三年行动计划(2021-2023年)》,累计建成农家放心厨房70个,均达到A级建设标准,培育了全链条一体化服务的农村家宴服务公司2家。规范校园食堂食材配送,发布了全国首例《校园食材招标评分指南》团体标准(T/ZFS0012-2020),评定出4家示范单位和1家达标单位。



该局还努力畅通投诉举报渠道,妥善处理食品相关投诉举报,切实维护人民群众合法权益;积极回应群众关切,及时公布权威信息,科学解疑释惑,有效提振消费者信心。

食品安全小科普

◎哪些食物天生带“毒”?

众所周知,吃了不干净或腐败变质的食物可能引起食物中毒。而鲜为人知的是,有些食物即使清洗干净了、没有腐败变质,也可能天生带毒素。更可怕的是,有些毒素不怕高温,需要格外注意。

毒蘑菇:多种毒素。不同类型的毒蘑菇含有不同的毒素,也有一些毒蘑菇同时含有多种毒素。每年全国各地都会出现采食野生蘑菇中毒死亡事件。原因在于,很多人过分相信自己辨识毒蘑菇的能力,还有人受到错误辨别方法的误导。防毒建议:别吃不认识的蘑菇。

新鲜的黄花菜:秋水仙碱。秋水仙碱进入人体后被氧化成二秋水仙碱,这是一种毒性很大的物质,能强烈刺激肠胃和呼吸系统,导致恶心、呕吐、腹泻以及腹痛等,更严重的会有肌肉疼痛无力、手指脚趾麻木等症状。防毒建议:先将鲜黄花菜用开水焯一下,再用水浸泡2小时以上,捞出后挤掉汁液,彻底炒熟。

四季豆:皂素、血细胞凝集素等。四季豆又叫扁豆,是最容易引起中毒的食物之一。皂素存在于豆类中,对人体消化道黏膜有较强的刺激性,可引起胃肠道症状;血细胞凝集素存在于豆类中,具有凝血作用。防毒建议:四季豆一定要焯煮10分钟以上,如果是东北油豆角,最好焯煮15分钟以上。实在担心中毒,可先焯一下。另外,大豆、豌豆、菜豆、刀豆、蚕豆等豆类中也含有凝集素、胰蛋白酶抑制剂等,食用前需要充分煮熟。

发苦的瓜:葫芦素。西葫芦、瓠子、南瓜和南瓜等瓜类,如果吃着明显发苦,说明其中含有大量苦味的葫芦素,这种物质摄入过多可出现腹痛、腹泻、恶心、呕吐等消化道症状。再严重的,可因剧烈呕吐、腹泻而导致水电解质紊乱和代谢性酸中毒,甚至危及生命。而且经烹饪加热后,葫芦素的毒性也不会减弱。防毒建议:瓜类买回家去皮去瓤后,可先用舌头舔一下,苦的就不要吃。

苦杏仁:苦杏仁甙。苦杏仁甙水解后会产生有毒的氢氰酸和苯甲醛,会引起中毒,甚至可能致命。防毒建议:苦杏仁不要直接吃,应反复用水浸泡,并充分加热后再食用。

未成熟的西红柿:番茄碱。番茄碱是一种有毒物质,食用后可出现恶心、呕吐、头晕等症状。防毒建议:选购充分成熟、颜色鲜红的西红柿。

发芽发绿的土豆:龙葵素。发芽后,土豆芽眼、芽根和变绿、溃烂的地方,龙葵素的含量剧增。人吃了这种土豆,轻者恶心、腹痛,重者可出现呼吸困难。防毒建议:马铃薯应在阴凉、干燥处存放,如出现小部分变绿、发芽,可把变绿、发芽部分削去,在烹饪时加点醋,酸性可促进龙葵素分解,加热后可食用,如土豆发芽、变绿面积超过一半,就不要吃了。

◎食物变质的几个信号

气温不断攀升,微生物越来越活跃,食物变质(尤其是富含蛋白质的食物)的风险也随之增加。食物腐败变质往往是有的一些信号的,主要体现在色泽、形态、气味、口感等方面。

豆腐:变质后呈深灰色、深黄色或者红褐色;块形不完整,组织结构粗糙而松散;表面发黏,容易因为触碰而破碎,无弹性;有馊味等不良气味。

畜禽肉类:变质后肉色发暗,脂肪缺乏光泽;外表极度干燥或黏手,指压后的凹陷恢复慢或不能完全恢复;有氨味或酸味,甚至有臭味。

鱼类:变质后眼球平坦或凹陷,角膜浑浊;鳞片不完整、容易脱落,褪色、变黑,其边缘干燥;鳃丝黏连;腹部膨胀,肌肉松弛、弹性差;有腥臭味。

奶类:变质后呈浅粉红色或显著的黄绿色,或色泽发暗;呈黏稠而不均匀的溶液状,有致密凝块或絮状物;有明显异味。

蛋类:变质后蛋壳呈灰乌色或有斑点、裂纹;手感轻飘,摇一摇,可以明显感觉到蛋黄在晃;灯光透视时不透光或有灰褐色阴影;打开常见到黏壳或者散黄。

此外,粮食、蔬菜、水果、糖类及其制品等富含碳水化合物的食物变质后会有酸味、酒味或者霉味;植物油、猪油、黄油、奶油、坚果类、油炸食品等富含油脂的食物变质后会有哈喇味。

要想让食物安全度夏,需要做到以下几点:
低温食品不要常温保存。注意查看食品包装上的保存条件,只能冷藏或冷冻的食物不应放常温保存,因为常温下微生物繁殖速度会加快,保质期会缩短。例如,超高温灭菌乳(常温奶)既可以常温保存,也可以冷藏保存,而巴氏杀菌乳(冷藏奶)只能放冰箱冷藏。

低水分的食品应密封保存。虽说冰箱有延长食物保质期的作用,但对于一些本身水分比较低的食品来说,如果没有密封严实,就直接放冰箱冷藏,反而会因为受潮而容易变质。例如,奶粉开封后不应放入冰箱中冷藏;虾米、虾皮、干贝等干制水产品,如果要放入冰箱中冷藏,应先密封好。

真空包装往往更利于保存。除了温度、湿度,氧气也是影响微生物生长繁殖的重要因素,氧气不足,需氧型细菌、霉菌、虫子等生长会受限。例如,对于粮食、豆子(如大米、黄豆)来说,建议首选真空包装的产品。

开封后冷藏并尽快吃完。一些密封食品,如超高温灭菌乳(常温奶)、纯果汁、番茄酱等,虽然它们在开封前经过灭菌处理,但开封后因为微生物的乘虚而入,也需要冷藏,并尽快吃完。

(来源:科普中国网)

构筑食品安全“防火墙” 争创省食品安全示范市



平湖市市场监督管理局 宣