

查市场 除隐患 勤检查 忙整治

全省食药监系统确保春节饮食用药安全

“春节前，省食药监局还要组织多次检查和督查，一是继续检查冬季火锅市场，二是对承办年夜饭的宾馆、饭店进行检查。”日前，省食药监局食品消费监管处凌以文处长告诉记者，春节临近，为保障节日里的食品安全，全省食药监系统纷纷开展专项行动，保障老百姓餐桌上的“食品安全”。

■ 石跃新 记者 赵莉

肉及肉制品成整治重点

肉及肉制品是春节餐桌上的主角。针对近期媒体不断曝光江西病死猪肉、江苏走私牛肉等问题肉的实际，宿州市和明光市等市县，把肉及肉制品作为重点整治对象。宿州市共出动执法人员3192人次，检查各类生产经营单位2316户次，检查肉及肉制品3万余斤，果断查处125公斤不合格牛肉、2家经营无“两证两章”猪肉的单位。

明光市集中解决辖区内肉及肉制品生产加工、流通、使用环节，查处售假冒肉类、查含“瘦肉精”肉类食品、查病死或死因不明肉类食品、查无合法进口证明冷冻肉及其制品，确保全市肉制品安全和节日市场供应。对4家生产企业或小作坊、11个集贸市场、8家食品超市和9家肉制品专卖店、13处冷库、150家餐饮单位进行了全面检查，依法查封封存无进口食品检验检疫合格证、来历不明问题的猪、

牛、羊肉及肉制品46箱约500公斤。枞阳县部署开展为期一个月的畜产品质量安全专项整治行动，实现对畜产品产销环节全过程的监管，保证人民群众吃上“放心肉”。

开展冬季火锅专项整治

春节期间，外出就餐的人员较多，蚌埠、宿州等市开展了冬季火锅专项整治。蚌埠市在全市范围内集中开展了冬季火锅店餐饮安全专项整治活动，对从事火锅类(含土锅)餐饮服务单位、火锅类餐饮摊贩等进行全覆盖检查，对重点区域、重点单位和重点品种进行全面整治。截至目前，该市共检查火锅及火锅类经营者468户次，已立案18件，依法没收问题食品12公斤，责令停业6户，吊销许可证2户。专项整治工作正在进一步开展中。

宿州市则针对火锅市场食品调味料、火锅底料、食用油脂和使用亚硝酸盐情况，作为整治重点，同时，加大对餐厨垃圾收运管理的监督检查。督查餐饮单位是否建立并落实餐厨废弃油脂日产日清、分类存放、去向登记制度，防止不法分子将餐厨废弃油脂加工成“地沟油”重新上市。

农村自办宴席海鲜等安全监管

针对节日期间农村自办宴席大幅增多的实际，亳州市以及六安市霍山县，都把目光投向了农村自办宴席安

全监管上。亳州市要求各县区保证农村50人以上自办宴席的申报备案制度落到实处；霍山县开展了对各乡镇食品安全示范创建、农村集体聚餐备案、各类食品药品安全专项行动进行了全面考核评定。

为了确保全省人民春节期间的饮食用药安全，全省各级食品药品监管部门全面动员，积极行动，采取的举措也很有效。为了保障海鲜冷冻食品的质量安全，安庆市食药监局约谈市区两家大型冷藏冷冻食品仓储服务企业负责人。要求各低温仓储服务企业要落实管理责任，切实履行应尽义务；建立食品安全管理制度，配备食品安全管理人员；要审查租赁冷库的食品经营户主体资格，与经营户签订食品安全责任书，明确食品安全责任。

合肥市食品药品监管部门把豆芽菜纳入监管视线，对周谷堆批发市场15户豆芽菜批发户，进行突击检查。执法人员同时还向豆芽菜经营户送达了《关于禁止生产经营非法豆芽的告知书》、《豆芽制发基本卫生条件》，从每户抽取了1组样品。

黄山市食品药品监管部门加大对校园及其周边“五毛钱”零食等儿童食品的监督检查力度。共出动执法人员3876人次，检查学校423所，检查食品经营者5049户次，下发责令改正通知书12份，立案查处18件，没收不符合食品安全标准食品112.74公斤，有效净化了校园及其周边食品市场。



固镇县：开展白酒行业专项监督检查

冬季来临，白酒又一次成为了畅销品，为加强对白酒生产企业质量安全的监管，固镇县食品药品监督管理局开展了白酒的专项监督检查工作，以确保白酒质量安全。

据介绍，监督检查主要包括两方面：一是严查“资格审查、原料进货、成品采购”三关，查看白酒生产企业相关资质审查、从业人员健康证明；督促白酒生产企业建立健全进货验收制度、规范原材料进货渠道；二是开展食品质量抽检工作。对获得食品生产许可证的2家白酒生产企业进行了监督检查，共抽取4批产品进行监督检查。在抽查的同时，还重点对白酒生产企业的生产场所、环境卫生、原材料采购、添加剂使用、库房管理、出厂检验等进行现场检查。

许露 记者 赵莉

砀山县：创建百家小餐饮食品安全示范点

2014年7月以来，为有效解决小餐饮监管难题，砀山县市场监督管理局在小餐饮整治工作中，充分结合小餐饮监管实际，采取多项措施，强力推动小餐饮大整治工作，目前已取得明显成效。

截至目前，该县已创建小餐饮食品安全整顿规范示范街一条(梨苑商业步行街)，在全县创建100家小餐饮食品安全整顿规范示范店，已完成2014年阶段性目标。

据悉，自2014年7月至2017年底，利用3年时间，砀山县每年将创建一条小餐饮食品安全整顿规范示范街，每年创建100家以上小餐饮食品安全整顿规范示范店，发挥以点带面和示范引领作用，确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

丁大权 记者 赵莉

亳州谯城区：全面实行网格化监管模式

亳州市谯城区市场监督管理局落实科学监管理念，不断创新监管方式、方法，主动热情为企业排忧解难，积极促进地方药业经济又好又快发展。

谯城区现有药品生产企业74家，药品批发企业50家，且分布极不均衡。为实现监管全覆盖，谯城区市场监督管理局全面实行网格化监管模式，首创打破辖区药企分包监管制度。

推行约谈提高服务质量。该局推行药企约谈制度，为监管部门和药品生产企业搭建了一个沟通交流的平台。通过约谈，对企业申报GMP认证等业务进行指导、通报企业在药品生产和质量管理中存在的突出问题，责令其限期整改、了解对日常监督检查中发现的问题进行整改的情况。使执法工作由被动出击向主动预防转变，实现了监管关口前移，有利于企业自我整改、自我提高。

王乾 钜海 记者 赵莉

年夜饭酒店需48小时食品留样
安徽食药监抽查“两会”食品安全

1月28日，省食品药品监督管理局在合肥市进行“两会”食品安全检查，本次检查包括抽检和快检，这标志着春节食品安全检查拉开序幕。

■ 石跃新 记者 赵莉/文 程兆/图

年夜饭大型聚会需留样48小时

1月28日上午，省食品监督所组成的督查组来到了合肥市包河区的一家酒店，工作人员对冰柜内的食物留样进行了检查。

“像接待老百姓年夜饭、大型宴会、重要接待的酒店都需要进行食品留样，以确保食品安全。”按照规定，酒店或者饭店在组织大型宴会、重要接待时，对早中晚三餐的所有食品都要保留100克的样品，以用于食品检查。“一般食物中毒事件的潜伏期是在48小时之内，酒店内婚宴、年夜饭等较大的聚会都需要留样，以便采取应急措施。”

省食品监督所负责人介绍：“除了食品样品留样，对酒店器皿餐具的消



图为工作人员在合肥市包河区一家酒店提取食物样本

毒、酒店后厨、食材的检查也是在春节的餐饮业检查范围内，一般快检只需要15至30分钟就可以检验出食品添加剂是否超标。”检查中发现，该酒店购买的味精等调味品中含有较多添加剂，长期食用后对人体有一定伤害。检查组当场要求须立即更换调味料品种，尽量使用简单健康的调味料。

我省要求100人以上的人群性聚餐必须进行食品留样。但在这家酒店，当工作人员打开加锁的食品留样柜后，检查人员发现食品虽有留样，但均不足100克。一旦发生群体性中毒，会影响检测准确性。检查人员当场对酒店食品留样提出整改意见，要求严格执行三餐留样制度，保证食品留样抽检符合标准。

省食药监进行“两会”食品检查

随后，督查组来到了合肥金寨路一家经常承办大型会议活动的酒店，工作人员细心地将金针菇样品剪碎进行取样。正值“两会”期间，省食品药品监督管理局全面实行网格化监管模式，首创打破辖区药企分包监管制度。

“我们检验科员从酒店后厨采集食物原料，今天主要检查食品添加剂是否超标。”一位工作人员介绍说，快检可以涵盖蔬菜、水产、腌制品、谷物等几大类食材。“现在我们开始检查食品中的二氧化硫添加量，大概30分钟就能拿到检查数据。”省食品监督所阮敏所长介绍，像这样对原材料有针对性的检测，“两会”期间每天都要进行。