

关注食品安全 构建和谐社会

河池食品安全监管进正轨

河池市食品药品监督管理局

几年来,河池市食品药品监督管理局按照《国务院关于加强食品安全工作的决定》赋予的“综合监督、组织协调、依法组织开展对重大事故的查处”的职能,准确定位,摆正位置,明确工作思路,突出综合协调,当好政府的“抓手”和参谋,在实践中边学边干,边干边总结,食品安全监管工作成效显著。

一是完善机制,搭建工作平台。用好、用足、用活“三句话”职能,及时解决跨部门、跨区域的食品安全问题,协调部门之间的利益冲突,增强综合监管的公信力。

二是强化考评,落实责任制。制定《河池市直食品安全监管部门工作考评办法》,明确各部门监管职责和任务分工,营造食品安全组织协

调的权威性。同时,把食品安全工作列入政府工作目标管理,把食品安全监管经费列入地方财政预算。

三是放心工程为载体,推进食品安全信用体系建设。开展以建立“两档一制”为主要内容、加强了以褒奖守信与惩戒失信为主要手段、以企业诚实守信为最终目的的信用体系建设,加快食品市场信用体系建设

步伐,推动“食品放心工程”的实施。2006年5月中旬,国家局、区局食品安全调研组到我市检查指导工作,对我市食品安全监管工作给予充分肯定和高度评价。

四是履职尽责,发挥“牵头”作用。牵头组织开展重要节假日、重大活动及学校食品安全检查工作,组织开展重大食品安全事故的查处。同时,加大

食品安全专项整治力度,假冒伪劣食品得到了遏制,有效净化了我市食品市场。目前,全市食品安全总体形势趋于好转,群众饮食安全保障水平得到提高。

五是整合监管资源,健全监管网络,初步形成县、乡、村三级协调联动、信息共享食品安全监管机制。

打响食品安全“三大战役”

河池市工商管理局

根据自治区工商局的统一部署,河池市工商系统利用9月中旬到12月底四个月的时间,竭尽全力打好流通环节产品质量和食品安全专项整治“三大战役”,即“清理规范经营主体,取缔无证经营,打好市场主体准入阻击战”、“引导经营者建章立制,依法经营,打好食品安全监管攻坚战”、“开展专项整治,打好食品安全保卫战”,实现县城以上经营食品的批发市场、集贸市场、商场、超市100%建立进货索证索票制度,乡镇、街道和社区食品经营店铺100%建立进货台帐制度,彻底解决乡镇政府所在地及县城以上城市小食杂店、小摊点无证经营等问题三个100%的预期目标。

今年以来,我市工商行政管理机关认真开展流通环节产品质量和食品安全监管工作,先后开展了“农村食品市场整顿年”主题活动、清查苏丹红辣椒制品等一系列专项整治活动。截至8月30日,我市工商机关共出动执法人员19096人次,车辆7605辆(次),深入检查各类市场、门店4.8万个(次),全市共查处各类经济违法案件312件;案件总值达507万元。其中6、7月份,在开展猪肉产品市场专项整治中,出动执法人员1800人次,执法车辆350台次,检查市场330个次,屠宰场60多家次,猪肉经营户2800多户,鸡鸭禽类经营户1900多户,查处私宰肉980公斤,注水肉360公斤,病死肉品2000公斤,取缔无证经营6户,取缔私宰点5个,罚没款7700元。

在打击流通环节食品制假售假行为方面,我市工商机关结合元旦、春节、五一、六一等节假日市场监管,严把准入关和市场巡查关,开展“六查六看”活动,共出动执法人员4048人次,检查各类食品经营14404户,取缔无证无证经营食品92户,查处制假售假伪劣食品案件36件,查获假冒伪劣食品13734公斤,查获假冒伪劣食品价值8.4万元,查获假冒伪劣饮料、酒16690瓶,受理和处理消费者申诉和举报62件,为消费者挽回经济损失80万余元。

进出口食品安全不容忽视

广西出入境检验检疫局河池办事处

近几年来,国际上食品安全恶性事件不断发生,造成了严重的经济损失。随着全球经济的一体化,食品安全已变得没有国界,世界上某一地区的食品安全问题很可能会波及全球,乃至引发双边或多边的国际食品贸易争端。

【政策法规】

为了打破国外的技术壁垒,保证出口食品的质量,促进我国农产品出口,我国采取了一系列应对措施:根据国家质量监督检验检疫局第20号令《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》,卫生注册登记成为了出口食品生产企业走出国门的通行证;对出口农产品养殖场进行基地备案;对进出口食品、化妆品进行标签审核;对进出口食品包装实施检验检疫。

【技术攻关】

针对当前食品安全的热点问题,广西检验检疫局技术中心专家们近期完成了对二甘醇、邻苯二甲酸酯类等新材料的检测技术攻关,成功开展了牙膏中二甘醇以及食品包装材料中邻苯二甲酸酯类增塑剂的检测工作。

【执法在线】

加强出口食品源头监管工作。今年以来,河池出口食品原料种植、养殖基地建设不断加强,今年备案输日生姜种植基地3家,种植面积共1600多亩,环江香猪的保种场和养殖场也在原有的基础上加大投入力度。广西出入境检验检疫局河池办事处通过大力推行出口食品“公司+基地”的管理模式,通过种植基地备案考核,规范农药使用和管理,切实加强了出口食品源头监管工作,提高河池出口食品安全质量。

加强进出口动植物源性食品残留物监测。根据国家质检总局要求,我办及时制订残留物监测计划。今年,我办对出口食品残留物监测食品有环江香猪、生姜、法国豆罐头,抽样数37个,共检测项目35个。

加强出口食品添加剂使用管理。河池辖区内3家出口食品生产企业——广西毛苗瑶食品有限公司、宜州新东方食品有限公司、巴马绿野长寿食品有限公司。我办把对食品添加剂使用的监管作为日常监管的一项重要内容,做好备案和管理的工作,加强对重点、敏感的食品添加剂的监测,把安全隐患消除在萌芽状态。

加强风险预警及快速反应能力。一是积极开展疫病疫情、有毒有害物质残留信息收集和分析工作。二是进一步规范了河池进出口食品、化妆品不合格信息和风险预警信息报告工作。三是妥善应对进出口食品安全突发事件。如对去年11-12月及今年1月对方对我输日生姜检出BHC(俗称六六六)和今年8月输美生姜灭残超标等食品安全突发事件能迅速采取有效措施有效应对。



我市有关部门在开展食品安全宣传活动 陆庆学 摄

常见食物中毒及其预防

河池市卫生局

一、细菌性食物中毒

1、沙门氏菌食物中毒:沙门氏菌存在于被感染的动物及其粪便中。进食受沙门氏菌污染的禽、肉、蛋、鱼、奶类及其制品即可导致食物中毒。

2、金黄色葡萄球菌食物中毒:金黄色葡萄球菌存在于人或动物的化脓性病灶中。进食受到金黄色葡萄球菌污染的奶类、蛋及豆制品、糕点、熟肉类即可导致食物中毒。

3、蜡样芽孢杆菌食物中毒:进食受到蜡样芽孢杆菌污染的剩米饭、剩菜、凉拌菜、奶、肉、豆制品即可导致食物中毒。

预防措施:

(1)严格食品的采购关。禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、及未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

(2)食堂从业人员有皮肤溃破、外伤、感染、腹泻症状等不要带病加工食品。

(3)加工食品的工具、容器要做到生熟分开。

(4)加工食品必须做到烧熟煮透,其中心温度不低于70℃。

(5)剩饭剩菜在餐前应高温加热。

二、化学性食物中毒

1、毒鼠强中毒:对人致死量5—12毫克。中毒表现头痛、恶心、呕吐、口唇麻木、酒醉感。重度表现突然晕倒、全身抽搐、口吐白沫、小便失禁、意识丧失。

2、亚硝酸盐中毒:俗称“工业用盐”。摄入亚硝酸盐0.2—0.5克就可以引起食物中毒,3克可致死。

预防措施:

(1)严禁将有害化学物质与食品一处放置。鼠药、农药等有毒化学物要标明明显,存放在专门场所并上锁。

(2)加强亚硝酸盐的保管,避免误作食盐或碱面食用。

(3)食堂应建立严格的安全保卫措施。严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间。

三、有毒动植物中毒

1、四季豆中毒
未煮熟的四季豆含有皂甙和植物血凝素可对人体造成危害。在进食未烧透的

四季豆后1—5小时出现中毒症状:恶心、呕吐、胸闷、心慌、出冷汗、手脚发冷、四肢麻木、畏寒等。

预防措施:烹调时先将四季豆放入开水中烫煮10分钟以上再炒。

2、生豆浆中毒
生大豆中含有一种胰蛋白酶抑制剂,进入机体后抑制体内胰蛋白酶的正常活性,而引起中毒。

预防措施:将豆浆彻底煮开后饮用。

3、发芽马铃薯中毒
马铃薯发芽或部分变绿时,其中的龙葵碱大量增加,烹调时又未能去除或破坏掉龙葵碱,食后发生中毒。可有咽喉、上腹部灼烧感,其后出现剧烈呕吐、腹泻,重者可因心脏衰竭、呼吸中枢麻痹死亡。

预防措施:马铃薯应低温贮藏,防止生芽;不吃生芽、黑绿色皮的马铃薯;生芽较少的马铃薯应彻底挖去芽的芽眼,并将芽眼周围的皮削掉一部分。这种马铃薯不宜炒吃,烹调时加醋,可加速破坏龙葵碱。

正常肉品与病害肉品鉴别方法

河池市水产畜牧兽医局

一、正常动物肉品的鉴别

一看色泽。各种动物肉品都有其不同的色泽,如猪肉通常为深粉红色,羊肉为淡红色,牛肉为暗红色,马肉为棕红色,驴肉为玫瑰色,狗肉为深红色。

二闻气味。正常动物肉品都有其固定的气味。如:猪肉微腥有香气味,牛羊肉有膻气味,而且羊肉的气味比牛肉的浓。

三仔细检查。①猪肉。正常猪肉的肌纤维细致细腻,肉质紧密而柔软。皮下、肌间和周围多附有脂肪,脂肪细腻纯白而富有光泽,肌肉煮熟后为灰白色。

②牛肉。正常牛肉的肌纤维细致细腻,肉质紧密而柔软。皮下、肌间和周围多附有脂肪,脂肪细腻纯白而富有光泽,肌肉煮熟后为灰白色。③猪肉。正常猪肉的肌纤维细致细腻,肉质紧密而柔软。皮下、肌间和周围多附有脂肪,脂肪细腻纯白而富有光泽,肌肉煮熟后为灰白色。

一般为暗红色,肌纤维结实,细腻,柔软而多汁,肌间夹杂脂肪,切面呈大理石样花纹。③山羊肉。山羊肉较绵羊肉颜色淡,肌纤维粗长,皮下脂肪少,肌间脂肪少,不粘手,但煮熟后食用粘糯,具有山羊肉特有的膻味。④马肉。肌肉一般为暗红、棕红或苍白色,可发出微青的光泽。⑤狗肉。肌肉一般为暗红色,肌纤维紧而细腻,切面呈小颗粒状,肌肉上有少量脂肪附着,无特殊气味,脂肪呈白色较柔软,多集中在肌间。

二、异常动物肉类的鉴别

(一)病畜肉和死畜肉的鉴别
①病畜肉。病畜肉的宰杀刀口平整不外翻,刀口周围组织有血液浸染现象,骨髓红染;脂肪组织、结缔组织、胸、腹膜下的血管显露,内有余血,指压有暗红色血液溢出。剥皮内表面常有渗出的血液形成的血珠;肌肉色泽暗红,淋巴结暗红肿大。

(2)死畜肉。死畜肉的宰杀刀口平整光滑不外翻,肌肉暗红色或黑色,刀口周围无血液浸染现象;肌肉黑红,略带蓝紫色,切面有黑红色血液浸润,并流出血滴,血管中充满血液,指压无波动感;淋巴结肿大呈紫红色。

(二)黄脂肉与黄染肉的区别
(1)黄脂肉。黄染的部位主要在皮下、网膜、肠系膜、肾周围等部位的脂肪和腹腔脂肪呈深黄色,肌间脂肪组织着色较浅,其他组织无黄染;肝脏没有变化;黄脂肉随放置时间的延长黄染逐步减轻或消失。

(2)黄胆肉。黄染的部位除全身脂肪组织被染成黄色外,皮肤、粘膜、结膜、关节囊液、组织液、血管内膜、肌腱,甚至实质器官均染成不同程度的黄色;肝动脉和胆道有病理变化;黄胆肉放置时间越久,颜色则越黄。

构筑农产品质量安全网

河池市农业局

近年来,我市各级农业部门高度重视,精心组织,狠抓落实,认真履行本部门有关农产品质量安全监管职责。结合实际重点抓好初级农产品标准化生产和农业生产投入品的监管等关键环节,通过建设标准化生产基地和严格农产品质量安全管理,扎实推进农业标准化生产和农产品质量安全工作,并取得了明显成效。

2001年以来,我市农业部门积极组织创建无公害农产品生产示范基地县和农产品标准化综合示范区。据初步统计,2007年上半年全市农作物标准化推广应用面积达到255万亩,其中水稻42.4万亩,玉米72.7万亩,油菜2.05万亩,蔬菜14.53万亩,水果47万亩,糖料蔗35.6万亩,毛葡萄2.5万亩,中草药4万亩,桑蚕34.2万亩。各个生产基地严格按照标准化生产技术规程进行生产,农产品质量得到有效保障。当前有金城江区4.20万亩优质稻生产基地,0.235万亩无公害蔬菜生产基地,宜州市怀远镇0.30万亩无公害蔬菜生产基地和大化县13.86万亩玉米标准化生产基地、2.355万亩龙眼基地等五个无公害标准化农产品生产基地共20.95万亩通过自治区无公害农产品生产基地产地认定。

不断完善农产品质量安全监测体系建设来促进农产品质量安全监管。全市已建立12个市县级蔬菜农残检测站(室),在县、乡镇一级还建立有32个农产品质量安全流动工作站。每个农药检定管理站都配备1—2名持有上岗证的检测员。全市32个农产品质量安全流动工作站,每个流动站配备一辆两轮摩托车和一套农药残留速测仪,同时配备1—2名工作人员。当前广西农产品质量安全检测河池分中心也正在加紧建设,今年底可以开始运作。2007年上半年,全市各级农业部门共抽检蔬菜样品1万多个,从源头上控制了不合格蔬菜上市销售,有力保障了广大市民的菜篮子安全。

净化规范农贸市场,保证农业投入品的质量是实施农业标准化生产的前提和基础,也是从源头上保证农产品质量安全的关键措施。今年上半年全市农业部门共出动执法人员5100多人次,车辆1500多台次,印发宣传资料9.8万份,立案查处违法违规经营农资案件77起,查获伪劣和非法农资4.8万多公斤。

让群众吃上放心肉

河池市商务局

近年来,为确保全市人民能吃上“放心肉”,市商务局认真开展屠宰加工行业专项整治活动,以专项整治的实际效果来促进我市定点屠宰行业的健康、有序的发展。

我市严厉打击私屠滥宰和制售注水肉、病害肉等不法行为。全市1—7月共没收处理私宰肉4078公斤,同比增长148%,其中没收处理病害肉2024公斤,同比增长363%;全面清理和整顿定点屠宰企业,加强对肉品市场的监控,确保市场肉品不断档脱销;认真做好屠宰加工企业资质等级认定的调查摸底工作。全市共有17家屠宰加工企业资质等级认定申请,其中申请一星级有7家,申请三星级有10家。

据统计,今年1—7月,全市生猪定点屠宰量45.32万头,比上年同期减少10.13%;牛定点屠宰量3.57万头,比上年同期增长64.64%;羊定点屠宰量0.42万头,比上年同期增长16.67%。1—7月我市出动屠宰行政执法4735人次,查处案件201起,打击私宰窝点4个;市区、县城的生猪定点屠宰率达98%;乡镇(分散屠宰管理的乡镇除外)的生猪定点屠宰率达96%。

此外,根据《广西壮族自治区酒类管理条例》规定,我市按全区统一要求对酒类流通管理实行经营许可证制度。截至2007年7月底止,全市已核发酒类经营许可证7453户,发证率90.8%,其中批发许可证139户,零售许可证7314户;目前全市酒类备案登记1515户;推行酒类流通随附单工作取得阶段性成果,全市已核发随附单1260本,本市场现有持证酒类批发商139户,全部使用了随附单,使用率达100%;县城城区以上酒类零售“随附单”索取率达95%;1—7月份全市酒类执法456次,查处案件82起,没收国产瓶装酒268公斤,散装酒593公斤,罚没款2.8万元。

食品安全无小事

河池市质量技术监督局

河池市质量技术监督局按照国务院关于食品安全监管部门职责分工的规定,落实经费和人员,从2004年下半年开始增设食品生产监管机构,认真履行食品生产加工环节的质量卫生安全监管职能,紧紧围绕实施食品放心工程这条主线,深入开展食品安全专项整治,有效地提高了全市食品生产加工企业的质量水平,为全面建设小康社会做出了应有的贡献。

我局把食品生产加工企业的质量安全工作作为首要任务来抓,落实食品安全监管责任,落实机构和人员,切实对食品生产加工环节进行有效监管。我局从2004年下半年开始设立食品生产监管机构,2006年8月市局增设了食品生产监管科、各县(市)局增设食品生产监管股,全市质监系统共落实了食品安全监管人员31人,聘请乡镇食品质量安全协管员143人,形成市、县、乡三级食品质量安全监管网络;明确监管工作重点,切实履行好监管职能,建立食品生产加工企业质量档案,全力推进食品质量安全市场准入制度的实施,整合做一大批具有区域性集中加工特点的食品生产加工小作坊,坚决关闭一批无卫生许可证、无营业执照、无食品生产许可证的食品生产加工企业,规范食品生产加工企业生产经营行为,做好服务企业工作,促进食品生产持续健康发展。

食品安全无小事,河池市质监系统在较为困难的情况下,从人、财、物等方面全力投入食品安全监管工作,取得了很好的成效。目前全市共有82家食品生产企业的86个产品获得了食品生产许可证(或全国工业产品生产许可证),并有9家企业的9个产品已通过了食品生产许可证现场核查。饮用水生产企业全部实现持证生产经营,帝王山矿泉水畅销河池,巴马琅琅矿泉水在国内市场供不应求;河池市双狮集团也从小发展壮大,目前其挂面产销量位居广西前三名。