

让人民群众过放心年、安心年

市市场监督管理局强化源头控制全力护航食品安全

■ 记者 张刚 通讯员 陈贯宇 韩军 文/图

编者按:

千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符。春节,是中华民族的传统节日,也是中国人最重要的节日。一次愉快的购物、一次安心的聚餐……背后都有着“市场监管人”忙碌的身影。



王保海(右二)检查食品安全工作。

“食品安全无小事。春节期间,全市各级市场监管部门要强化风险管控,围绕节令食品,紧盯商场超市、餐饮饭店、农贸市场等重点单位,严防源头风险、严控过程风险、严管出厂风险,严厉打击违法违规行为,确保全市人民度过一个欢乐、祥和、安全的春节。”2月3日上午,市政府食安办主任,市市场监督管理局党组书记、局长王保海调研春节食品安全工作时要求。

春节期间,食品消费进入高峰期。为营造安全、放心、有序的节日消费环境,市市场监督管理局结合疫情防控常态化要求,持续加大对重点区域、重点品种的检查频次和力度,针对辖区内的超市、农贸市场、餐饮单位等重点领域开展检查,为全市人民度过一个健康、快乐、祥和的春节保驾护航。

突出重点区域食品安全隐患排查。全市市场监管部门重点对农贸市场、大型超市等节日物品供应主体进行检查,主要是查看进货台账、货物质量查验记录、产品检测报告等,确保提供的食品来源正常、产品质量合格,且可溯源。鼓励大中型超市加大货源组织和调运力度,保障生活必需品供应充足,督促强化食品安全管理。

全面排查风险隐患,加大监管执法力度。严格执行餐饮环节各项安全要求,全面加强旅游景区及周边餐饮单位的食品安全监管,各辖区市场监管部门对餐厅、酒店、特色商业街及“年夜饭”餐饮承接单位等进行检查,重点检查食品及原料进货查验和索证索票情况、餐饮具消毒情况,是否存在变质或超过保质期的食品,是否在专间加工冷食等情况,确保人民群众春节期间的聚餐安全。

加强节日期间重点食品专项监督抽检。食品安全监督抽检是市场监管部门保障食品安全的重要手段,春节期间,市市场监督管理局针对节日食品消

费和风险特点,紧盯春节市场消费量大、消费者投诉举报多的节令食品开展专项抽检,有效消除食品安全隐患。

全面落实冷链食品疫情防控措施。不间断开展冷链食品加工、销售、使用经营主体动态摸排,全面掌握数量和运营状况。针对进口冷链食品,督促经营主体将购销行为信息及时准确录入“豫冷链”进口食品追溯系统,全力管控冷链食品安全风险。

加大农村食品安全整治力度。针对农村食品生产小作坊、小商店、小餐馆和农村集市、食品批发市场等开展专项检查,重点查处假冒食品、“山寨”食品、“三无”食品,以及夸大或者虚假宣传的保健食品等,净化农村食品市场环境。



市建安区市场监督管理局开展春节食品安全快检活动。



食安许昌

同创国家食品安全城市
共享绿色和谐魅力许昌

——主办单位——

许昌市人民政府食品安全委员会办公室



河南保元堂药业有限公司

——协办——

精诚至善 健康使者

食品安全投诉举报电话

12315



扫描二维码关注微信号

剩余食品如何储存?

本报讯(记者 张刚)春节期间,各家各户都会储存大量食物。这些食物如果没有吃完,如何利用冰箱正确存放?

分类存放。肉类、蔬菜、调味品等要分开存放,鲜肉和冻肉也要分开存放,堆叠混放易串味儿。

注意冷藏期限。很多食物都有自身的冷藏期限,比如冷冻室温度约-18℃,可存放新鲜或冻结的肉类、鱼类、家禽类,也可存放烹调好的食品,存放期约3个月;冷藏室温度约为5℃,可冷藏生熟食,存放期限约一个星期;保鲜室温度约0℃,可存放鲜肉、鱼、贝类、乳制品等食品,存放期三天左右。

生熟食要分开。生食品可能会有病菌、寄生虫卵和其他污物。若把生食品、熟食放在一起,生食品上的细菌可能会污染熟食,不利于人体健康。因此,生食品、熟食要分开存放。

别放得太满。冷藏食物不要放得太密,留下空隙有利于冷空气循环,这样食物降温的速度较快,可以减少压缩机的运转次数,节约电能。

肉类放冰箱前要处理。把肉类食物清洗干净,切好放进保鲜袋或者保鲜盒,按日常食用需要分量存放,吃多少拿多少,避免二次解冻时产生更多的细菌。

一些食物不宜放进冰箱。比如,茶叶、奶粉之类的干制品放进冰箱容易受潮,会影响其品质;热带水果如香蕉、芒果等不适合放进冰箱,存放在阴凉处就可以了,放进冰箱反而会导致其提前变质;饼干、糖果、蜂蜜等食物不需要放进冰箱,因为这些食物含水量很低,微生物无法繁殖;腌菜、咸菜之类的食品中盐分很高,微生物也无法繁殖。