

同创国家食品安全城市 共享绿色和谐魅力许昌

食品药品安全

主办单位
许昌市人民政府食品安全委员会办公室
许昌市市场监督管理局
协办单位
河南保元堂药业有限公司

食品药品安全投诉、咨询热线
12315



鄢陵县市场监管局 加强学习交流 推进服务型行政执法建设

本报讯(记者张刚 通讯员崔保胜)为深入推进服务型行政执法建设,近日,鄢陵县市场监管局、鄢陵县司法局相关人员到焦作市进行交流学习。

学习考察组通过观看专题宣传片、座谈交流、查阅资料、现场观摩、答疑解惑等方式,就如何推进服务型行政执法建设进行了深入交流学习。焦作市市场监管局有关负责人重点介绍了事前介入防控风险、事中指导柔性执法、事后服务市场监管维权等相关工作经验和做法;鄢陵县市场监管局副局长孙红学介绍了该局服务型行政执法建设的基本情况。双方就行政指导、行政相对人法律风险防控等内容进行了进一步答疑解惑。

孙红学表示,在下一步工作中,鄢陵县市场监管局将把全面推进服务型行政执法建设作为行政执法监督工作的重中之重,转变理念,创新方式,强化示范带动,注重总结提升,不断提高执法能力和水平,确保服务型行政执法建设持续深入开展。

秋季开学在即 饮食安全要注意 市政府食安办发布 秋季校园食品安全提示

本报讯(记者张刚 通讯员陈贯宇)秋季开学在即,为保障广大师生饮食安全和身体健康,有效防范食物中毒等事件的发生,近日,市政府食安办发布秋季校园食品安全提示,提醒广大师生、家长及有关单位积极关注学生饮食安全。

强化学校餐饮安全管理。各类学校对学校食堂进行全面检查,完善卫生设施,按规定对相关场所、设施和餐饮具等进行维护、保养、清洗、消毒和保洁;全面检查库房和加工场所内的食品、食品添加剂和食品相关产品,及时清理处置过期、变质等不合格物品;组织食品安全管理者和从业人员进行食品安全知识培训,强调落实食品安全责任。学校食堂要严格实行餐饮服务食品安全操作规范,落实原料采购至供餐全过程控制管理、餐具清洗消毒、食品添加剂使用管理、留样及从业人员健康管理和培训等制度;把好食品原料采购进货关,从正规渠道进货,按规定索取索票并进行检查;不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品;要防止生熟食品交叉污染,烹饪食品时做到烧熟煮透。

加强学生饮食安全教育。广大学生要养成良好的个人卫生习惯,不喝生水,不吃腐败变质和不洁食品,不在学校周边饮食摊点就餐,不买街头无证(照)商贩出售的盒饭、麻辣烫等快餐食品;在校外就餐时,选择有食品经营许可证、食品安全量化分级较高的餐饮单位;不购买、不食用来历不明、颜色鲜艳的熟食和冷饮等食品;到正规超市商场购买符合要求的食品,购买食品时要注意查看标签,生产日期、保质期、企业名称和地址等,并索要发票。

积极培养良好的生活习惯。广大学生要注意个人卫生,勤洗手消毒,尽量不要到人群密集的公共场所参加活动,教室要勤通风换气。

同时,市市场监管局提醒广大学生和家,如发现学校及其周边存在食品安全违法行为要及时拨打12315投诉举报电话。

近日,习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心,令人痛心!尽管我国粮食生产连年丰收,对粮食安全还是始终要有危机意识,今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。

厉行节约、反对浪费,事在全民、人人有责。目前,正值我市争创全国文明城市的关键时期,记者走访我市部分餐饮消费场所看到“光盘行动”“文明餐桌”已经成为市民广泛共识,不少餐厅也通过设置提示标语、服务员主动引导等方式,提醒消费者理性消费、节约粮食,形成了“文明消费、勤俭节约、拒绝浪费”的良好社会风气。

合理点餐深入人心

8月18日中午,正值用餐高峰时段,在东城区福兴鲜捞锅物料理店,大厅的墙上和包间的餐桌上都贴着“文明用餐”等提示语,每张餐桌上还摆放着公筷公勺。记者发现,在大多数餐桌上,摆放的菜品并不多。“虽然现在生活水平提高了,但节俭用餐的美德应当保持下去。”在此就餐的市民王先生表示。

在市区建设路中段的群英会酒店,

厉行节约 拒绝浪费

莲城餐桌劲吹“文明风”

本报记者 张刚

记者看到,门口的电子显示屏循环播放着“拒绝餐饮浪费,践行‘光盘行动’”“创新经营服务理念,倡导践行餐桌文明”等内容。该酒店服务员对正在点餐的顾客张女士说道:“这些菜基本可以了,如果不够你们再点,以免点多了吃不完造成浪费。”对于店员提出的合理建议,张女士表示认同。“我们从小就接受教育要节约粮食,如果每个人都浪费一点儿,一天不知会浪费多少食物。”对于杜绝餐饮浪费,张女士如是说。

市区金港酒店楼层经理王亚鹤说:“之前,我们提供点餐提醒服务,但没有做到每桌都提醒。现在,对我们的善意提醒和劝说,顾客都能接受,没有拒绝和反感。相反,他们都态度友好,对服务员表示感谢。下一步,我们计划在菜单上列出半份菜名单,让顾客一目了然,有更多选择。”

在市区多家餐饮店,服务员善意提醒顾客适量点菜的行为已成为常态。一些餐饮店推行“N-1”或“N-2”点餐模式,即10个顾客只点9个人或8个人的菜,如果不够吃再增加,引导顾客合理消费。

多措并举倡行“光盘”

除了消费者自觉践行节俭理念外,记者

发现,为了有效减少食物浪费,餐饮企业和政府部门也采取了不少措施,引导消费者合理点餐。

市市场监管局食品安全专员陈贯宇表示,为坚决贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神,市场监管局迅速深入开展了杜绝餐饮浪费工作,并及时发布《“文明用餐、杜绝浪费”倡议书》,从传承美德、弘扬勤俭新风,节俭用餐、做到合理消费,科学点餐、倡导健康饮食等3个方面倡导餐饮行业组织、餐饮企业及从业人员和广大消费者从自身做起,培养良好的餐饮消费习惯,养成节俭的用餐新风尚。

群英会酒店负责人李钢是许昌市餐饮与饭店行业协会会长。他告诉记者,8月14日,市商务局联合市餐饮与饭店行业协会发布了《关于制止餐饮浪费,倡导文明用餐的倡议书》。同时,群英会酒店积极从原材料加工环节入手,通过提高食材利用率,减少浪费。“比如,我们把香菜根、芹菜根洗净后熬制料汁,白萝卜皮用来醋泡,鱼鳞和猪皮熬制皮冻,把边角料变废为宝。”李钢告诉记者。

市区金粥宴饭店老板刘浩则向记者

展示了他们饭店推出的小份菜,“我们专门采购了一批餐具,用来盛放小份菜,菜品实行半价,既有效避免了餐饮浪费,也受到了食客的欢迎。”

福兴鲜捞锅物料理店的负责人杨俊伟表示,他们的特色是将同类新鲜食材拼盘,如菌类拼盘、豆制品拼盘、蔬菜拼盘……肥牛和羊肉则采取小份装盘,让顾客每次就餐都能品尝到多种菜品。

打包剩菜拒绝浪费

“服务员,打包!”在群英会酒店,市民张先生和朋友就餐结束后,主动向服务员提出将未吃完的食物打包。张先生说:“虽然吃剩的不多,但浪费总归不好,自己点的菜打包带走不丢人。”

记者发现,我市的餐饮店都为顾客准备了打包袋和打包盒,只要桌上有剩菜,服务员就会主动提醒顾客是否打包。

市区三国大酒店祥云餐厅负责人程

金涛认为,随着市民文明素质的提高,“光盘”和打包行为在我市已经较为普遍。“一些没办法‘光盘’的顾客,会主动要求打包。”程金涛说。

杨俊伟告诉记者:“过去打包剩菜,顾客有些不好意思。现在情况不一样了,他们将剩菜打包带回家,节约粮食,理直气壮。”

“打包剩菜不浪费,杜绝了讲面子、讲排场,餐馆里面剩菜剩饭少了,服务员清洁起来也更方便。”李钢说。

“下一步,在引导市民养成节约用餐习惯的基础上,市市场监管局将建立长效监管机制,加大监督检查力度,将制止餐饮浪费行为纳入餐饮服务监管全过程。对存在铺张浪费的餐饮单位,发现一家,曝光一家,进一步强化警示教育。同时,餐饮行业厉行节约、减少浪费的典型经验,要在行业内进行交流推广,使打造绿色餐饮、节约型餐饮成为许昌人的共识。”陈贯宇表示。

厉行节约 反对浪费

小封签 大安全 我市投放“食安封签”助力外卖安全再升级



图为启动仪式现场,市市场监管局魏都区分局、河南驰曼信息科技有限公司负责人向餐饮商户代表发放“食安封签”。

本报讯(记者张刚 文/图)“一封一贴”,一张签条不仅“封”住了外卖食品的安全,也“贴”出了放心消费的保障。8月17日,市市场监管局与阿里巴巴本地生活公司共同举办了“守护舌尖上的安全活动”启动仪式。首批4万张“食安封签”正式投放“饿了么”网络订餐配送环节,确保消费者“舌尖上的安全”。

近年来,网络订餐日渐成为人们青睐的就餐方式,如何保障外卖的食品安全成为多方关注的焦点。为了消除外卖配送过程中的潜在隐患,市市场监管局与阿里巴巴本地生活公司联合推出“食安封签”,确保外卖“最后一公里”的食品安全。

记者了解到,“食安封签”是指上线商户按照消费者的订餐要求,将制作好的外卖食品包装后,贴上采用安全环保材质制成的统一专用标签,确保外卖骑手从取餐到送达消费者手中整个过程封签始终保持完好。如消费者在收餐时发现封签破损,有权拒收并向订餐平台投诉。

在当天的启动仪式上,作为“饿了么”网络订餐平台代理公司,河南驰曼信息科技有限公司负责人与市市场监管局魏都区分局相关负责人共同向餐饮商户代表发放了“食安封签”。许昌市餐饮与饭店行业协会负责人、网商家代表、“饿了么”骑手代表,

分别就推广投放“食安封签”、发挥封签作用、保障食品安全等作了表态发言。“饿了么”骑手代表还现场进行了餐箱清洗、消毒演示等。

阿里巴巴本地生活公司华中大区合作发展总经理刘嵩琪在启动仪式上表示,“食安封签”是餐饮外卖的“安全带”,能够避免食品在配送过程中受到人为或意外因素的污染,充分保障消费者的食品安全。此次活动首批4万张封签的投放,希望给许昌市网络订餐平台起到一个带头作用。

“我们在取餐的过程中,一定要检查好外卖商家的封签使用状况,确保送出的每一份菜品都是有封签封包的,都是完整的,给顾客一个安全健康的保障。”

市市场监管局有关负责人表示,投放启用“食安封签”是该局规范网络订餐、守护食品安全的一项重要举措,旨在进一步树立消费者的食品安全信心,让消费者放心、吃的安心。今后,市市场监管局将不断加大网络订餐监管力度,加强食品安全宣传和引导,持续推进“食安封签”投放工作,使网络订餐“食安封签”在许昌市全面铺开,让“食安”小封签真正发挥“食安”大保险的作用。



为全力助推全国文明城市创建工作,连日来,市市场监管局魏都区分局南关食药监所积极开展文明餐桌行动,引导消费者使用公筷、勤俭节约。图为该所执法人员在餐厅摆放文明餐桌牌。

市市场监管局 发布食用剩饭剩菜消费提示

本报讯(记者张刚 通讯员陈贯宇)近日,市市场监管局发布了食用剩饭剩菜消费提示,提示倡导绿色、节约饮食习惯,杜绝“舌尖上的浪费”,并就如何在健康前提下节约食物作出提醒。

坚决抵制餐饮浪费,增强节约意识,拒绝铺张浪费,科学点餐,理性消费,吃多少点多少;提倡使用公筷公勺,鼓励分餐。在集体食堂进餐时,用餐人员按需、少量、多次取餐,尽量“光盘”;在外就餐时,餐厅服务人员应主动提醒顾客适量点餐,根据用餐人数给出建议,避免浪费,吃不完的食品应打包带走;在家做饭时,应按需适量,避免剩饭剩菜。

剩饭剩菜不隔夜,剩饭剩菜可短时

间存放在玻璃、陶瓷餐具或容器里。存放时间以不隔夜为宜,早上剩饭剩菜中午吃,中午的晚上吃,最好在5—6小时内吃完,叶类蔬菜不过夜。

选择储存方式。热的食物不能放冰箱,需放凉至室温后再放入冰箱冷藏室。否则,热的食物直接放入低温环境,会引起水蒸气凝结,容易滋生霉菌,导致冰箱内环境或食物发生霉变。需要提醒的是,荤菜应尽量在餐后2小时内放入冰箱,避免细菌在一些高蛋白、高脂肪的剩菜上繁殖,产生有害物质,如硫化氢、胺类、酚类等。

注意储存温度。冷藏室温度应设在0—6℃之间,有利于减缓某些微生物的繁殖速度,降低食物中有害细菌过度生

长或产生毒素的可能性。剩饭剩菜不推荐放在冷冻层保存。

再次食用要彻底加热。剩饭剩菜食用前,要查看闻,判断无异后彻底加热再食用。特别是在夏、秋季节,如果食物色泽改变、有霉斑、发黏,或有酸、臭等异味,说明已变质,不可再食用。

特殊人群勿食用。免疫力低下人群(如幼儿、老人、孕产妇,以及患慢性病、癌症或正在使用免疫抑制药物的人群),应尽量避免食用剩饭剩菜。鉴于部分微生物(如单核细胞增生李斯特菌等)即使在冷藏条件下,也可能大量繁殖,若食用剩饭剩菜出现恶心、呕吐及腹泻等症状,应尽快就近就医。

禹州市市场监管局 开展餐饮业一次性集中消毒餐具专项整治行动

本报讯(记者张刚 通讯员孙鹏飞)为加强餐饮业一次性集中消毒餐具监管,保障群众身体健康,助力全国文明城市创建工作,近日,禹州市市场监管局针对餐饮业一次性集中消毒餐具开展专项整治行动。

明确整治重点。为使此次专项整治行动起到实效,该局下发了《禹州市市场监管局关于加强餐饮业一次性集中消毒餐具管理的通知》,重点要求各餐饮经营者所提供的一次性集中消毒餐具不得违规收费,达到国家标准,不准使用不合格餐具等。同时,该局制作的“禹州市食品经营行业创建全

国文明城市、巩固国家卫生城市明白卡”,也明确要求餐饮经营者为顾客提供的一次性集中消毒餐具不得另行收费等。目前,明白卡已经在该市餐饮店内张贴到位,顾客就餐时可明白消费。

强化主体责任,召开整治工作组会。为进一步强化餐饮经营者严格履行主体责任,禹州市市场监管局组织该市重点餐饮经营者召开一次性集中消毒餐具违规收费整治工作组会。会议采取以会代训的形式,就《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等法规中有关餐饮经营者提

供餐具涉嫌的违规行为进行了详细讲解,要求餐饮经营者认真履行主体责任,开展文明服务,拒绝侵害消费者权益行为。

加强日常监管,鼓励投诉举报。该局将一次性集中消毒餐具专项整治行动列入创建全国文明城市整治重点内容,加强监督管理;畅通投诉举报渠道,公布12315投诉举报电话,鼓励消费者投诉侵害权益的行为。

该局有关负责人表示,下一步,禹州市市场监管局将持续开展餐饮业一次性集中消毒餐具专项整治行动,切实维护消费者的合法权益。

鄢陵县市场监管局 积极推进学校食堂 “6S”管理模式

本报讯(记者张刚 通讯员程龙)为加强学校食堂食品安全监管,扎实推进“6S”管理模式落地生根,近日,鄢陵县市场监管局联合鄢陵县教体局组织召开学校食堂整改提升暨“6S”管理模式推进会。

会上,鄢陵县市场监管局下发了《鄢陵县学校食堂全面推行“6S”管理模式提升食品安全实施方案》,要求辖区各学校食堂利用暑期时间,立足各自食堂现状,对硬件设施破损、食堂功能分区不合理、操作不规范、员工卫生管理不到位等共性问题,紧扣“6S”标准认真整改,积极完善设施设备,健全内部管理制度。同时,对于在改造过程中遇到的问题,鄢陵县市

场监管局要求各基层监管所积极进行现场指导,给予合理意见和建议。

会后,鄢陵县市场监管局对与会人员进行了“6S”管理模式培训,并组织与会人员到“6S”管理模式打造示范点观摩,对食品采购、进货查验、加工操作、生熟食品、餐具清洗消毒、食品存放、人员健康、环境卫生等方面的管理进行了全方位的学习交流。通过观摩,与会人员进一步掌握了学校食堂“6S”管理规范标准,大家一致表示,将以此观摩为契机,认真查找短板和不足,进一步规范学校食堂各项工作,为秋季开学食品安全管理奠定良好的基础。