



齐鲁晚报 · 今日菏泽

发行热线: 5380711
广告热线: 6330008

遗失声明

★菏泽绿线信息技术有限公司税务登记副本(注册号: 372901797326883)丢失, 声明作废。

★菏泽三友汽车维修有限公司营业执照副本(号: 37172920006662)丢失, 声明作废。

同铸食品安全, 享受健康生活

为食品安全而战

食品安全周系列报道

多部门联手打响“餐桌保卫战”

菏泽2012食品安全宣传周启动, 开展“五进”活动, 共同打造“安全”餐桌

本报菏泽6月11日讯(记者 董梦婕) “民以食为天, 食以安为先。”11日上午9时, 菏泽市暨开发区食品安全宣传周启动仪式在菏泽市牡丹广场举行, 从6月11日至6月20日, 菏泽市、县、乡三级联动, 与全国同步开展以“共建诚信家园, 同铸食品安全”为主题的食品安全宣传活动。

建立长效机制, 把食品安全宣传列入各级食品安全工作的考核范围。菏泽市副市长李法洪指出, 近几年, 菏泽市采取了一系列行之有效的措施加强食品安全监管, 取得了一定成效。但是食品安全形势依然严峻, 个别环节问题还比较突出, 各级各部门要扎实推动食品安全宣传活动进社区、进学校、进农村、进企业、进机关, 努力营造良好的舆论氛围。

食品非法添加和滥用食品添加剂、农药兽药残留、畜禽屠宰、调味品、餐具及食品包装材料、学校食堂等专项整治, 同时加大违法犯罪活动打击力度, 对重点案件挂牌督办。菏泽市食安办工作人员介绍, 今年将加强食品安全风险监测, 加强监测结果的综合分析和评估预警。对分析表明可能具有较高程度安全风险的食品, 结合季节、环境因素和人群消费特点, 及时通报有关监管部门和发布警示信息, 为食品安全监管和应急处置提供技术支撑。



牡丹区同时举行食品安全宣传周活动启动仪式, 并设立宣传点, 现场讲解辨别假冒伪劣食品的方法。 通讯员 吕洪乾 李艳梅 摄



孩子, “三无”食品千万不能吃

“同学们, 你们知道怎么辨别合格食品吗? 如果想身体健康, 放学后, 尽量不要在无证摊贩处就餐或购买食品, 不吃来历不明的可疑、变质、外包装标识不全或超过保质期限的食品……”6月11日上午, 全市食品宣传周启动仪式结束后, 菏泽市食品药品监督管理局开发区分局走进菏泽开发区广州路中学, 向师生讲解食品安全知识, 将食品安全知识送进校园、送上课堂。

菏泽市食品药品监督管理局开发区分局相关工作人员结合近年来发生的重大食品安全的典型案进行剖析和讲解, 引导学生拒绝“垃圾食品”, 不购买和食用不安全、不卫生的食品, 自觉抵制假冒伪劣食品和“三无”食品, 并最终通过学生, 将食品安全意识延伸到家庭和社区。

图为菏泽市食品药品监督管理局开发区分局人员向学生讲解食品安全知识。 本报记者 董梦婕 摄影报道

“从源头保障餐桌食品安全”

菏泽食品安全宣传走到田间, 确保食品从地头到餐桌的安全

本报菏泽6月11日讯(记者 李贺) 人们每天的食物, 有相当大的部分是直接来源于农业的初级产品, 农产品的质量安全状况如何, 直接关系到人民群众的身体健康乃至生命安全。11日10时许, 菏泽市农业局工作人员来到户屯办事处双庙社区的蔬菜大棚基地, 向农民们介绍如何科学使用农药和识别合格农药, 以确保食品“一出生”就是安全的。

菏泽有145个“三品一标”农产品

农产品向无公害农产品、绿色食品和有机食品转变。记者了解到, 户屯办事处双庙社区的蔬菜大棚基地是一处农业标准化基地, 在这里农民种地用有机肥。“建设标准化基地一直是农业发展的重点, 现在菏泽市农业标准化基地110个, 总面积280万亩。”菏泽市农业局质检科科长郭排军说。

相关链接

食品安全大家问

6月11日, 菏泽市食品药品监督管理局、商务局、粮食局等多部门在牡丹广场举办宣传咨询活动。市民与食品专家零距离接触, 了解、咨询食品安全知识。记者对市民较关注的问题进行梳理, 并咨询了相关部门。

1、外出就餐应该注意什么?

外出就餐应选择持有有效《餐饮服务许可证》(或《食品经营许可证》)的合法经营的餐饮服务单位, 尽量选择食品安全信誉度较高(如量化分级管理A、B级)的单位就餐, 不要在无证照的大排档或食品摊贩处就餐。在就餐过程中, 注意

察食品新鲜度, 餐具是否经过消毒, 经过消毒的餐具表面必须光洁、干燥, 无油渍、水渍, 无异味。不要吃违禁食品(如毛蚶), 少吃或不生食水产品, 注意索要并保存消费凭证, 一旦发生食品安全问题, 应及时与食品药品监管部门联系。

2、如何选择农药少的蔬菜?

挑选蔬菜别光看卖相, 最后是叶和果实。常吃蔬菜中, 鸡毛菜、菠菜、小白菜、韭菜、花菜、花椰菜、芥菜等含农药较多。相比之下, 生菜、空心菜、番茄、辣椒、青椒、毛豆和葱等农药污染较轻。长在土壤里的萝卜、胡萝卜、洋葱、土豆以及野生野长的竹笋、马兰头等含农药最少, 而人工培育的发芽豆、黄豆芽、绿豆芽一般不含农药。最好到经过农药检验的超市或正规菜场买菜, 选购时先

用鼻子闻一下, 是否有残留农药味。洗菜时第一步应该剥去蔬菜外层, 因外层叶子上残留的农药比里面的多。第二步洗去表面的污垢后, 放在清水中浸30分钟, 这样可减少农药总量约1/3。把浸泡过的蔬菜放在沸水中焯1-2分钟, 蔬菜中农药的降解率可达90%以上。但蔬菜的浸泡时间也不宜太久, 时间过长会浸烂蔬菜, 农药会被重新吸收, 也会损失蔬菜中的营养成分。

3、水果带皮吃好还是削皮吃好? 怎样吃科学?

果皮中抗坏血酸通常比果肉中含得多。从获取抗坏血酸角度讲, 水果带皮吃好。但考虑水果在采摘前可能被喷打农药, 采摘后利用化学方法人工催熟或为了储藏保鲜进行表皮上蜡, 以致造成水果表皮的污染, 最好还是削皮吃。

洗涤剂或添加少量的食用碱浸泡, 然后用清水冲洗数次。食用前要削皮。农药残留主要集中在水果的表皮, 由于很多农药不溶于水, 简单浸泡还不能解决, 削皮以去除水果表皮中的农药残留。

饭后不能立即吃水果, 宜在饭后两小时或饭前一小时吃; 吃水果后要漱口, 否则容易造成龋齿; 短时间内也不能吃过多水果, 否则会损伤身体的。

4、“地沟油”有没有简便鉴别方法?

一看: 看透明度, 看色泽。颜色发暗, 比较混浊, 且有沉淀物, 低温易凝固的可能是地沟油。检测窍门一是给冰棍上倒上一点油, 油很快凝固并附着在冰棍上, 则可能是地沟油做成的。窍门二是玻璃上倒上一点油, 如果油流的很慢, 则可能有问题。二闻: 每种油都有各自独特的气味。可以在手掌上滴一两滴油, 双手合拢磨擦, 发热时仔细闻其气味。有臭味的, 呈淡淡哈喇味的很可能就是地沟油。三尝: 用筷子取一滴油, 仔细品尝其味道。有异味的油可能是地沟油, 含地沟油的油炒菜不香, 残

油渣呈黑炭状。四听: 取油层底部的油一两滴, 涂在易燃的纸片上, 点燃并听其响声。燃烧不正常且发出“吱吱”声音的, 水分超标, 是不合格产品; 燃烧时发出“噼叭”爆炸声, 表明油的含水量严重超标, 而且有可能属假冒产品。(记者 董梦婕 李贺 整理)

济南职业学院中外合作办学 (普通高考专科) 招生专业: 财务管理: 90人 酒店管理: 90人 计算机信息管理: 90人 咨询电话: (0531) 82627520 (0531) 55510531 QQ在线咨询: 893321898 E-mail: jnpix@126.com 网址: http://www.jnvc.cn