

菏泽打响“双节”食品保卫战

严把关、畅通维权通道,突出重点监管区域



工商执法人员正在对食品生产经营户进行检查。

本报菏泽9月10日讯(记者董梦婕 通讯员 宋健 张翠华) 双节临近,为确保中秋节、国庆节“双节”期间食品安全,让群众过一个祥和、安全、健康、放心节日,菏泽市八县两区工商系统早部署、早行动,自9月初开始,在全市范围内开展节日食品市场大检查。

据了解,全市工商系统食品市场整治行动均提前开展,严把主体准入关、市场巡查关、经营自律关和消费维权关,严格实施不定期抽查和通报的值班制度,合理安排节日值班人员,保证12315消费者申诉举报网络和市场监管

网络畅通,确保申诉举报案件快速办结,违法违章行为得到及时发现和查处。

检查中以商场、超市、食杂店、集市等场所为重点,对食品经营主体进行拉网式检查,严格审查经营资格,对不具备食品生产经营条件、未办理前置审批手续或者已经过期的,坚决予以取缔;对手续不全的,坚决不予办理营业执照;严厉查处无照经营、超范围经营和出租、出借、转让营业执照行为。

粮油、肉、菜、水果、糕点、饮料、酒类等节日消费量大的食品为监管重点,突出农村、城乡结合部、社区及车站等重点区域,加大

对小食品店、小商贩、小摊点、小作坊、小集市的检查力度,严禁经营“三无”、过期及假冒伪劣食品,严厉查处月饼经销中的掺杂使假、缺斤短两、虚假标示、误导消费者等违法行为。

同时,督促食品经营者严格落实进货查验制度、索证索票制度、不合格食品退市制度和建立“一票通”进货台账,严把商品准入关口,做到进销货渠道安全可靠,证照齐全,建立市场长效监管机制;并要求经营者不得有制假售假、欺行霸市、欺诈消费、虚假宣传、虚假打折和降价、不正当有奖销售等行为。

计量: 电子秤检查合格率98%

本报菏泽9月10日讯(记者周千清 通讯员 任青青) 国庆、中秋双节临近,为保障消费者权益,菏泽市计量测试所组织专业技术人员对辖区电子计价秤开展专项计量检定活动。目前,已检测的600余台电子计价秤合格率达98%。

临近双节,进入消费旺季,恰逢9月“质量月”,9月7日,菏泽市计量测试所组织专业技术人员对辖区大小超市、集贸市场、餐饮店在用的600余台电子计价秤开展专项计量检定活动。经检定的电子计价秤合格率达98%。

检查中未发现使用有作弊功能的电子计价秤,其中个别计量不准确的电子计价秤,计量测试所工作人员对其进行调整,经调整合格后,可以继续使用的电子计价秤,工作人员给予粘贴带有“强检合格”标示的绿色合格标签;对无法调整合格的电子计价秤,已责令其停止使用。专项计量检定活动将继续进行,对电子计价秤进行检定。

工作人员提醒消费者购买商品时,要注意查看电子计价秤是否贴有绿色合格标签,以防上当受骗。

巨野: 重点监测节日畅销食品

本报巨野9月10日讯(记者李德领 通讯员 侯晨) 中秋、国庆两节来临前夕,为切实保障节日食品质量安全,巨野县质监局在全县范围内开展节前食品质量安全大检查。

此次检查的重点主要是针对月饼、糕点、肉制品、白酒等节日畅销食品。重点检查食品生产加工企业的采购原料、食品添加剂验证、生产过程关键控制点、资料台账规范、出厂检验落实情况,对不符合要求的企业立即责令限期

整改。在检查的同时,对相关产品质量开展专项抽样检验,对产品质量进行严格控制。对检查中发现违规及滥用食品添加剂、发现问题不在规定期限内整改、产品抽样检验不合格等违法违规行为进行立案查处。

目前,在检查中尚未发现食品企业存在非法添加和滥用食品添加剂现象,但仍有个别小作坊存在卫生条件不符合要求,原料没按规定存放等现象,执法人员现场指导企业进行整改。

蟹都汇大闸蟹

限量抢“鲜”上!上!上市了!

真情·好蟹

“秋风起蟹脚痒,金秋时节吃蟹黄”,一听这句脍炙人口的诗句,相信花都市民就会自然地想起苏州阳澄湖大闸蟹。中秋节说到就快要到了,月圆之时团圆之际,自然是每个家庭的欢乐时刻,如果有大闸蟹抢先“爬”上餐桌,那就更有情趣了。

9月金秋好时节,菊黄蟹肥常飘香。“蟹都汇”大闸蟹再度引领菏泽人的食蟹风潮。俗话说:蟹为百鲜之首,食中真味的螃蟹不但味美,营养丰富,更是高蛋白的补品,对滋补身体很有益处;秋天吃螃蟹可谓一大乐事。

然而,为了让广大市民能够在中秋节如愿以偿享受到大闸蟹的美味,“蟹都汇”早已经派出100多名蟹探,沿着阳澄湖打探、观摩,看谁家的大闸蟹好,已经与阳澄湖的蟹农签订了中秋节前的供销合同。

另外,目前各大湖的大闸蟹的确还没有完全成熟,但“蟹探”们经了解得知,9月10日左右,会有30%的蟹成熟。在中秋节来临之前,可以捕捞少量较为成熟的优质大闸蟹,让大家抢先尝鲜。

中秋“蟹”礼,首选蟹都汇礼券

此外,作为中国大闸蟹美食文化的先行者,蟹都汇的蟹券是中国第一张可全国通用的大闸蟹礼券。礼券有380元、600元、1000元和2000元四种面值,凭券可以在全国近300家蟹都汇专卖店中领取新鲜肥美的大闸蟹。

用蟹都汇蟹券,不仅可以免去将礼包送到朋友手中的种种麻烦,而且可随时提货能保证大闸蟹的新鲜度。尤其蟹都汇的老蟹迷们都很信赖蟹都汇大闸蟹的新鲜度和品质。

在此,“蟹都汇”黄经理,也给持有

蟹票的“蟹丝”们提了一点建议,因为开湖前夕,菏泽分配的鲜蟹每天不到200斤,全国300来家店会非常紧张。其实9月份不是吃蟹的最佳时,10月、11月才是吃蟹的最佳时间,何不等到那时再“大饱口福”。

还等什么,想成为今秋第一个吃螃蟹的人吗?赶紧拨打0530-5366330、400-0530-330订购,或到中山路169号(菏泽市实验中学对过)选购吧!



咨询热线
18853013737