

抽查酒店年夜饭 三家让人不放心

上林苑、知味斋被立案处罚,顺峰山庄酒店被责令限期整改



顺峰山庄酒店后厨消毒间内,随意堆放着各种餐具。

曝光台

文/片 本报记者 程凌润

春节临近,酒店年夜饭备受市民关注。24日,青岛市食药监局对市区15家承办年夜饭的酒店进行抽查。因存在使用过期食品、餐具消毒不合理、储物柜食品未注明日期等情况,上林苑、知味斋两家酒店被立案处罚,顺峰山庄酒店被责令限期整改。

相关链接

大饭店,锅碗瓢盆随意堆

24日上午,青岛市食药监局执法人员来到位于山东路与江西路交界处的顺峰山庄酒店,这家酒店的38个年夜饭包间已经被预订了10间。在酒店后厨,执法人员

在消毒间看到,屋子中间随意堆放着用塑料筐盛着的餐具。消毒间的货架和桌子上的塑料筐里放着瓷碗和瓷碟,没有放在专用的消毒柜里。

“消毒的餐具与没有消毒的餐具混放在一起,根本区分不出来。”青岛市食药监局稽查支队集体用督督科科长董淑娥说,如果餐具不能做到及时消毒,很容易发

生食品安全事故。在厨房储物柜中,执法人员发现很多用来储存食品的盒子标签上只有食品名称,根本没有标注食品的生产日期和保质期,无法判断食品的安全性。

年夜饭咋吃才放心

一、家庭聚餐

要保证易腐食品原料和熟食品能够在冷藏条件下储存,不能当餐用完的,应及时冷藏,隔餐和隔夜的熟食品必须彻底加热后再食用;鸡蛋要洗净蛋壳后再烹制,防止沙门氏菌中毒;

常,要立即停止食用。

就餐后,要索取并留存消费票据等有关凭证,一旦发生恶心、呕吐、腹痛和腹泻等疑似食物中毒症状时,要及时到医院就诊,并与就餐酒店取得联系,同时向所在地卫生行政管理部门和食品药品监管部门投诉举报。

生食的蔬菜和水果在食用前要充分浸泡、洗净,最好去皮后再食用;餐具和接触熟食品的用具、容器使用前要清洗消毒;加工、贮存食物要生熟分开,避免交叉污染。

要注意保留好消费凭证、病历、化验报告、剩余食品、吐泻物、排泄物等相关证据,避免因错过最佳的调查时机和无证据而导致食物中毒无法认定。

二、外出就餐时

要选择有餐饮服务许可证、环境整洁、信誉度高的餐饮单位就餐,就餐时应注意辨别食物颜色和外观是否正常,是否有异物或异味,如发现异常,要立即停止食用。

节日期间,全市各级餐饮服务食品安全监管部门将进一步加强对外出就餐单位的监督检查。市民发现餐饮单位存在食品安全问题时,可拨打市食品药品投诉举报电话12331进行举报。

黄油过期4个月,当场被销毁

24日,执法人员分为四组对市南区、市北区和崂山区的15家承办年夜饭的酒店进行检查,其中,市南区酒店9家、市北区和崂山区酒店各3家。在市南区上林苑

酒店和崂山区青岛知味斋有限公司两家酒店的厨房中,执法人员均发现了过期食品。

在知味斋酒店后厨,执法人员发现一桶16公斤的黄油,其标签上标注的保质期到2012年9月15日,至今已经过期4个月,执法人员发现后现场予以销毁。在市南区上林苑酒店的后厨,执法人员发现了一包过期两个月的调

味品。在多家酒店的检查过程中,执法人员还发现了生熟不分、厨房随意设置粘蝇绳、用饮料瓶装洗洁精等问题。

人员也都有健康证。上林苑酒店、青岛知味斋酒店被立案处罚,顺峰山庄酒店被责令限期整改,要求限期整改。

三家酒店被处罚

此外,执法人员还对饭店中酱货礼盒进行了抽查,发现很多酒店不能当场提供食品检验单、生产许可证等证件,而且还存在着礼盒里

外说明不一致的情况,在市南区丽人大酒店,酱货礼盒中的小包装上甚至没有标明生产厂家。

市食药监局稽查支队副

主任许泽春介绍,16日起,青岛市食药监局就开展了年夜饭食品安全大检查,大部分酒店都有餐饮服务许可证,厨房卫生状况比较好,从业

人员也都有健康证。上林苑酒店、青岛知味斋酒店被立案处罚,顺峰山庄酒店被责令限期整改,要求限期整改。

抽查果脯蜜饯仅六成合格

市工商局公布2012年度食品检测结果,果脯蜜饯合格率最低

本报记者 曹思扬 本报通讯员 贺长泽 纪乐尚 苗健

24日,青岛市工商局公布了2012年度流通环节食品抽样检测结果,全年共抽检6139批次,总合格率为91.5%。在常规食品中,果脯蜜饯合格率最低,仅六成;在农产品中,鱼、虾、贝类的合格率在90%以上,约两成海参不合格。

次,合格50批次,不合格26批次,合格率为65.8%。主要是二氧化硫和山梨酸过量添加、菌落总数超标。

肉制品共抽检207批次,合格164批次,不合格43批次,合格率为79.2%。主要是菌落总数和大肠菌群超标。

葡萄酒共抽检30批次,合格22批次,不合格8批次,合格率为73.3%。主要是总糖、酒精度、防腐剂和色素超标。

月饼共抽检96批次,合格84批次,不合格12批次,合格率为87.5%。主要是菌落总数和大肠菌群超标。

现场制售食品共抽检510批次,合格373批次,不合格137批次,合格率为73.1%。

主要不合格品种集中在糕点类、熟食类制品。由于实施夏季重点食品抽检,高温高湿的环境造成菌落总数和大肠菌群超标。

农产品: 约两成海参不合格

2012年7月20日起,市工商局共抽检农产品2000批次。抽检结果显示,合格1917批次,不合格83批次,总合格率为95.9%。其中,龟鳖类抽检20批次,合格率100%;藻类抽检72批次,合格率100%。主要不合格品种和项目如下:

鱼类共抽检672批次,合格649批次,不合格23批次,合格率为96.6%。主要是呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、挥发性盐基氮和氯霉素超标。



执法人员正在抽检水产品。(资料片)

虾类共抽检144批次,合格141批次,不合格3批次,合格率为97.9%。主要是挥发性盐基氮和甲醛超标。

蟹类共抽检48批次,合格43批次,不合格5批次,合格率为89.6%。主要是挥发性盐基氮超标。

贝类共抽检604批次,合格566批次,不合格38批次,合格率为93.7%。主要是呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、甲醛和氯霉素超标。

软体类共抽检海参40批次,合格33批次,不合格7批次,合格率为82.5%。主要是检出呋喃唑酮、呋喃西林代谢物。

蔬菜类共抽检316批次,合格311批次,不合格5批次,合格率为98.4%。主要是氯氟氰菊酯和甲胺磷超标。

水果类共抽检84批次,合格82批次,不合格2批次,合格率为97.6%。主要是氯氟氰菊酯和氰戊菊酯超标。

(表格详见C05版)

常规食品: 果脯蜜饯合格率最低 在流通环节常规食品抽检中,茶叶、罐头、可可制品、食用菌制品、酒类、调味料、速冻面米制品、雪糕冰淇淋、饮用水、膨化食品等17大类1872批次食品全部合格。不合格的主要品种和项目为:

葡萄糖含量不达标、菌落总数超标。

酱腌菜共抽检110批次,合格86批次,不合格24批次,合格率为78.2%。主要是苯甲酸、山梨酸和甜蜜素过量添加、菌落总数超标。

干海产品共抽检175批次,合格130批次,不合格45批次,合格率为74.3%。主要是蔗糖、菌落总数、大肠菌群和二氧化硫超标。

果脯蜜饯共抽检76批