

市食药监局发布春节期间餐饮食品安全消费提示

餐饮单位承办年夜饭须先申请

春节即将来临,为保障市民春节期间饮食安全,23日,淄博市食品药品监督管理局发布春节期间餐饮食品安全消费提示,提醒广大消费者和餐饮服务单位注意饮食安全。

本报记者 樊伟宏
通讯员 朱海升 张锰锰

餐饮单位 食品要留样

春节期间由于食品供应量大、时间相对集中,各类餐饮单位要“量力而行”,不超负荷、超范围经营。

餐饮服务单位必须严格执行食品原料采购索证索票制度,不采购、使用、经营腐败变质、来历不明等不符合食品安全标准的食品及食品原料。要严格按照专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专门台帐的要求管理和使用食品添加剂。食品的生产加工、贮存场所必须符合食品安全要求,同时加强对从业人员个人卫生管理,坚持痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等疾病的调离制度。

餐饮服务单位在加工食品时要生熟分开,煮熟煮透,特别是肉、蛋和水产品等易被污染的食品要彻底加热后供应食用。要严格加工制作环境、工具容器和餐饮具的消毒,严防食品污染环节。对承办年夜饭的餐饮服务单位,要及时将宴席的数量、时间等情况向辖区食品药品监管部门申报,严格落实食品留样制度。



市食品药品监督管理局执法人员对商场中保健食品进行检查。 本报通讯员 朱海升 摄

提醒消费者拒食违禁食品慎食水产品

消费者应选择有餐饮服务许可证、就餐环境及管理较好、悬挂“笑脸”、信誉度高的餐饮服务单位消费,尽量不选择无经营许可证或卫生条件差的饭店。要积极响应“文明餐桌行动”,科学饮食,文明用餐,做到不暴饮暴食,不剩饭剩菜。要注意饮食卫生,餐前应洗手,倡导使用公筷及分餐制;用餐时应注意食物是否新鲜,是否烧熟

煮透;不吃违禁食品,慎食生食水产品。

同时,在居家饮食及自办酒席要注意食品安全。食品原料要按照食品包装标签或根据食品特点妥善保存,食用、加工前要仔细检查食品质量,不食用腐败变质及过期食品。加工制作过程注意生熟分开,避免交叉污染。食用凉拌菜、各种卤肉、水产品时要注意新鲜,生食

的蔬菜和水果在食用前要充分浸泡,洗净后再食用。外购熟食应当注意检查后及时食用。食品须烧熟煮透,饭菜应尽量做到当餐加工、当餐食用;不能当餐用完的,应及时冷藏,隔夜食品食用前应加热回烧。冰箱不是“保险箱”,放入冰箱的食品不宜过满,过久、熟食和生食应分开存放,定期除霜,以确保冷藏温度。

发现食品安全问题 请拨12331举报

市食药监局工作人员提醒,消费者要从正规渠道购买食品,并进行色、香、味感官检查,不买已变质或可疑变质食品。不在无证或卫生条件差的流动食品摊点购买食品。在选购预包装食品时,应查验外包装上是否标注有“品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期、食用或使用说明”等内容标识。在选购散装食品时,应注意销售区域是否标识出食品名称、生产商和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等内容。选购保健食品时,应注意产品标签或产品说明书是否有保健食品标识,产品以外的宣传单是否有超出标签、说明书的功能宣传内容。

同时,消费者如发现餐饮服务单位供售不符合《食品安全法》要求的食品或发现其他食品安全问题,应及时拨打“12331”向食品药品监管部门投诉举报。

大篷车今天走进 鑫盛城市风景小区

本报1月23日讯(记者 王欣) 24日上午9点,齐鲁晚报大篷车进社区活动第十一站将开进张店鑫盛城市风景小区。在春节即将来临之际,大篷车除了带来常规的查体项目之外,还将为居民送去春节小礼品,提前为广大居民朋友拜早年。

齐鲁晚报大篷车进社区活动自去年10月18日启动以来,已经成功走过了10个社区,为居民传播健康生活理念,受到了广大市民的欢迎和一致好评。通过在活动中不断总结经验 and 吸取教训,齐鲁晚报大篷车的形式也在不断完善,增加了健康大讲堂的环节,让广大市民可以在浓厚的学习氛围中学习健康知识。

应广大居民要求,本次活动将走进鑫盛城市风景小区,考虑到春节即将来临,此次活动除了以传递健康为主旨的常规查体活动和健康大讲堂之外,还为居民带去了很多新春小礼品,像年历、“福”字等,免费赠送给参加活动的居民。

据漱玉平民大药房的工作人员介绍,本次活动将定于本周五上午9点开始,地点在鑫盛城市风景小区。如果您也想参与到此次活动中,请拨打活动热线2272168。

市食药监局开展春节饮食用药安全专项整治

1月查处181家违法违规单位

本报1月23日讯(记者 樊伟宏 通讯员 朱海升 张锰锰) 春节临近,市食品药品监督管理局印发《关于做好2014年春节期间食品药品监管工作的通知》,全面加强春节期间食品药品安全监管工作,针对节日期间食品药品消费特点,与公安部门联合开展“两节”饮食用药安全专项整治行动,严防安全

事故发生。

据市食药监工作人员介绍,此次行动主要以承办节日聚餐较多的餐饮服务单位、火锅店、旅游景区及周边餐饮服务单位为重点,以节令性食品及食品添加剂为重点产品,以进货查验和凉菜制作、生食海产品加工为重点环节开展食品领域集中整治。加大对注射剂、一次性使用无菌器械等高

风险药械品种和冬季常见病用药购销渠道以及镇级以上医疗机构和个体民营医院的监管力度。采取跟踪检查、抽样监测和联合执法等形式,严肃查处食品药品违法违规行为。同时,强化引导社会共治。采取进社区、进校园等措施,加大食品药品安全法律法规、科普知识宣传力度,加强与公众的互动交流,引导公众到正

规餐饮、涉药单位消费和就诊购药,提高群众的自我识别能力、防御能力和保护能力。

据该工作人员透露,市食药监现已进一步简化完善12331食品药品举报投诉流程,实行应急值守岗位责任制,1月份以来,全市共出动执法人员2360人次,检查相关单位1672家,查处违法违规单位181家。

民以食为天,企业以诚为本

山东百食佳食品科技有限公司总经理曾广社讲述创业故事(2)

经过几年的摸爬滚打,曾广社发现实现企业化运作的条件已经成熟,凭着自己不怕苦累的顽强作风、诚实守信的经商之道,1999年,成立了山东百食佳油脂有限公司,启动了规模化、效益化、科学化、品牌化的“四化”经营战略,企业很快进入快速成长期。公司本着“诚信为本,服务社会,让消费者放心满意”的原则,真真切切为百姓服务。2004年,在曾广社领导下的山东百食佳食品科技有限公司被评为“淄博双百佳文明诚信私营企业”,同年,他也被评为“淄博质量管理先进个人”。2007年,山东百食佳食品科技有限公司正式成立,

成为淄博市首家纯压榨花生油企业。“第一店”绿色纯压榨花生油商标成功注册,表明淄博拥有了自己的食油类品牌。曾广社说他要让淄博人吃到最放心的纯压榨花生油。

山东百食佳食品科技有限公司成立伊始,即投资1000多万元,建起功能完善的花生油生产车间和仓储,引进国内一流的纯压榨花生油生产及灌装设备,年设计生产能力10000多吨。公司经营占地面积10000多平方米,拥有专业技术人员12人,管理骨干50人,建设有专业的车辆配送队伍和专业营销队伍。

曾广社深知年轻的第一店

花生油要想在淄博立稳脚跟就要在生产工艺上精益求精,不断创新,他奔走四方对生产工艺进行了多方考察、求证,在传统土法榨油的基础上,组织科研力量,独创古式物理压榨生产工艺。这种独特的生产工艺,可以最大限度地保留花生中的营养成分和生理活性成分,保证第一店花生油具有浓郁的花生香味,色泽、透明度、味道及营养品质等均达到一流水平。据曾广社介绍,第一店花生油从原料开始,经过筛选、破碎、蒸炒、压榨、冷却、二次过滤、检验、灌装等多道工序加工而成,不碱炼、不水化,绝不含任何添加剂,确保天然、

绿色、纯正。

同时,第一店花生油拥有自己的种植基地,整个工艺流程均在无菌化、无污染的环境中进行,工作人员须穿工作服,消毒后方可进入。正是有一支熟练、专业的生产队伍,有一套严格的质量管理制度和标准,才确保工艺流程的顺畅、安全、无污染,确保了花生油的品质。

目前,“第一店”绿色纯压榨花生油系列产品已在淄博市场享有崇高的信誉度,也被周边地区如:青州、临朐、邹平、博兴等地广泛认可,成为消费者信赖的品牌。“第一店”花生油系列产品被评为“营养品牌食品”,“市

级守合同重信用企业”、“放心油”、“中国食用油十大品牌”、“中国市场用户满意品牌”、“中国著名品牌”。

从一个名不见经传的外来打工人员到现在山东百食佳食品科技有限公司的总经理,曾广社在人生的道路上越过无数道沟沟坎坎,带着家乡古老的“闯天下”的英武精神和脱贫致富的理想,白手起家,艰苦创业。他是真正的硬汉,“路漫漫其修远兮,吾将上下而求索”,在不断的努力和拼搏中,他和他的企业一起迈着稳健的步伐走向更成熟的阶段。

(罗旭君)