

# 菏泽建立突发事件应急救援联动机制 处理突发事件有条不紊,忙而不乱

本报菏泽12月9日讯(记者 张建丽) 日前,菏泽市政府下发通知,建立全市突发事件应急救援联动机制,以有效整合菏泽现有应急救援力量。为保证联动机制落到实处,建立责任追究制度。坚决杜绝有令不行、应而不急、联而不动等问题发生,确保应急救援联动机制发挥出最大效能。

据介绍,该联动机制健全完善了突发事件应急救援联动机构,成立以市政府分管负责人为主任、应急委成员单位负责人为成员的应急救援联动领导机构,在市应急委的统一指挥

下开展工作。市应急救援联动办公室设在市政府应急管理办公室。

联动机构成员单位众多,在应急救援联动工作中负有不同职责。市教育局负责教育系统突发事件的处置,督导学校开展安全教育和应急逃生知识培训,提高中小学生自救、互救能力;市安监局参与生产安全事故抢险救援的现场指挥、协调各救援单位完成生产安全事故的处置任务等。市应急救援联动成员单位需积极整合各类应急资源,建立健全突发事件预测预警、信息报告、应急处置、恢复重

建、调查评估等工作机制,努力提高应急处置能力和指挥水平。

通知中还提及,每年召开一次市级应急救援联动成员单位联席会议。特殊情况下,可临时召开联席会议,研究应急救援联动工作的重大决策。协调解决应急救援联动工作中存在的困难和问题,互通应急救援联动工作开展情况,交流和总结应急救援联动工作的经验和教训。

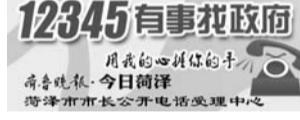
为保证联动机制落到实处,建立责任追究制度。在各类突发事件处置中,监察部门启动调查监督机制。对

应急救援联动工作中各单位联动情况进行跟踪监督,对责任心不强,不按有关法规指令开展处置,不按规定章程办事,不按联动要求配合协作,延误救援时机,造成严重后果的,根据情节轻重,依法依规追究其单位主要负责人和直接责任人的行政责任。对失职、渎职,造成重大人员伤亡和财产损失,构成犯罪的移交司法机关,追究法律责任。坚决杜绝有令不行、应而不急、联而不动等问题发生,确保应急救援联动机制发挥出最大效能。

## 菏泽市食品药品监督管理局做客市长热线

# 粉条质量如何,且听解说

本报记者 张建丽



9日,菏泽市食品药品监督管理局党组成员、副局长于志强带领相关科室负责人接听市长热线,就市民关心的食品安全、药品安全等方面的问题进行交流解答。其中就重点涉及粉条不含地瓜,颜色全靠染料的说法是否正确,以及如何建立牛羊肉市场治理整顿的长效机制等。

### 制作粉条

#### 可加一定比例木薯淀粉

最近,粉条是用木薯淀粉做成的,不含地瓜,颜色全靠染料的说法在市民间传播。对此,食品监管人员进行介绍,“现在有一些人在制作粉条的过程中添加了一定比例的木薯淀粉,引起市民的恐慌,其实这是没必要的。木薯淀粉只是我们所食用淀粉品种的一种,是安全、可食用的。”监管人员说,商家一般会根据价格不同调整红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉的添加比例。木薯淀粉与红薯淀粉的营养成分相差无几,因为木薯淀粉和玉米淀粉的价格相对于红薯淀粉来说较为便宜,加之木薯淀粉有调节口感和粉条韧性的作用,所以,一些商家在制作粉条时,会根据价格和客户的要求,进行木薯淀粉的调配添加。

“但是,一些生产商在食品的外包装和配料表中并没有对原料成分进行明确标注,根据规定是不允许的,这也是我们以后着重监督管理的地方。”监管人员表示。另外,关于粉条中使用添加剂的问题,监管人员解释,这是由其制作工艺决定的。以

前,制作粉条的设备简单、工艺差,红薯淀粉纯度低,所以制作出来的粉条会呈现出灰黑色。随着时代的发展,生产设备和工艺都发生很大的变化,现在的淀粉纯度高,质量好、色度白,为了迎合群众的传统观念,一些商家会添加着色剂。“着色剂必须严格按照食品安全国家标准GB2760-2011的规定添加。此外有些市民认为粉条会添加食用胶,其实木薯淀粉具有较好的粘性,不需要添加食用胶即可成形。”监管人员表示,该局在进行国家、省监督抽查时并未发现有生产企业使用食用胶生产粉条的现象。

记者了解到,春节临近,为保障消费旺季的食品安全问题,市食品药品监督管理局督促各县区对辖区内淀粉制品生产企业、小作坊、加工窝点开展摸底排查。重点排查质量管理水平较差,未保持必备生产条件,在生产加工过程中使用非食品原料、滥用食品添加剂等食品质量安全隐患,并对违规生产的小作坊进行了关停。



接听热线现场。 本报记者 张建丽 摄

### 建立注水牛羊肉治理长效机制

#### 力争再发展100个左右挂牌户

据介绍,在注水牛羊肉治理方面,菏泽已彻底打破了多年来的市场“潜规则”。截至目前,全市食品药品监管系统组织检测1224次,收集数据7000多个,全市70家牛羊肉经营户获得“无注水牛羊肉承诺户”标识牌,市场上的牛羊肉含水量基本稳定在73%—74%之间,水份含量比国家强制标准低4—5个百分点。10月中旬,市局安排人员对全市挂牌业户进行一次暗访,所有业户全部达标。11月13—17日,工作人员又对全市注水牛羊肉治理工作进行了验收,均达到了规定要求。

据介绍,为巩固治理成果,

结合当前的时令季节特点,该局确定在春节之前,进一步加大治理整顿力度。并建立治理整顿的长效机制,加强对挂牌经营户的监督检查及现场检测,防止反弹,计划每半月要抽查一次,对不符合条件经营户进行警告、约谈,并坚决收回标识牌,对违反法律规定的,依法处罚。另一方面对于没有获得标识牌和新增业户进行检测,具备条件的及时进行挂牌,全市力争再发展100户左右。同时通过新闻媒体,广造声势,引导消费者的消费行为,让挂牌户受益,让消费者放心,通过市场机制倒逼牛羊肉品质提升。

另外,为做好节日期间的食品监管工作,市食药监局拿出100多万元,对节日期间群众比较关注的面粉、大米、植物油、猪肉、牛肉、羊肉、葡萄酒、粉条(粉丝)、方便面、米皮、糖果、茶叶等18大类676个批次的食品进行抽检,涉及食品的生产、经营及餐饮服务各个环节。目前抽检、检验工作正在进行中,对在抽检中发现的不合格的产品,将采取公告、下架、销毁、处罚等措施予以严厉处罚,以此遏制不法行为。检测结果将于元旦春节期间通过新闻媒体等向社会公布,保证消费者节日期间的安全消费。