跨部门跨行业协作狠抓食安

肉制品、景区周边餐饮列入整治重点

本报济南5月24日讯(记者 马绍栋) 记者从省食安办、省食品药品监管局了解到,我省已印发食品安全整治行动方案,公安、农业、畜牧、渔业、林业等相关食品安全生产监管部门均列出整治重点。食品犯罪的重点范围:剧毒高毒农药使用,食品生产加工、流通餐饮,肉制品类,水产品;重点打击行为:非法生产、销售假冒、假劣、添加隐性成分农药;非法添加有毒、有害的非食品原料,严重超范围、超限量使用食品添加剂,制售假劣肉制品;运输、储存过程中非法使用有毒、有害的非食品原料,制售假劣酒水、饮料、膨化食品;发证餐饮单位非法使用有毒、有害的非食品原料,制售假劣肉制品、酒水,将餐厨垃圾用于制作"地沟油"或直接回收使用;非法使用病死、毒死、死因不明的畜、禽、兽、水产动物等制售假劣肉制品;在养殖或运输过程中非法使用孔雀石绿、硝基呋喃、喹乙醇等禁用药物,在鱼药或鱼饲料中添加禁用药物等涉嫌犯罪行为。

●农药

重点产品:蔬菜(以豇豆、细香葱、芹菜、韭菜为重点)、水果、茶叶、中药材等

重点单位:农药生产经营单位;蔬果、茶叶、中药材生产企业、专业合作社和种植大户。

重点打击行为:违规生产经营禁限用农药和假冒伪劣农药,非法添加隐性农药成分,捆绑销售未经登记农药,生物农药添加化学农药,肥料中添加农药,鼠药中添加毒鼠强,违法使用甲胺磷等禁用农药,克百威、氧化乐果、水胺硫磷、灭多威、三氯杀螨醇等限用农药超范围使用等。

●水产品

重点品种:"海参""大菱鲆""半滑舌鳎""对虾""乌鳢"等水产养殖品种

重点对象:硝基呋喃类代谢物、孔雀石绿、氯霉素等禁用药物和有毒有害物质。

重点区域:以沿海地区为主的海参、鲆鲽类工厂化养殖生产区,以济宁、泰安、德州、临沂等区域为主的乌鳢、甲鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鳙鱼等淡水池塘养殖区域,以及近年来违禁药物和有毒有害物质检出率较高的部分地区。

整治措施:年内完成水产品监测部级任务646批次、省级任务不少于3100批次,对70家全国现代渔业种业示范场、国家级水产原良种场、省级原良种场监管率100%;对阳性样品执法查处率和移送处置率达到100%。

●饮用水

整治重点:集中式供水单位(包括城市、农村集中式供水、单位自建设施供水)和涉水产品生产企业

重点问题:卫生许可证持有情况、水源卫生防护状况、水质消毒设施配置及运转情况、涉水产品索证情况、供、管水人员健康体检及卫生知识培训情况、水质自检开展及上报情况;出厂水水质色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH和消毒剂余量检测;生产、经营的涉水产品是否取得有效的卫生许可批件,生产企业的生产原料是否有以次充好、回收废料和工业下脚料,产品标签说明书是否符合要求等。

整治措施:省卫生计生委将在各市抽取出厂水或末梢水水样进行常规指标检测;对部分涉水产品生产企业、经营单位、使用单位进行卫生监督抽检。

●食用林产品

重点整治品种:苹果、枣、葡萄、核桃

重点整治问题:重点整治使用乙酰甲胺磷等禁用农药、违规使用氧化乐果等剧毒高毒农药,以及滥用以氯氰菊酯为主的菊酯类农药、多菌灵、毒死蜱等低毒农药的违法违规行为。

重点整治环节:生产过程中集中用药期。

重点区域:规模化种植生产基地、"三品一标"基地和标准化示范园。

●畜产品

重点领域:"瘦肉精"、生鲜乳违禁物质、兽用抗菌药经营使用、生猪屠宰、饲料及添加剂

重点整治问题:饲料、兽药、养殖过程中添加"瘦肉精";无证收购运输生鲜乳,生鲜乳中非法添加违禁添加物,不按规定对不合格生鲜乳进行销毁、无害化处理;未按规定建立兽用处方药销售台账,销售违禁和未经批准使用的抗菌药物,超剂量超范围使用抗菌药;私屠滥宰行为,注水或注入其他物质;违法销售、屠宰病死猪。

重点区域:生猪调出大县、肉牛肉羊养殖优势县;奶业主产市、奶牛养殖大县和奶牛养殖重点区域;畜禽规模养殖场,兽药经营企业,饲料生产企业;屠宰企业,私屠滥宰"黑窝点",收购病死猪的"黑窝点"。

●肉制品

重点整治问题:无证生产或超许可范围生产,生产环境卫生达不到要求,超范围超限量使用食品添加剂,使用未经检验检疫合格的肉类(含进口肉)为原料,以及使用其它动物肉类假冒猪牛羊肉,原辅材料进货查验、生产过程控制、产品出厂检验、标识标签有虚假标示等

重点整治范围:全省获得食品生产许可的肉制品生产加工企业;规模以上的生产企业、地处城乡接合部及乡镇和农村肉制品生产企业;2014年以来在各级监督抽检和风险监测不合格产品中问题严重的企业;各级监管部门收到的投诉举报、舆情信息中涉及的肉制品生产企业。

整治措施:抽查采取不发通知、不打招呼、不听汇报、直到现场的方式;抽查比例不低于全市肉制品获证企业的30%,抽查范围应覆盖辖区内所有县(市、区)。

●"五毛"食品

重点区域:农村、城乡接合部、学校周边;食品批发市场、学生食品供货商、食杂店

重点整治品种:方便食品、豆制品、饮料、糖果、膨化食品等廉价零食。

●旅游景区周边餐饮

重点查处问题:"五无"(无生产厂家、无生产日期、无保质期、无食品生产许可、无食品标签)、超过保质期和"一非两超"(非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂)食品

整治重点:全省5A、4A及3A以下景区及周边餐饮店、食品店及食品摊贩。

整治措施:餐饮店、食品店、食品摊贩经营负责人,要分别签订《餐饮店食品安全承诺书》等,并悬挂在经营场所醒目位置;落实索证索票制度,对进货单据、供货者许可证复印件要做到单单留存,并放置于经营场所;如实登记《主要食品原料、调味剂、添加剂名目公示》并在醒目位置悬挂。

●保健品

整治重点:聊城市阿胶类保健食品生产企业;威海市2014年国家监督抽检不合格产品较多的保健食品生产企业;广告监测、媒体曝光中整治区域生产企业不合格及问题产品

整治措施:省局将把这项工作纳入考核,以考促管;省局将对威海、聊城市的区域性整治工作进行重点督导;对发现"四非"行为的,一律按法律法规规定的上限予以处罚;情节严重的,一律吊销生产经营者和产品的许可证件;涉及犯罪的,一律移送公安机关依法追究刑事责任。对存在安全隐患的产品,一律封存、下架、责令企业召回并监督销毁。对限期整改的要有复查报告。有关处理情况要纳入企业信用档案。

食安联盟QQ群:262327797
食药监局举报电话:12331
齐鲁晚报新闻呼叫热线:96706365
食安山东 品牌引领在行动
主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团

安山东 【诚信守望】

签约八大菜系领军大师,传承千年饮食文化

金龙鱼助力中国美食申遗

5月18日,由益海嘉里食品营销有限公司主办、中国烹饪协会协办的"美食江湖英雄会,八大菜系助申遗"活动在扬州迎宾馆隆重举行。活动期间,金龙鱼与中国八大菜系领军大师签约,助力中国美食申遗。同时,围绕"中国饮食文化的传承、守护、弘扬"、"中国美食申遗举措"等论题,到场的专家委员、协会领导、八大菜系领军大师、权威媒体、美食达人进行了一场激情碰撞,为中国美食申遗献计献策。据悉,今年3月,中国烹饪协会与金龙鱼携手中国非遗美食走进联合国教科文组织活动获得了巨大成功。

作为2015中国非遗美食走进联合国教科文组织活动协办方和活动唯一使用粮油产品,随后,金龙鱼将携手中烹协及八大菜系领军大师,在全国开展扬州炒饭大赛、四川火锅大赛、山东煎饼大赛等一系列中国烹饪绝技大赛,以助力6月底在法国巴黎举办的2015巴黎国际杯中国美食国际文化节。届时,还将聘请国内外专家将代表中国美食的800道经典名菜(含主食)翻译成统一、标准的英文,为中国美食走向世界打通"语言关",持续为中国美食申遗加油助威。

文/片 本报见习记者 杨东亮

金龙鱼签约八大菜系领军大师

八大菜系齐聚扬州 共助中国美食申遗

咸鲜味醇的鲁菜、麻辣开胃的川菜、原汁原味的粤菜、酱香浓郁的浙菜……每一个菜系的形成背后是悠久的历史和独到的文化。然而随着生活节奏的不断加快,越来越多的年轻人热衷于快餐生活,中国优秀的传统饮食文化面临极大的挑战。诚如国家非遗评审专家委员会委员刘托所言,"中国美食申遗,不单单是烹饪界的大事,也是文化界的大事。既是向世界展示中国文化的一个契机,也有利于在国内弘扬中国传统饮食文化的精髓,让传统的烹饪技艺得以更好地传承与保护。"

18日,在中国烹饪协会和金龙鱼联合组织发起的"中国美食申遗高端对话"上,与会专家、烹饪大师、美食达人和主流媒体纷纷各抒己见。中国烹饪协会副会长、鲁菜掌门人高炳义表示,鲁菜为"北食"的代表,是我国八大菜系之一,是我国覆盖面最广的地方风味菜系,其刀法丰富多变、菜品造型大气敦厚、调味纯正、善用高汤("无汤不成菜"),有儒家饮馔美学的风格,"我们计划从八大菜系最终优选出20位杰出厨师,约100道经典美食菜品。其中,已经遴选出6位鲁菜系厨师,约推出20道菜,占三分之一左右,鲁菜成为中国美食申遗的主力军。"

签约八大菜系领军大师 为中国美食申遗加油

作为2015中国非遗美食走进联合国教科文组织活动协办方和活动唯一使用粮油产品,18日,金龙鱼与八大菜系领军大师签约,聘请他们作为金龙鱼品牌的专业顾问和形象代言人。此番,金龙鱼不仅首次整合了八大菜系的力量助力申遗,更是以实际行动积极助力中国美食申遗和中国饮食文化传播。

益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波表示,"我们希望借助八大菜系的影响力,在八大菜系所在地,举办中国烹饪绝技大赛。金龙鱼将携手中烹协及八大菜系领军大师,在全国开展扬州炒饭大赛、四川火锅大赛、山东煎饼大赛、广东煲汤大赛等一系列中国烹饪绝技大赛,推广以八大菜系为代表的中国饮食文化,唤起民众对中国美食申遗的关注和助力。"

近年来,在中国举行的各大国际盛会中,均能看到金龙鱼的品牌身影。此次,金龙鱼更是将中国美食申遗看做与2008年北京奥运会、2010年上海世博会、2011年深圳第26届世界大学生夏季运动会同等重要的盛会。

陈波表示,金龙鱼将助力6月底在法国巴黎举办的2015巴黎国际杯中国美食国际文化节,持续为中国美食申遗加油助威;同时,金龙鱼还将携手中烹协及八大菜系领军大师一起甄选800道中国经典名菜(含主食),聘请国内外专家翻译成统一、标准的英文,为中国美食走向世界打通"语言关";深入传播中国的饮食文化,为推动中国美食申遗成功和中国饮食文化的传播贡献绵薄之力。

中餐要塑国际竞争力 美食申遗食品安全仍为重

今年3月,中国烹饪协会与金龙鱼携中国非遗美食走进联合国教科文组织总部,其间举办了中国美食品鉴会、非遗美食精品宴、现场厨艺表演、中国非遗美食图片展等一系列交流活动。中国的珍馐美味及精湛绝伦的烹饪技艺,令联合国教科文组织官员、各国驻教科文组织代表、非物质文化遗产审核委员会专家交口称赞。

"走进联合国教科文组织活动的成功,让我们看到了世界对于中国饮食文化的期待和肯定,也增强了我们的信心。"中国烹饪协会副会长高炳义表示。

淮扬菜领军大师周晓燕在本次论坛上表示:"通过申遗我们也进一步了解了中国和西方国家饮食的一些差异,从菜的外表现象来看,口味、造型、刀工、文化和烹饪技巧等中国菜系已经是很好的美食,但是中餐如果要想在世界上有真正的竞争力,我觉得安全和健康是最为重要的。老外对中餐90%都喜欢吃,不管男女老少,之所以中餐竞争力不强,更深层次是安全和健康方面缺少一些竞争力。我和金龙鱼合作已经五年了,从烹饪研究角度来讲,我个人认为金龙鱼米面油是值得信赖的。"