

打假有突破、溯源有成效、抽检有创新……

2016年,我市食品药品安全零事故

记者吴青朋 通讯员梁耀

稽查打假有突破、食品溯源有成效、抽检模式有创新……11日,记者从市食品药品监督管理局了解到,去年我市通过开展各环节食品药品安全专项整治和综合治理行动,有效净化了食品药品安全市场,消除了一批食品药品安全隐患,全年没有发生重大食品药品安全事故。

稽查打假有突破

去年,我市食品药品监管部门与相关单位联合开展执法,组织开展了以“清源”、“净流”、“扫雷”、“利剑”等四大专项整治的农村食品安全治理行动。

去年11月,通城县政府、县食品药品监督管理局、县公安局联合开展执法检查,查获140多只死因不明的冰冻死狗、数吨不能提供检验检疫证明的冰冻羊肉、49盒过期冰冻虾和10万余元无入境检验检疫证明的其他肉类,数量之大触目惊心,报道引起市民广泛关注。

我市食品药品监管部门加大打击力度。去年我市立案侦查涉嫌刑事犯罪食品药品安全案件27起,依法刑事拘留40人,捣毁涉假窝点15处;成功

破获公安部督办案件2起,提请公安部发起全国集群战役1起。国庆节期间,通城县公安部门在省、市、县三级食品药品部门的配合下,成功端掉一个利用网络、微信营销订购,通过物流寄送发货,将假药卖往27个省、直辖市“家族式”制售假药团伙,抓获全部涉案犯罪嫌疑人,捣毁生产假药窝点1处,扣押“止渴养阴胶囊”等假药2350余件,涉案金额600余万元。

食品溯源有成效

近日,记者获悉,我市积极推进农产品电子追溯制度,以规模化农村合作经济组织为重点,着力打造农产品质量安全监管产地追溯信息系统建设,强化源头管理。

去年全市纳入监管与检测范围的大型农产品生产合作社183家,重点选择了30家有基础的知名品牌合作社开展农产品电子溯源试点。市民通过扫描二维码可查看到农产品种植基地、采摘加工、检测包装、监管人员等信息,实现从农田到超市、从超市到餐桌的全程监管。目前,咸宁名优茶系列、桂花制品、部分合作社生产的时令果蔬、米、油、野菜、干鲜货等产品已建起了产地溯源系统。农业部门将全市183家大

型生产基地、合作社纳入了监管与检测范围,建成无公害标准化生产基地66个,面积191万亩。“三品一标”品牌(有机食品、绿色食品、无公害农产品、农产品地理标志产品)达到420个。

按照“风险分级、分步实施”原则,选取婴幼儿配方乳粉、食用植物油、白酒、砖茶、麻花等五类大众消费产品和地方特产为重点品种开展追溯体系建设。追溯系统涵盖采购进货查验,生产过程控制 and 产品质量检验等食品安全生产关键控制点,实现原辅料和成品的验收、入库、出库管理,生产过程控制指标、出厂检验报告、不合格产品管理、产品出厂销售等信息可追溯。开展餐饮企业在线监控,通过远程视频,在办公室就能监控厨房操作,并在各餐饮企业之间进行切换,提高监管效率。

抽检模式有创新

去年,市食品药品监督管理局共完成食品药品抽检1930批次,食用农产品抽检1696批次,开展食品“你点我检”和免费快检7998批次。市食品监督检验检测所作为首家通过我省食品单列检验机构资质认定的市级检验所,共取得297个产品、206个参数的检验资质。

为确保汛期桶装水安全,全市增加专项抽检58批次,不合格13个批次,下架封存不合格产品139桶。对不合格瓶(桶)装饮用水企业进行立案,要求不合格瓶(桶)装饮用水企业停止生产,查找原因,完成整改,送检合格后,才能生产销售。全市食品药品监管系统在全市开展桶装饮用水生产企业专项整治,整改39家,主动停业整改13家,关停10家,约谈企业18家,对无证生产立案调查8起。

创新“特色动作”,服务产业发展。为助推我市百亿茶产业目标早日实现,通过深入砖茶生产企业调研,用1年左右的时间,从企业的茶园、原料采购、渥堆发酵、成品存放四个环节,抽取茶树土壤、鲜叶原料、半成品、新成品和储存年份成品砖等样品,全面系统地分析全市砖茶类产品风险监测和质量安全状况,为消除茶产品质量风险,提高质量提供决策依据。免费帮助红牛、今麦郎、奥瑞金等企业进行原料把关和成品抽检,2016年完成红牛委托检验153批次,帮助企业培训检验人员15人。通过创新抽检模式,由之前的应付式抽检,转变为针对问题抽检和服务性抽检,推进监检结合,倒逼企业升级,服务产业发展。

市食药监局

保障“两会”期间食品安全

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 梁耀)两会期间,市食品药品监督管理局采取五项措施,强化监管,确保了“两会”期间饮食安全。

两会前期,市食品药品监督管理局成立了餐饮安全保障工作组,研究制定了《重大活动餐饮服务食品安全保障工作方案》。与接待酒店签订了《重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书》,明确了定点接待单位的责任和事项,健全保障机制,提高保障水平,落实餐饮服务食品安全保障措施。

市食品药品监督管理局依照《重

大活动餐饮服务食品安全保障工作方案》,逐项落实到位,严格执行现场监督保障工作日记录、日报,派驻2名食品稽查人员对供餐单位的食品制作流程、餐饮具消毒等各个环节进行监督检查,对每餐次食品严格审查、执行留样后方可上餐桌,做到了每餐都有据可查、有源可溯。“两会”期间,餐饮安全保障工作组的工作人员保持全天候通信畅通,驻点食品稽查人员坚持24小时值班制度,做好应对食物中毒等突发食品安全事件的应急处置准备工作。

食药监管部门保障市民食用油安全

严查餐厨废弃油脂流向

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 梁耀)近日,市区两级食品药品监管、环保、公安等多个部门联合行动,针对“咸安区佳源废弃油脂回收站回收油脂是否流向餐桌”问题分别赴安徽、汉川、浠水进行外调。目前,没有证据证明咸安区佳源废油回收站收储的废弃油脂和动物下脚料流向餐桌。

经调查,咸安区佳源废油回收站收储的废弃油脂和动物下脚料主要销往安徽浩若生物科技有限公司、湖北天基生物能源科技发展有限公司、浠水县青山骨制品开发有限公司三处,主要用于

生产饲料、生物柴油及附属产品、工业级混合油和有机绿色复合肥等。

对食用油安全问题,食品药品监督管理局近日发出通知,要求全市所有餐饮单位、食堂和食用油销售单位购进食用油必须索证索票,并建立台账,保证食用油来源合法;食品药品监督管理局将加强监督执法,强化监督抽检,避免不合格食用油流向餐桌;同时,食品药品监督管理局督促餐饮单位、食堂餐厨与收购废弃油脂的单位签订收购合同,并建立台账,登记去向及数量,保证废弃物油脂去向明确。

新修订《食品安全法》分类解读(4)

首先,食品生产者应该有与其生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所及设施。要有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施或者设备。而且食品生产场所要远离污染源,要有合理设备布局和工艺流程。

有了场所和设备设施,接下来就是人员和规章制度了。我们需要符合健康要求、有技术资质的专职或兼职食品安全专业技术人员,并建立保证食品安全的各项规章制度。要注意的是,在生产食品时,从事生产工作的人员也要保持个人卫生,取得健康证明后方可上岗。

整个生产加工过程中,使用的食品原料、食品添加剂、水以及食品消毒剂、包装材料等都必须符合国家标准规定,确保对人体无毒无害。

做到以上几点,食品生产者就基本具备安全生产的条件了。不过要真正开始生产活动,后续的辅助工作也是不容忽视的。

2 食品生产企业还应取得国家许可资质

新修订的《食品安全法》规定我国对食品生产经营实行许可制度。除了销售食用农产品之外,其他从事食品生产、食品销售、餐饮服务的都要依法取得许可。

食品生产者可以到县级以上地方人民政府食品药品监督管理部门申请办理食品生产许可证。相关部门会依据《食品生产许可管理办法》的规定对申请人的申请材料进行审核,按规定对生产场所进行现场核查。经核查符合规定条件,获得食品生产许可证后就可以正式生产了。

根据国家食品药品监督管理总局8月31日公布的《食品生产许可管理办法》,食品生产许可实行一证一企原则,即同一个食品生产者从事食品生产活动,应当取得一个食品生产许可证。食品药品监管部门按照食品的风险程度对食品生产经营实施分类许可,将食品生产分为粮食加工品等31个类别。

具体生产时要注意什么?

别得意,法律中对生产行为有明确规定。具备了生产条件,依法申领了食品生产的许可证,也不是想生产什么就可以生产什么,法律中对食品生产者的生产禁区也有明确的规定。

除了国家为防病等特殊需要明令禁止生产的食品之外,使用非食用食品原料、回收食品、病死畜禽肉、不合格食品添加剂生产食品,或使用过期、有致病性或有毒有害超标的原料来生产食品,以及超范围、超限量使用食品添加剂、包装、容器被污染等,这些都是《食品安全法》明令禁止的行为,是食品生产者绝对不可以跨越的红线。

另外,生产者还需特别注意,专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品有特殊的食品安全标准,若要生产这些产品,除了保障原料、食品添加剂合法、安全之外,如果营养成分不符合该标准也是禁止生产的。

用新食品原料加工食品应该怎么办?

《食品安全法》的新修订是为了规范市场,保障消费者的健康,但并不会因此剥夺食品生产者创新的权利。

如果生产者要利用新的食品原料生产食品,可以按照《新食品原料安全性审查管理办法》的规定,通过向国务院卫生行政部门提交有关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门会在收到申请之日起六十日内组织审查;对符合食品安全要求的,准予许可并予以公告;对不符合食品安全要求的,也会出具书面说明。

卫生行政 我会在60日内审查并答复你结果。