



2017年2月16日 星期四 责编:程昌宗 美编:戴铁民

# 香城蓝盾

香城蓝盾 微信号:xiangchengld

咸宁市食品药品监督管理局  
香 城 都 市 报 联合举办  
第16期

食品药品投诉举报电话 12331



加强监管 确保安全

## 省、市领导共商食品药品监管大计

本报讯(记者吴青朋 通讯员梁耀)9日,市委书记丁小强,市长王远鹤以及市食品药品监管局负责人与省食品药品监管局领导进行了座谈交流,共商食品药品监管大计。

会谈中,丁小强介绍了我市经济社会发展情况和今年的食品药品监管工作思路,并感谢省食品药品监管局一直以来对我市食品药品建设事业的关心和支持,希望省食品药品监管局一如既往加强对我市相关工作的指导和支持。支持我市创建国家食品安全示范城市,支持我市加快检验检测中心建设,支持我市健康产业发展和特色食品开发。

省食品药品监管局党组书记、局长柯俊对我市领导的到来表示了欢迎,并感谢我市对食品药品监管工作的重视和支持。

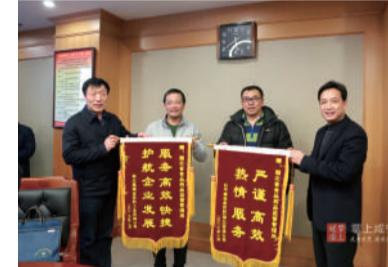
柯俊表示,省食品药品监管局将一如既往地支持咸宁产业发展,加强



食品药品安全监管,确保质量安全。他希望,咸宁继续重视食品药品安全工作,进一步加强县市区食品药品监

管工作。

在会谈前,湖北奥瑞金饮料工业有限公司总经理陈中革、红牛维



他命饮料(湖北)有限公司总经理葛海一,给省食品药品监督管理局送去“服务高效快捷,护航企业发展”、“严谨高效,热情服务”锦旗,并向他们高效率、勇担当、转作风服务企业表示致谢。

省食品药品监管局副局长曹敬兰、邓小川、傅建伟以及相关处室主要负责人,红牛维他命饮料(湖北)有限公司、湖北奥瑞金饮料工业有限公司企业代表参加了座谈。

各项措施落实得力 项目推进紧张有序

## 去年我市食药安全全面“升级”

本报讯(记者赵骥 通讯员廖春旭)昨日,记者从市食品药品监管部门获悉,去年,我市食品药品安全全面“升级”,咸宁人的餐桌安全指数更高了。

去年以来,市食药监部门通过从源头、生产、流通、消费各环节实现全过程监管,推行了“五化”监管模式。据统计,全市已将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”品牌达到420个。

去年,温泉城区共有60户餐饮单位完成了“明厨亮灶”改造,

其中24家学校、单位食堂和餐饮单位安装了视频监控,实现顾客现场监督和部门远程监管。2017年,全市还将建设食品追溯体系单位或明厨亮灶示范单位600家,在全市大型超市开展“放心肉菜”活动,开展“放心早餐店”创建工作和食品摊贩、小餐饮集中整治。

在打击假冒伪劣药品方面,市公安局成立食品药品环境犯罪侦查支队,三名食品药品警察入驻食品药品监管局办公,向违法添加和制售假冒伪劣、有毒有害食品药品等行为挥出了一记重拳。2016年,全市立案查处各类

食品药品械案件1992件,涉案金额1300余万元,其中,公安机关立案侦查27起,刑事拘留40人,捣毁涉假窝点15处。

在加强自身建设方面,目前咸宁市幕阜山省级区域性食品药品检测中心已纳入咸宁市检测中心建设,主体工程已封顶,建设规模6000平方米,总投资3300万元。此外,我市还整合工商、质监、卫生和食品监管等部门的食品检验检测资源,设立“市食品监督检验检测所”,具有297个产品类别、206个项目参数检测能力,成为我市市级唯一具备资质和专门从事食品检验检测的技术机构。

## 新修订《食品安全法》分类解读(7)

一旦发生食品安全事故,事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的,有关监管部门按照各自职责分工,责令其改正,给予警告;隐匿、伪造、毁灭有关证据的,责令停产停业,没收违法所得,并处以高额罚款;造成严重后果的,将被吊销许可证。如果为了一时的利益而妄图逃脱法律责任,后果会相当严重。



重典治乱的一项项新规,给食品生产者套上了一道道“紧箍咒”。因此,食品生产者切不可“任性”,以免遭遇严刑重罚。



### 食品贮存及运输篇 莫让食品安全中途“掉链子”

电冰箱是家庭生活必需品,用冰箱妥善保存食物,不仅可以防止食物被细菌等各种微生物污染,也可以减少食物风味的流失。



食品生产者和食品经营者可以说,是食品流通接力的第一棒和第二棒,他们衔接是否顺畅,对整个流通过程的质量和速度都至关重要。要想从源头上保证食品安全,食品生产经营者需要具备与生产经营的食品品种、数量相适应的贮存场所,保持该场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。



贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。



食品从被生产出之后,到被售出之前,基本上不是在仓库里,就是在去仓库的路上。这期间,需要经历多次贮存和运输过程。要保障食品到达消费者手中的仍是新鲜、安全的状态,贮存和运输是绝对不能忽视的。食品贮存、运输是食品安全管理的重要环节,除食品生产经营者外,还有一些专业的仓储、物流公司也从事食品的贮存、运输活动。

新修订的《食品安全法》加强了对食品贮存和运输环节的监管。

### 一 食品在贮存和运输过程中应该做到哪几点?

食品生产者和食品经营者可以说,是食品流通接力的第一棒和第二棒,他们衔接是否顺畅,对整个流通过程的质量和速度都至关重要。要想从源头上保证食品安全,食品生产经营者需要具备与生产经营的食品品种、数量相适应的贮存场所,保持该场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。



在食品销售环节中,食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品;如果是贮存散装食品,应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。



为把好食品安全最后一道关口,餐饮服务提供者应当定期维护食品贮存、陈列等设施、设备;定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

### 二 发生食品安全事故怎么办?

国家要求食品生产经营企业制定食品安全事故处置方案,并定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除食品安全事故隐患。

若食品贮存及运输过程中存在安全隐患,须及时采取措施消除隐患;在食品安全事故发生时,相关食品生产经营者或从事食品运输、贮存的企业一定要主动承担起责任,快速做出反应,防止事故扩大,并及时向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告。

