



2018年2月8日 星期四 责编:戴铁民 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66期

食品药品投诉举报电话 12331

省食品安全示范街及明厨亮灶示范店评选揭晓

我市1条街区15家餐饮店上榜

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 赵哲曙)近日,省食品药品监督管理局公布2017年度湖北省餐饮服务食品安全示范街及“明厨亮灶示范店”,我市1条街区和15家餐饮店上榜。

根据全省餐饮服务食品安全示范创建工作部署,经自愿申报、逐级推

荐、资格审查、现场考评、集中公示等程序,共评审出2017年度湖北省餐饮服务食品安全示范街39条,湖北省餐饮服务食品安全“明厨亮灶示范店”295个。其中,我市1条商业街区上榜餐饮食品安全示范街,15家餐饮企业被评为“明厨亮灶示范店”。

据悉,在此次评选中,嘉鱼县滨湖路被评为省餐饮服务食品安全示范街;被评为省餐饮服务食品安全明厨亮灶示范店的15家餐饮单位分别是:赤壁市圣薇拉婚庆服务有限公司、湖北香城县泉都大桥村健康养老院(咸安区)、崇阳县锦阳国际酒店、尚禾集团(崇阳县)职工

食堂、通城英皇大酒店、咸安区彭厨餐厅、高新区余味家常菜馆、咸安区永安府民老菜馆、简朴寨咸安旗舰店、湖北嘉鱼金泰贸易有限责任公司食堂、嘉鱼县金玉园酒店、嘉鱼洞庭故事餐、通城县万泉国际大酒店、通城县华园小家庭厨房、通城洞庭天下酒楼。

市食品药品监督管理局

接受市委考评组年度综合考评

本报讯(通讯员 赵哲曙)2月2日,根据市委统一安排部署,市委第10考评组一行对市食品药品监督管理局开展2017年度综合考评。

据了解,此次考评内容包含绩效考核、党风廉政建设检查考核、领导班子和领导干部履职尽责年度考核暨谈心谈话、社会治安综合治理检查考核、全面深化改革工作考核和法治建设绩效考核6项内容。

市委考评组强调,此次综合目标考评工作既是确保我市目标任务完成的一个重要举措,也是对各个单位全年工作的总体评价,更是促进领导班子和领导干部履职尽责、干事创业和推动“四个全面”战略布局在咸宁实施及绿色崛起的主要抓手。

市食品药品监督管理局党组书记、局长王用新代表该局领导班子作

述职述廉述法报告,并汇报了该局2017年干部任用情况。述职述廉述法结束后,参会人员分别对党风廉政建设情况、社会治安综合治理情况、法治建设情况、干部选拔任用等工作进行了民主测评。

会后,市委第10考评组分别对领导班子成员、中层干部、下属单位负责人及退休老干部等对象就领导班子履职尽责情况开展了座谈。

市食品药品监督管理局

民主生活会重在交心

本报讯(通讯员 龚俊)1月31日,市食品药品监督管理局召开党组民主生活会,围绕理想信念、执行决策、对党忠诚、责任担当、作风建设、廉洁自律6个方面,进行深刻剖析,开展批评与自我批评。

据了解,为开好这次民主生活会,该局精心制定工作方案,下发了两个文件通知,在条件不成熟时,主动推迟了民主生活会召开时间,用更多的时间来交心谈心、统一思想。该局两次组织中心组学习,广泛征求意见,采取座谈、设置意见箱、发放征求意见表、上门走访等形式,广泛征求基层党组织、党员群众和县(市、区)局、食品药品生产经营相对人的意见建议;其中



发放征求意见表160份,收回138份,梳理征求意见建议77条,并原汁原味反馈给班子成员。

另外,该局班子成员之间互相交心谈心20多次,主要领导与科室、分局、直属单位负责人开展交心谈心15次,分管领导和分管科室干部职工谈心50多人次,对存在的问题进行交流讨论,形成统一意见;针对收集的问题意见,

用一整天的时间召开党组会议,讨论存在的问题;对于存在的问题,党组成员主动认领问题,提出整改措施。

在此次民主生活会上,该局党组书记王用新代表党组作了表态发言,要加强学习,把科学理论转化为具体行动;深入调查研究,增强做好群众工作的本领,切实履行好一岗双责职责,带头正风肃纪,守住底线和红线。

我市发布春节期间食品安全消费警示

过好年 吃好饭 把好“进口关”

记者 吴青朋 通讯员 赵哲曙

2018春节降至,市食品药品监督管理局发布春节期间食品安全消费警示,提醒大家注意把好“进口关”,发现问题可拨打12331举报。

食品采购——要“三看”

据市食品药品监督管理局工作人员介绍,市民采购食品和原料时,尽量到证照齐全、管理规范的商场、超市和市场去购买,选购食品时还要做到“三看”:看食品包装标识是

否齐全,外包装上是否标明商品名称、厂名、厂址等内容。看食品和原料的生产日期和保质期,是否超过保质期限。看食品外观,不要被外观过于鲜艳的食品所迷惑,不购买感官异常的食品和原料。不购买未经检疫的肉类制品和死因不明的禽、畜、水产动物及制品。同时,要索取购货发票,以便在发现问题后作为维权的依据。

外出就餐——多选择

外出聚餐和预订“年夜饭”时应

选择有食品经营许可的正规餐饮单位就餐。尽量选择公示信息中餐饮服务量化评级较高的餐厅。用餐时应注意分辨食品是否变质、是否有异味,注意餐厅提供的餐具洁净程度。

就餐时要注意分辨食物是否变质、是否有异物,不要吃颜色、味道异常和未烧熟煮透的菜肴。注重饮食均衡,合理搭配谷类、肉类、蛋类、蔬菜、水果等多种食物;注意饮食清淡,少吃油炸、烧烤食物;不要暴饮暴食、过量饮酒,以免引起胃肠功能失调或其他疾病。

家庭聚餐——食材鲜

选择购买感官正常的食材,注意观察食材是否新鲜,是否在保质期内,包装是否完整无损,有无鼓包(涨袋、胖听)现象。不要购买和食用有关部门明令禁止、来历不明的食物(如各种标称“野味”的食品)。

购买需冷藏或冷冻保存的食材后,应及时放入冰箱,避免长时间暴露在室温下。不同的食材在保存时应做到生熟分开、荤素分开,避免交叉污染。冷藏或过夜的熟食、剩饭剩菜要妥善保存,再次食用前一定要确认食物未变质,彻底加热后再食用。

市食品药品监督管理局提醒,消费者发现餐饮食品安全问题,应保存好问题食品原状及消费票据等有关凭证,及时向所在地食品药品监督管理部门投诉。投诉举报电话12331。发生疑似食物中毒时,要及时就诊,并保存好相关证据,以便有关部门调查取证。