

# 四川省“百日行动”防范学校食堂安全风险成效显著

据四川省食品药品监督管理局介绍，当前有三大原因导致学校食堂食品安全风险较高。

一是学校食堂建设投入不足。除城区学校食堂基础设施建设较为完善外，四川省较多的乡镇学校食堂由于资金投入不足，基础设施设备陈旧，食堂面积、加工流程布局、卫生环境均达不到餐饮服务许可要求。

二是食品安全意识淡薄。部分学校领导不重视学校食堂食品安全工作，加上学校食堂从业人员文化素质普遍较低，流动性较大，卫生习惯较差，食品安全执行能力较低，特别是中小学食堂凉菜制作等违规行为屡禁不止。

三是监管力量不足。统计显示，截至2012年，全省食品药品监督管理系统从事餐饮服务食品安全监管的工作人员编制总数为2378人，实际编制到岗人数为1487人，编制内总到岗率62.53%。以上人员要对全省16.7万家持证餐饮服务单位(包括1.34万家学校食堂)进行监管，同时还承担药品、保健食品、

化妆品监管工作，执法力量严重不足，工作难度很大。

## 对策:多管齐下 遏制食品安全事件反弹

学校食堂，是确保在校师生饮食安全的关键场所。如何更好地解决食品安全突出问题，防范学校食物中毒事件发生?

记者在走访中获悉，自2011年接手餐饮服务安全监管新职能以来，省食品药品监督管理局始终把学校食堂食品安全作为监管工作的重中之重，多管齐下，全面加强学校食堂食品安全工作，严格督促学校执行餐饮服务食品安全操作规范，并落实食品安全事故报告制度，及时开展食品安全事故应急处置，确保食品安全重大事故应急处置率达到100%。

以餐饮服务许可情况、环境卫生、从业人员健康管理、落实索证索票制度、食品贮存措施、加工制作管理、食品添加剂使用、餐用具

清洗消毒保洁、餐厨废弃物管理、留样登记管理、应急处置等为重点内容，监管部门切实加强了学校食堂的日常监管工作，做到监管“网格化、格式化、痕迹化”，严把原料采购关、人员健康关、场所环境关、餐饮具消毒关、制作过程关。

按照四川省食品安全专项整治“百日行动”整体部署，深化学校食堂食品安全专项整治，加大学校食堂重点品种采购索证索票、进货查验、台账记录等管理制度落实情况的监督检查，坚决遏制前整后乱、重复反弹的现象发生。联合教育行政部门，排查学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全风险隐患，深入查找餐饮食品安全隐患和薄弱环节，消除监管盲点和死角。

## 加大执法力度

在食品安全专项整治“百日行动”中，四川省相关监管部门对存在的食品安全隐患问

题，当场提出指导意见，下发监督意见书，限期整改。今年以来，全省共出动执法人员23045人次，检查学校食堂(含托幼机构食堂)12452家、下达餐饮服务食品安全监督意见书2267份，整改通知书1043份，立案查处92家，罚款人民币11.636万元，没收超过保质期或感官异常的食品550余斤，约谈14家，通报6家。

## 全面开展 食品安全风险隐患排查

重点排查治理学校食堂食品采购索证索票、食品加工制作、餐饮用具清洗消毒、食品留样等环节隐患。严禁高等院校以外的学校食堂加工制作冷荤凉菜；严禁各类学校食堂违规加工制作豆角(四季豆)及发芽土豆；严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐，有效防控食品安全风险。

(李丹)

# 肉品冷链配送 是否会因成本上涨推高肉价?

清晨6时的普君市场已经开始喧闹，肉档的档主们正在陆续把从肉联厂拉回来的猪肉分类上架。这样的景象从9月1日起将陆续被统一配送所取代。10月1日，全市将正式实施肉品统一冷链配送。事实上，南海区去年8月已经率先开展肉品冷链配送，这一过程中遇到的争议包括肉色变白、配送成本上涨推高肉价等。目前，同样的忧虑也存在禅城区的不少档主心中。

禅城区市场监督管理局相关负责人承认，配送过程中的确容易出现“烧色”问题，但新政策势在必行，因为统一冷链配送能够在配送环节堵死注水肉、瘦肉精肉、病害肉、私宰肉等流入市场的机会。

据了解，目前佛山虽然启动了机械化屠宰，但是猪肉的运送过程并不规范，尽管已严禁摩托车运输，但敞篷车人货混装、肉货混装等情况依然存在，有可能使猪肉受到污染。

今年4月，市政府印发了《关于佛山市肉品统一配送的实施意见》，要求全市在9月1日起试行，10月1日起全面实行肉品统一配送。近日，记者在市经信局获悉，目前冷链车的配送标准及申报程序已公布，各屠宰机构



应该将车辆信息报各区管理部门审核备案，通过后由公安部门核发专用车辆限行道路《通行证》。目前，除南海外，其他四区需要的约100辆车将于8月20日左右到位，届时，全市冷链配送车将达到250辆。

## 各方疑虑:会不会推高肉价?

“如果统一配送能保障安全当然好，但如果因此涨价了很难接受。”经常到莲花市场买菜的一位街坊说。

据了解，目前猪肉屠宰、配送的费用约

50元/头，当中包括档主自行运输交给肉联厂的“出场费”，实施冷链配送后，档主们也担心分摊的运输费会上涨。这些费用谁“埋单”?

肉质会不会受影响?

肉贩老郭说，自己自有一套运肉时为猪肉降温、保鲜的办法。“刚刚屠宰的猪是发烫的，要马上淋水降温，再部分切割散热，这样运回档口肉色才不会变白。市民看到变白的猪肉都不会买的，以为是注水的。”老郭最担心的，就是由肉联厂统一配送的猪肉会变色，直接影响生意。“禅城区那么多市场，等到车运到我这里来，猪肉会不会变成白瓜一样?那还有人买吗?”

## 部门回应:对肉价影响不大

记者从市经信局牲畜屠宰办公室了解到，各区财政将对屠宰企业购买车辆进行适当补贴。配送费用则由经营户和屠宰企业根据数量和距离远近协商而定。有关部门认为，每头猪的配送费用从10-25元不等，分摊到一头两百斤的猪只身上影响微乎其微，批发商因此还节省了运输成本，因此不会对肉价

# 山东鲁安能源集团 严把食品安全“五道关”

山东鲁安能源集团公司针对夏季饮食安全容易出现的问题，严把五道关口，筑牢食品安全防线，确保员工家属身体健康。

**严把食品采购关。**对原料采购实行专人管理，定点采购，建立食品原料采购仓储台账，完善登记手续，每天由检验人员对采购的食物进行检验并做好记录，确保每天采购的蔬菜、肉等食品新鲜、安全，从源头上杜绝变质食品进入食堂。

**严把食品储存关。**针对夏季高温储存难

等问题，采取勤采购、少储存等办法，对采购的成品、半成品、生熟食品等分开存放，分类冷藏，避免交叉污染，确保食品新鲜、安全。

**严把卫生消毒关。**严格执行《食品卫生法》和卫生“五四”制要求，坚持每天对操作间、餐厅、储藏室、炊具等重要场所进行清扫和消毒，并保证消毒质量。

**严把持证上岗关。**对全公司209名餐饮服务人员进行了健康查体，全部办理了健康胸卡；对公共场所工作人员健康证进行了注

册，体检率、培训率、持证率及“五病”调离率达100%。

**严把监督检查关。**成立了食品卫生专项检查领导小组，联合上级卫生部门定期、不定期开展食品卫生安全专项检查，今年以来共检查5次，对无证经营的饮食摊点及时进行取缔，对变质、“三五”食品全部没收销毁，对卫生条件不合格、证件不齐全的网点及时关闭整改，确保了经营网点食品安全卫生。

(董元涛)

# 重庆梁平柚子

梁平柚子又称梁山柚子，新中国成立前，梁平县叫梁山县，故名梁山柚，新中国成立后更名为梁平县，又名梁平柚，又因其以平顶型柚子品质最优，种植面积最大，所以又叫梁平平顶柚。

梁平柚果实果形美观、色泽金黄、皮薄光滑，果皮芳香浓郁，易剥离。果肉淡黄晶莹，香甜滋润、细嫩化渣，汁多味浓，营养丰富，具有“天然罐头”之美誉，果实霜降后(10月底)成熟，果质平凹，果蒂微凹入，有多条明显或不明显的放射状沟。果皮金黄鲜艳，皮薄光滑易剥离，具爽心的浓郁香气。梁平柚含有高血压患者必须的天然微量元素钾，几乎不含钠，因此是患有心脑血管病及肾脏病患者最佳的食物；柚中含有大量的维生素C，能降低血液中有胆固醇；所含果胶不仅能降低低密度脂蛋白水平，而且可以减少动脉壁的损坏程度；它还能帮助身体更容易吸收钙及铁，所含的天然叶酸，对孕妇有预防贫血症状发生和促进胎儿发育的功效；新鲜的柚子果肉中含有作用类似于胰岛素的成分络，能降低血糖。中医药学认为，柚子味甘酸、性寒，具有理气化痰、润肺清肠、补血健脾等功效，能治食少、口淡、消化不良等症，能帮助消化，除痰止咳，理气散结。

梁平柚，与广西沙田柚、福建文旦柚并称中国三大名柚。梁平柚1986年被评为四川省优质水果柚类第一名，1992年、1993年多次被评为全国及四川省优质柚，获第二届中国农业博览会银奖。1998年荣获全国柚类“金杯奖”。重庆直辖后，梁平柚名列“重庆市十大名柚”榜首。新品系“虎蜜柚”更具特色，被果树专家誉为“跨世纪柚类种”。

梁平柚栽培历史悠久。据《梁山县志》记载，梁平柚系清乾隆末期，由乾隆57年进士，任福建省某县知县的梁山人刁思卓引进，梁平柚子植根于梁平沃土已有几百年的历史。

(编者整理)

## 吃出健康

# 吃绿豆六不宜



泻。

## 3、空腹不宜喝绿豆汤

空腹的时候不要喝绿豆汤，对胃不好。

## 4、绿豆汤不宜天天喝

适当喝绿豆汤没问题。成人一周喝2至3次，每次一碗即可。幼儿则要具体依照体质而定，最好先咨询一下医师。一般来说，小孩2至3岁开始吃粥时，可适量加点绿豆。6岁过后，才可用成人量。

## 5、不宜过量喝绿豆汤

过量喝绿豆汤，可导致胃寒腹泻。女性过量喝绿豆汤可出现白带过多、腹胀、痛经等妇科症状。

## 6、绿豆不宜与中药同服

《本草纲目》载：“绿豆气味甘寒，无毒……解一切药草、牛马、金石诸毒。”民间煮绿豆汤也常作为药物中毒的急救手段之一。因此，绿豆和中药不能同服的说法就流传下来，因为绿豆会解除药效。

(编者整理)

●包吃包住、有津贴、有奖金、2000元月薪，还是难招一名服务员！7月27日，记者从武汉某人才招聘会上获悉，餐饮业招人依然很难。与去年相比，今年武汉餐饮业薪资待遇普遍上涨200元/月，但行业不景气，加上求职者观念存在误区，导致不少酒店开始纷纷降低用人标准，增加员工福利津贴。

●钱江晚报7月27日讯，近日，2013年浙江农业吉尼斯早稻亩产挑战赛落幕，诸暨市新桔城粮食专业合作社以705.33公斤的单产，刷新了由江山市农技推广中心于2007年创造的698.5公斤单产纪录。同时，早稻百亩千亩产纪录也被打破。诸暨市新桔城粮食专业合作社和诸暨市定荡畈植保专业合作社，以682.67公斤和658.65公斤，双双刷新嵊州市良种场于·2009年创造的652.26公斤纪录。

●沈阳晚报7月28日讯，韭菜可以说是大排档中最常见的蔬菜种类之一，据辽宁省农委信息中心监测，近日韭菜的批发价格为1.25元/斤。而大排档店主介绍，一斤韭菜一般能分出4-5盘，平均两三角钱一盘。即使算上人工烤制、炭火费用、烤制需要的食用油及调料费用，也就是0.5元/盘。平时销售10元/盘，利润为成本价格的19倍。

●含有蔗糖的食品如果被糖尿病患者当做“无糖食品”食用，可能对健康产生严重影响。央视7月28日报道称：北京稻香村销售的部分“无糖糕点”蔗糖含量超出国家标准七倍。

●7月28日，央视《每周质量报告》曝光称，国家禁用的有毒塑化剂有可能藏身保鲜膜之中，流向百姓餐桌。国际食品包装协会也于当日发布报告，在被调查的16种PVC保鲜膜样品中，有15种样品检出国家明令禁止使用的增塑剂DEHA。在加热食品时，这种物质会加速释放，影响内分泌系统。对此，专家呼吁尽快出台PVC保鲜膜国家标准，并提醒消费者，最好选购使用PE保鲜膜。

●中国经济网7月29日讯，麦当劳最新公布的财务报告显示，公司在亚太包括中东和非洲地区的运营餐厅利润由去年同期的1.98亿美元下降到1.90亿美元，同比下降4%，与此同时在欧洲的销售额也出现下降。财报认为，便餐市场充满挑战、成本压力、快餐口味改变以及经济的不确定性四因素拖累了麦当劳业绩。主要原因是中国、澳大利亚和日本这三个最大的市场都遭遇了业绩下滑。大多数投资者认为麦当劳前路难以预测。

●7月29日山西日报讯，长治市在打击保健食品“四非”专项行动。截至目前，共检查保健食品经营企业268家，保健食品生产企业3家，保健食品品种328种，对67种4690盒标签标识不符合要求的产品责令下架、停止销售；查封扣押违法保健食品20种658盒，对156家保健食品经营企业给予警告并限期责令改正，立案查处27家保健食品经营企业。

●北京晨报7月29日讯，国家质检总局近日公布的2013年5月、6月进境不合格食品名录显示，来自新西兰、法国、德国等多地的乳制品发现质量问题被销毁或退货。其中，三批次近百吨奶粉亚硝酸盐超标。国家质检总局表示，上述不合格食品均是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，均已依法做退货、销毁或改作他用处理，未在国内市场销售。

●随着国内酒类消费的日益增长，酒类产品质量问题也频频出现，包括造假假冒、违法添加、农药残留、酒精勾兑等，成为困扰消费者和中国酒业发展的突出问题。为了保障酒类产品 的质量，确保食品安全性，7月30日，上海率先成立三家第三方酒类服务专业机构，对于酒类的源头追溯、品质检测、行业研究进行专业服务。

●5年前，日本和中国多名消费者先后因使用河北天津食品厂生产的速冻水饺而中毒，引发舆论高度关注。7月30日，这起石家庄“毒饺子”案件在河北省石家庄市中级人民法院一审公开开庭审理，被告人吕月庭以投放危险物质罪被提起公诉，随着案情更多信息在法庭上披露，整个案件的来龙去脉也逐渐清晰。

●新京报7月31日讯，湖南省纪委日前拟出台新规，对公务人员操办婚丧喜庆事宜进行规范。有人质疑相关新规涉嫌利用公权干涉私权，湖南省纪委调研法规室负责人回应称：党和国家工作人员如果接受不了，可退党或辞去公职。操办婚丧喜庆事宜的传统习俗，近些年已异化为一种不良风气。湖南省纪委能注意到这种隐性腐败现象，并制定严苛的管理规范，其初衷无疑值得肯定。

●经济参考报8月1日讯，“塑化剂事件”、“勾兑门”、“酒精门”、“散酒门”……白酒行业近年来问题频发。而近期媒体一则“部分名牌‘陈酿’年份造假”的消息，更是引发了网友对白酒行业乱象的强烈关注。白酒年份造假严重损害了消费者的利益，不利于行业良性发展，而要挤出年份假酒里的“水分”，让百姓喝上放心酒，就必须一方面加快制定行业标准，另一方面加强对企业的监督。

(编者整理)