

仁化县食品安全工作简报

2016 年第 02 期（总第 20 期）

仁化县食品安全委员会办公室
仁化县食品药品监督管理局

编 印

2016 年 02 月 18 日

目 录

加强隐患排查，确保节假日食品安全

仁化县农产品质量安全监测通报

食品安全常识：节后健脾消滞有良方

加强隐患排查 确保节假日食品安全

新春佳节将至，为确保人民群众过一个平安健康的新年，1 月 27 日至 29 日，仁化县食安办组织县食品药品监督管理局、县农业局、县畜牧水产局、县盐业公司等部门，在全县范围内开展春节前食品安全联合执法检查活动。

检查组主要对县城及丹霞山旅游景区、周田镇、董塘镇、长

江镇等范围内的各大中型超市、集贸市场、食品生产加工企业、小作坊、餐饮服务单位、家禽经营单位等开展检查，以大米、食用油、鲜肉、活禽、酒类、糖果、乳制品、食盐等节日重点消费食品为主，检查食品质量、经营场所卫生状况，查验重点商品进货记录和票据，食品包装、标签、生产日期、保质期等。特别是对食品生产加工企业、小作坊、餐饮服务单位，重点检查是否按要求索证索票、食物原料储存是否规范、食品加工过程是否科学卫生、从业人员是否取得健康证等。

检查过程中，执法人员对于经营企业存在的问题当场下发《监督意见书》，要求经营者立即整改，并向经营者派发《食品安全法》等宣传资料，督促经营者自律自查。

据统计，此次联合检查共计出动执法人员 98 人次，检查了食品生产加工企业 1 家，食品加工小作坊 9 家，食品经营户 31 家，餐饮单位 8 家，农贸市场 5 个，下达《监督意见书》20 余份，派发宣传资料 50 余份。（县食药监局 唐源）

仁化县农产品质量安全监测通报

仁化县农业局立足职能，把农产品质量安全工作摆到突出位置，进一步健全机构，落实责任，大力加强对农产品生产、流通环节进行例行监测，1 月份，分别对县城第一市场（2 次）和县城第二市场、水南、中心、大岭基地进行了 6 次共 203 个蔬菜样品进行例行监测，经仁化县农产品质量安全监督检验测试站定性（快

速)检测,其中叶菜类 154 个样品、瓜类 43 个样品、豆类 6 个样品,共检出阳性样品数为叶菜类 1 个,检测合格率为 99.51%,我县蔬菜质量安全状况稳定。(农业局 李丽英)

食品安全常识

节后健脾消滞有良方

大家在春节长假期间各种应酬那是不断,大鱼大肉的吃了不少,这样一来体内的油腻物质和不易消化的东西就会有不少的聚集,这些物质对脾胃的伤害是不小的,弄不好会导致肠胃病的发作,后果的确不能小视,有什么简单可行的办法能够尽快让胃肠道快速地减负,恢复原来的状态呢?

1、绵茵陈、葛根花水消酒气 对爱喝酒的人来说,春节聚餐频频举杯可为饮酒找了个好理由,但酒量再好,喝多了难免伤肝害肾。而不胜酒力的人,1-2 场酒也会大伤元气。葛根花煲水是传统解酒良方,如果偶尔喝大了,可取葛根花 10-15 克煲水饮,可加速体内乙醇的分解和排出;如果某段时间连续喝酒过多,除了葛根花外,还可加入绵茵陈 10-15 克一起煎茶代饮。经常酗酒的人大多胃肠湿热,可影响脾胃运化功能,故加绵茵陈清扫祛湿。

2、小米粥消面食积滞效果不俗 虽然南方人日常膳食以米饭为主,面食吃的相对不多,但多年来南北饮食文化交汇,像饺子、各式风味面食,以及各类巧果、油角、蛋散、年糕、发糕等年节佳品,在人们肠胃里也占据了不少“份量”。面食吃多了也会出现消化不良的症状,面食难消可经常喝点小米粥养胃。小米

粥素有“代参汤”的美誉，入脾胃经，有防治消化不良和健脾开胃的功效。新米的健脾和胃功效要优于陈米，最好选用新米煮粥。

3、山楂水可解油炸、肉食之积 在中国人的传统习俗中，过年餐桌上总少不了鸡鸭鱼等大鱼大肉，“食肉一族”常大块朵颐，很多菜肴和年宵品都经过油炸的工序，吃多了易腹胀呕吐，食欲下降，并出现油腻“上火”症状。可用山楂研末沸水冲泡制成山楂饮，因山楂能增加胃酸分泌，提高消化酶的活性，消食化积，行气散瘀，尤长于消肉积，开胃降脂。如果食得过杂，可用二个鸡内金煲水饮；若食滞便秘，可以莱菔子 15 克煲水饮，消滞通便。

4、水果吃多草果祛寒 水果营养价值高，富含水分和纤维，很多人认为水果有益健康，多吃没关系。水果也有性味归经之属，在水果中，寒性水果还是占了大多数，冬春之交，气温较低，此时水果从中医的角度来看，属于生冷之物，如果不根据自己体质需要，过量进食水果，会令脾胃受寒，出现口淡，流清口水，食欲下降，腹泻呕吐，腹痛喜温喜按等明显脾胃虚寒的症状。如果有上述症状，（天下养生网）可用草果泡水喝，草果为食用佐料，被称为调味品的“五香之一”，有浓郁的辛辣香味，常用于烹鱼制肉，有燥湿健脾，芳香化湿的功效。以草果泡水饮，十分适合过食水果使脾胃受寒的人饮用。

（大众养生网 <http://www.cndzys.com/360news/336139.html>）

（公开属性：依申请公开）

送：市食品安全委员会办公室，县委办，县人大，县政协，县政府办，县食品安全委员会委员单位。
