仁化县食品安全工作简报

2016年第04期（总第22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04月15日

目 录

- 省农业厅对我县屠宰管理现状开展调研
- 仁化县食药监局三举措加强食品生产加工环节安全监管
- 仁化县食药监局开展食用农产品监督抽检
- 县食药监局开展集体食堂食品安全专项检查
- 扶溪食药监督所开展无证经营整治行动
- 仁化县农产品质量安全监测通报
- 食品安全常识：中药零食因人而异 岂能随意吃

省农业厅对我县屠宰管理现状开展调研

3月22日至23日，省农业厅屠宰管理处罗建民、李明及市畜牧兽医局肖胜华、黄追尧等一行六人到我县对屠宰行业管理现状进行调研，并对省、市代表提出的关于加强对屠宰企业扶持建议重点了解。调研形式有座谈、现场观看。座谈对象有乡镇主管

领导、企业代表、畜牧兽医部门人员等。重点观看已在省级备案但无定点屠宰牌照的乡镇小型手工或半机械化操作的屠宰场。调研组全面了解我县生猪屠宰行业行政管理、执法监管、检疫检验、质量安全监测等四方面监管工作现状、存在问题和基层的工作意见。调研组最后提出屠宰行业管理工作要适应新常态新形势，以“维护公平竞争环境、促进产业健康发展、强化行业监督管理、确保肉食品质量安全”为总目标，按照国务院《生猪屠宰管理条例》，着力理顺关系，健全机制，综合治理，推进屠宰行业规范管理；优化布局，推动改造，加快屠宰行业转型升级。进一步明确了我县屠宰管理工作思路和努力方向。（县畜牧水产局 黄水莲）

仁化县食药监局三举措加强食品生产加工环节安全监管

为加强食品生产加工环节安全监管，进一步落实企业主体责任。近日，县食品药品监督管理局开展了食品生产企业安全监督检查，确保生产加工环节食品安全。

一是强化企业责任意识。要求食品生产加工企业严格落实食品及食品原料进货查验、索证索票、从业人员健康管理等制度，并督促其做好进货台账、生产记录及出厂检验等的记录工作。

二是加强重点品种监测。该局以大米、粮油、糕点等重点品种进行监测，在加强日常监管的同时，还按照 2016 年抽验计划加强抽验，确保品种、地域覆盖率。

三是加大安全宣传力度。检查过程中，执法人员向食品生产企业发放新《食品安全法》等宣传手册，强化企业是第一责任人意识，进一步规范生产加工市场秩序。

此次共检查食品生产企业 9 家，抽检 5 批次。执法人员当场对 5 家存在问题的企业发出责令整改通知书，责令企业按要求立即整改。（县食药监局 叶莉珍）

仁化县食药监局开展食用农产品监督抽检

为进一步加强全县流通环节食用农产品监管，及时发现食品安全隐患，保障全县人民的食品安全，4月7日至8日，仁化县食品药品监督管理局组织开展了流通环节食用农产品监督抽检工作。

此次监督抽检以超市为重点，对消费者日常需求较大的蔬菜（白菜、生菜、青椒、油麦菜、茄子、苦瓜、青瓜、番茄等）、水果（苹果、雪梨、芒果、桑葚、圣女果等）、畜禽肉类（鲜猪肉、新鲜鸡肉、冰冻鸡肉等）、水产品（罗非鱼、鱿鱼等）等品种进行抽检，此次共计抽检各类食用农产品32批次，所抽检样品已委托第三方检测机构进行检验，主要检测农药残留、兽药残留、重金属等项目。

县食品药品监管局将对抽检结果做好跟踪反馈，对抽检不合格的责任主体依法进行处理。

今后，仁化县食药监局将会根据抽样检验计划，加大对食用农产品的抽检力度，确保食用农产品质量安全。

（县食药监局 唐源）

县食品药品监管局开展集体食堂食品安全专项检查

为进一步加强我县集体食堂食品安全监督管理工作，强化学校和企业负责人的食品责任意识，有效防范食品安全风险，确保食品卫生安全，保障人民群众身体健康。从3月7日起，县食品药品监督管理局开展集体食堂食品安全专项检查工作。重点检查集体食堂餐饮服务许可持证情况、食品安全管理制度落实情况、配置食品安全管理员情况、从业人员健康体检培训、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、餐用具清洗消毒、“三防”设施、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规范要求，在

检查中发现的问题，执法人员下发了监督意见书，提出了整改意见，要求限期整改到位，及时消除食品安全隐患。

据统计，此次行动共出动执法人员 45 人次，检查集体食堂 56 家，下发意见书 31 份。通过检查，进一步增强了集体食堂食品安全意识，有效防范和控制了食物中毒事件发生，使集体食堂食品安全保障水平得到显著提高。（仁化县食药监局 陈洽淳）

扶溪食药监督所开展无证经营整治行动

为进一步规范辖区内餐饮服务单位经营行为，引导餐饮经营单位的健康发展，消除餐饮食品安全隐患。日前，扶溪食药监督所对扶溪、闻韶镇餐饮单位进行全面检查，重点整治早餐店、快餐店等无证经营餐饮服务单位。

此次行动按照“加强指导、疏堵并举、逐步规范”的原则，坚持服务与监管相结合、宣传教育与依法处罚相结合，重点检查经营场所卫生条件、从业人员是否持有有效健康证件、食品原料来源是否合法等内容。

行动中，执法人员对无证经营户进行了严厉批评教育和相关法律条文讲解，对 10 家餐饮单位下发办证通知和办证需提交材料清单，督促限期办理相关证照。并积极宣传新的《食品安全法》。

（仁化县食药监局 廖健丽）

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，3 月份，分别对县城第一市场（2 次）和县城第二市场、董塘、中心、周田进行了 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 155 个样品、瓜类 36 个样品、豆类 12 个样品，

检出阳性样品数为 0，检测合格率为 100%，我县蔬菜质量安全状况稳定。（农业局 李丽英）

食品安全常识

中药零食因人而异 岂能随意吃

面对中药零食，我们很多人都有这样一个误区，虽然知道“是药三分毒”的道理，但是对于中医或者中药却是无条件的信任，从而忽视了中药的本身药性，还有自身体质。如何选择中药零食，你需要知道的还有很多。

吃中药零食因人而异

中药零食，通常是指含有中药成分的零食，其中的中药成分是经卫生部门规定的药食同源范围内的可添加物品。中药零食不等同于传统意义上的民间偏方，严格来说还是一种食品。最常见的此类食品主要有龟苓膏、阿胶枣、黑芝麻糊、茯苓饼、薄荷糖、酸梅汁、凉茶等。

很多消费者热衷于购买此类零食，将其作为日常营养食品，但由于对食品营养认识的误区，导致不少人盲目食用，从而对身体产生了不利的影响。中药零食含有中药材成分，中医用药讲究辨证、因人而异，一种药材并不能适用于所有人群。这是因为中药零食的主要成份中药作为“药”，既有特定的药理功效又有一定的毒副作用。因此提醒大家，吃中药零食并非人人适合，也要辨证、因人而异。

常见中药零食食用注意事项

1、**阿胶枣**。就是添加了阿胶的红枣。阿胶和红枣都有滋阴、养血、补血的作用，很受女性朋友的喜爱。中国中医科学院养生专家罗卫芳说，阿胶枣的确有补益的作用，对于气虚或血虚的人有一定好处，能改善面色苍白、浑身没劲、经常犯困等症状。但阿胶枣偏温性，对体内有湿热的人不适合。罗卫芳说，如果舌苔厚、腻、黄，大便干燥，爱上火，那就应少吃阿胶枣。

2、**龟苓膏**。所含的中药成分是龟板和土茯苓，由于具有清热、解毒、祛湿的保健功效，再加上入口滑滑润润，很受欢迎。不过，龟板属寒性，脾胃虚弱者、痛经的女性应少吃，孕妇慎用。另外，吃完龟苓膏别马上喝茶。

3、凉茶。如今的都市人心理压力，再加上大鱼大肉、无辣不欢的饮食习惯，让一类以“去火”为卖点的凉茶饮料很是畅销。这类饮料里添加的菊花、金银花、夏枯草、甘草等中药成分，基本上都有清热、解毒的作用。罗卫芳说，对于血压高、眼睛干的人来说，凉茶非常适合；不过，胃肠虚弱、食欲不振、大便稀的人，就不要喝了，否则只会让症状加重。

4、姜糖。原是南方小吃，近年来做成零食也逐渐被北方人接受。姜的药用价值很受中医推崇，有暖胃、驱寒的作用。患有风寒感冒或容易晕车的人，身边备些姜糖，能起到很好的缓解作用。罗卫芳指出，正因为姜的温性大，对于嗓子疼、眼睛干、大便干、爱上火的人就不适合了。这个道理也适用于人参糖，虽然人参补气效果好，但由于温性大，也不适合体质热、火大的人。

5、茯苓饼、薄荷糖等食品也含有中药成分。茯苓药性平和，基本适用于所有体质的人，可以放心吃。至于薄荷糖，由于其中所含薄荷成分很少，另外人们一般只会含几粒润润喉，不会产生明显的药物作用。茯苓具有利水的功效，对于四肢水肿、小便不利等症状有一定的食疗价值。但一些茯苓饼中有蜂蜜、白砂糖等原料，导致其中含糖量较高。因此，血糖偏高者应尽量少吃或不吃，消化不良者也不要多吃。

6、陈皮。陈皮具有消食、行气、祛痰、理脾的功效，陈皮中含有的黄酮类物质对于保护心血管有一定的作用。陈皮还可以促进唾液的分泌，一些病人在服药期间可能会口干，吃一些陈皮可以很有效地缓解，生津止渴。经过加工的蜜饯陈皮，特别是九制陈皮由于其加工工艺和方法，使得其中含盐量较高，肾病患者和高血压患者都要留意，不要过量食用导致钠盐摄入过多。药师建议陈皮每天食用量不超过30g，没有经过加工的药用陈皮用来泡水喝效果更好。

中药零食在食用前，一定要多加注意，切莫随意入口。

(广东省食品安全网 <http://www.gdfs.gov.cn/yyzs/96917.jhtml>)

(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。