

仁化县食品安全工作简报

2016 年第 06 期（总第 24 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 06 月 15 日

目 录

仁化县启动 2016 年食品安全宣传周活动

仁化县食药监局颁发首张《广东省食品生产加工小作坊登记证》

仁化县组织收听收看全省食品安全工作电视电话会议

仁化县农产品质量安全监测通报

食品安全常识：饮用水概念多为伪科学

仁化县启动 2016 年食品安全宣传周活动



根据《国务院食品安全办等 17 部门关于开展 2016 年全国食品安全宣传周活动的通知》（食安办〔2016〕7 号）的有关要求，按照国家、省、市食安办的部署，2016 年 6 月 13 日上午，仁化县食安办在县邮政门口与全国同步举行了食品安全宣传周启动仪式。



活动现场，仁化县食安办成员单位围绕以“尚德守法，共治共享食品安全”为主题，通过设立图片展览、发放宣传单、接受市民咨询投诉、帮助群众解疑释惑等方式，在现场开展咨询活动。宣传食品安全法律法规及科普知识，引导消费者正确消费。此次活动共发放新的《食品安全法》、《农资打假宣传折页》、《致农民朋友的一封信》、《花生、水稻、柑橘等种植技术》、《水产养殖业用药名单》、《食品动物禁用兽药及其它化合物清单》、《水产品质量安全告知书》、《水产品养殖技术资料汇编》、《健康教育知识宣传手册》、《传染病防治手册》、《广东省粮食安全保障条例》、《粮食流通管理条例》、《正确选购食用植物油》、《居家储粮小常识》、新消法、生活快递、消法宣传单、《食品安全手册》、《落实主体责任，把好进货查验关》、《饮食之道》、《保健食品的基本知识宣传册》等各种资料 365 份，接受市民咨询约 257 人次。

据悉、启动后各有关部门将根据各自职能做自选动作，形成系列主题日活动。

县农业局、教育局、工商局、卫计局、经信局、粮食局、食品药品监管局、畜牧水产局等部门参加了此次咨询活动。

（仁化县食药监局 陈瑞林）

仁化县食药监局颁发 首张《广东省食品生产加工小作坊登记证》

5月31日，仁化县食品药品监督管理局颁发首张《广东省食品生产加工小作坊登记证》，这是《广东省食品生产加工小作坊登记管理办法》自2016年4月1日实施后该局颁发的首张《广东省食品生产加工小作坊登记证》。

《广东省食品生产加工小作坊登记管理办法》的实施及《广东省食品生产加工小作坊登记证》的发放工作，对引导小作坊建立和完善与其生产经营品种、数量相适应的食品安全保障条件，促进小作坊行业健康有序发展具有积极意义，是当前形势下完善食品安全监管网络、延伸食品安全监管触角、实现全程全域监管的重要举措。

《广东省食品生产加工小作坊登记证》的有效期为3年，内容包括小作坊名称、生产地址、负责人和唯一编号，同时，登记证上会显示食品种类，根据生产加工的食品种类风险程度对食品生产加工小作坊单位实施分级管理、分类监管，有效强化监管。

下一步，该局将继续做好食品生产加工小作坊办证宣贯工作，并对已提出登记申请的小作坊进行现场审核，指导小作坊严格按照法规要求完善硬件设施设备，规范生产经营行为，从食品生产源头上保障公众身体健康和生命安全。（仁化县食药监局 叶莉珍）

仁化县组织收听收看全省食品安全 工作电视电话会议

2016年6月2日上午，省政府召开2016年全省食品安全工作电视电话会议，认真贯彻落实习近平总书记系列重要讲话精神

和李克强总理重要批示要求，传达贯彻国务院食品安全委员会第三次全体会议精神，部署 2016 年食品安全重点工作。副省长邓海光出席会议并讲话，省政府副秘书长刘洪主持会议。省食安办主任、省食品药品监督管理局局长骆文智参加会议并作工作报告。



会议强调，各地、各部门要牢牢把握推进食品安全治理体系和治理能力现代化的总要求，推动实施食品安全战略，以“四个最严”为统揽，完善统一权威的监管体制，健全覆盖全过程的监管制度，全面提升食品安全治理水平，着力筑牢食品安全坚固防线，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。一是完善制度设计，全面落实食品安全中长期战略。加紧编制出台食品安全“十三五”规划，加快明确责任单、路线图和时间表。二是加强源头治理，切实守住食品安全第一道关。把保障食品质量安全作为农业转方式、调结构的重要内容，开展农业面源污染防治，治地治水，控肥控药，净化产地环境，加强进口食品安全检测工作。三是严格全过程监管，确保无缝衔接，不留死角。制定严谨的监管标准，加强事中事后监管，全面推开“双随机一公开”（随机抽取检查对象，随机选派执法检查人员，及时公布查处结果）监管模式，完善监管部门联合执法无缝衔接机制。四是严防系统性风险，坚

决守住食品安全底线。加强风险监测，系统防范和节点管控齐抓，继续针对婴幼儿配方乳粉和婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、食用植物油、食品添加剂等重点产品、进口食品、以及学校食堂、校园周边、旅游景区等重点区域加强监管。提高应急反应能力，一旦发生问题能科学应对、及时处置，将危害降到最低程度。五是强化示范引领，深入推进“两个创建”工作。把群众满意作为评判创建工作成功与否的根本标准，着力在理念、体制、机制、制度和手段上下功夫、做文章，出台符合广东省实际、具有广东特色的创建标准。六是加快信息化建设，提高科学监管水平。开展“互联网+食品安全监管”行动计划，注重运用大数据等手段，实施数据可共享、产品可追溯、风险可研判的精准监管模式。大力推进网格化监管应用，建设互联互通、信息共享、业务协同、统一高效的信息化系统。七是强化食品安全属地管理责任，强化考核评议导向作用，强化责任追究落实，确保食品安全政策措施落地见效。

副县长黄福养、丘光强，县食安委成员单位分管领导在我县分会场收听收看会议。（仁化县食药监局 陈瑞林）

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，5月份，分别对县城第一市场（2次）和县城第二市场、中心、董塘、周田进行了6次共204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129个样品、瓜类53个样品、豆类22个样品，检出阳性样品数为1，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

如何清除果蔬上的农药残留？

从科学客观的角度来讲，目前还没有哪种产品能高效地去除蔬菜水果中的农药残留，因此，果蔬食用前的清洗过程很重要。

方法一：清水浸泡清洗法。先用清水冲掉表面污垢，剔除污渍，然后用清水盖过果蔬部分 5 厘米左右，用流动清水浸泡不少于 30 分钟，必要时可以加入果蔬洗涤剂之类的清洗剂，促进农药的溶出。如此清洗浸泡 2-3 次，可清除绝大部分残留的农药成分。

方法二：碱水浸泡清洗法。大多数有机磷类杀虫剂在碱性环境下，可迅速分解，因此用碱水清洗可以有效清除蔬菜上的有机磷类农药残留。在 500 毫升清水中加入食用碱 5-10 克配制成碱水，将初步冲洗后的果蔬置入碱水中，浸泡 5-15 分钟后用清水冲洗果蔬，重复洗涤 3 次作用效果更好。

方法三：加热烹饪法。由于氨基甲酸酯类杀虫剂会随着温度升高而加快分解，所以也可以通过加热的方法除去蔬菜上的氨基甲酸酯类农药残留。可将清洗后的蔬菜置于沸水中 2-5 分钟后捞出，再用清水洗 1-2 遍后置于锅中烹饪成菜肴。

清洗对于清除果蔬上的农药残留不是完全彻底的。因此，对于带皮的果蔬，如苹果、梨、猕猴桃、黄瓜、茄子、萝卜、西红柿等，可以用锐器削去表皮再食用肉质部分。此外，某些农药在存放过程中会随着时间的推移缓慢地分解为对人体无害的物质，在有条件时，将某些适合于储存保管的果品购回存放 10-15 天，再清洗并去皮，食用起来会更加安全。

（中国食品安全网http://www.cfsn.cn/2016-06/07/content_278986.htm）

（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。
