

仁化县食品安全工作简报

2016 年第 09 期（总第 27 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 09 月 12 日

目 录

仁化县食药监局三举措开展快检竞赛

仁化县开展 2016 年秋季学校食堂及学校周边食品安全专项检查

仁化县食药监局三措施整治肉制品生产行业

仁化县约谈凉茶经营单位

仁化县农产品质量安全监测通报

食品安全常识：秋季吃南瓜去燥防感冒 制作 4 技巧

仁化县食药监局三举措开展快检竞赛

为了进一步提升监管人员快检能力，强化快检在监管工作中的重要技术支撑作用，根据省市工作方案，仁化县食品药品监督管理局三举措开展快检竞赛工作。

一是制定方案，举办初赛。该局及时制定初赛工作方案，指

定专人负责，要求每个派出机构、各职能股室至少派出一人参加初赛。8月5日，该局举办了初赛，通过理论考试与实际操作，在9名参赛者中决出了一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名。前四名进入集中培训，再由四人中择优取三人代表该局参加市局举办的复赛。

二是比学赶超，共同进步。在集中培训阶段，四人两两对阵，相互提问，相互监督，彼此提醒，互学互助。在浓厚的比学赶超氛围中实现了共同进步。

三是技术指导，查漏补缺。该局邀请了市药检所专业人士到场进行技术指导，详细解说了快检工作的重要性以及操作当中的注意事项。观摩了四位人员的快检操作，对操作不足之处进行了指导，同时解答了四人在快检工作上遇到的疑难点，做到了查漏补缺。

快检是食品药品监管工作的发展趋势，该局将以新常态的方式，每年在全局范围内开展快检比赛，以赛促能，进一步提升监管人员综合素质。（仁化食药监局 吴孙强）

仁化县开展 2016 年秋季学校食堂及学校周边 食品安全专项检查

按照省市有关要求，近日，县食药监局联合县教育局对辖区内学校食堂及校园周边食品安全检查。截止目前，共出动执法人员 45 人次，检查中小学托幼机构食堂 27 家。

从检查情况看，大部分学校高度重视食堂食品安全，能够严

格执行各项规章制度。证件齐全并悬挂在醒目位置，建立食品安全管理制度，严格执行原料索票索证、原料进货验收登记台帐等制度、加工经营场所内外环境整洁，校内小卖部及周边便利店，没有发现“三无”食品和“五毛食品”



及过期食品等。针对个别学校食堂存在人员健康过期、留样不规范，台账登记不规范、索证索票不齐全等问题，执法人员责令立即进行整改。

此专项检查仍在进行中。（仁化食药监局 黄志强）

仁化县食药监局三措施整治肉制品生产行业

为进一步落实肉制品生产单位主体责任，提高我县肉制品行业食品安全，仁化县食品药品监督管理局三举措开展肉制品生产专项整治。

一是开展摸底调查，加强风险隐患排查。对辖区内肉制品生产企业及肉制品生产加工小作坊数目、持证情况、生产条件、监督抽检等情况进行“拉网式”摸底调查，督促其落实食品安全管理的要求，将风险隐患降到最低。

二是加强重点环节监管，全面整治食品生产小作坊。根据《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》及韶关市食品小

作坊禁止生产加工食品目录有关规定，严格小作坊登记申请资料的审查及现场核查，规范肉制品生产加工小作坊登记管理。同时，通过查验进货记录、食品添加剂使用记录、生产记录及销售台帐等，确保肉制品原料及生产安全。

三是强化宣传，积极引导。利用日常检查、食品安全宣传周等契机向企业、群众普及食品安全科学知识，积极引导企业和公众关注食品安全法律法规和安全知识。（仁化食药监局 叶莉珍）

仁化县约谈凉茶经营单位

根据《广东省食品药品监督管理局关于加强凉茶经营监管工作的通知》的要求，8月23日，仁化县食品药品监督管理局集中约谈了县城3家凉茶经营单位。

此次约谈的主要内容有：一是宣传凉茶经营监管的食品安全法律法规规范标准，包括凉茶原料采购、加工制作销售、药食同源、食品添加剂使用等方面的要求；二是落实企业质量安全主体责任，强调企业法定代表人是食品质量安全的第一责任人。凉茶经营单位（个人）要严格执行凉茶食品安全管理有关规定，严格原料索证、索票，不得违法添加。三是需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，食品生产者应在变化后10个工作日内提出变更申请。

下一步，该局将继续加大凉茶监管力度，坚决打击凉茶食品安全违法行为，进一步规范凉茶经营秩序。

（仁化食药监局 陈洽淳）

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，8月份，分别对县城第一市场和县城第二市场、水南、周田、董塘、岭田进行了6次共212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88个样品、瓜类85个样品、豆类39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。（仁化农业局 李丽英）

食品安全常识

秋季吃南瓜去燥防感冒 制作4技巧

秋季天气忽冷忽热，很容易出现感冒等症状，我们应该适当地吃点南瓜。首先，南瓜含有我们所需的胡萝卜素和丰富的维生素E，可以改善我们的秋燥症状。其次，南瓜也可用于儿童蛔虫、绦虫、糖尿病的治疗，还能减少麻疹的患病率和死亡率。再次，多吃南瓜还有美容的作用，可以使肌肤更加细腻。最主要的，南瓜还有中和致癌物质的作用，它的营养价值可不容小觑。

南瓜，营养价值十分丰富 据现代营养学家们的研究分析测定，每100克的南瓜含有淀粉10.2克，钙30毫克，磷9毫克，铁1.1毫克以及多种维生素，特别是胡萝卜素（维生素A）的含量，

居瓜类之冠。另外，它还含有葫芦巴碱、腺嘌呤、精氨酸、多缩戊糖等对人体有益的物质。

南瓜，也是一味良药 祖国中医药学认为，南瓜性温味甘，入脾、胃经，具有补中益气、消炎止痛、解毒杀虫的功能，可用于气虚乏力、肋间神经痛、疟疾、痢疾、解鸦片毒、驱蛔虫、支气管哮喘、糖尿病等症，《本草纲目》记载，它能“补中益气”。《医林记要》记载，它能“益心敛肺”。

南瓜的制作技巧

- 1、南瓜可蒸、煮食，或煎汤服；外用捣敷。
- 2、南瓜熟食补益、利水；生用驱蛔、解毒。
- 3、糖尿病患者可把南瓜制成南瓜粉，以便长期少量食用。
- 4、瓜适量，洗净切片，用盐腌6小时后，以食醋凉拌佐餐，可减淡面部色素沉着，防治青春痘。

如何挑选南瓜 应该挑选那些外观完整，果肉金黄色，分量比较重，没有损伤、虫蛀等的。南瓜表面如果没有光泽，较粗糙，则比较老；嫩南瓜水分多，瓜肉薄而脆；老南瓜则较面较甜。建议依照个人口味喜好选择。

（广东省食品安全网<http://www.gdfs.gov.cn/>）

（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，县政府办，县政协，县食品安全委员会委员单位。
