

仁化县食品安全工作简报

2016 年第 10 期（总第 28 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 10 月 17 日

目 录

仁化县召开学校（幼儿园）示范性平安食堂建设工作推进会

仁化县农贸市场快速监测工作通报

仁化县农产品质量安全监测通报

食品安全常识：补脾益气 推荐杂菌豆腐汤

仁化县召开学校（幼儿园）示范性平安食堂 建设工作推进会

9 月 28 日，仁化县食品药品监督管理局联合县教育局召开了仁化县中小学校（幼儿园）示范性平安食堂建设工作推进会，各创建学校校长、幼儿园园长及食堂负责人近 40 人参加了会议。

会上县食药监局和教育局领导分别对前阶段创建工作总结，并部署下一步工作，要求各创建单位要进一步增强示范性平安食

堂建设工作的责任感和紧迫感，认真按照创建标准扎实推进工作，争取高质量高标准完成创建任务，确保平安食堂创建工作顺利通过。

会议期间，与会



还参观了仁化县丹霞学校食堂，学习了解该校食品安全信息公示、“阳光厨房”建设、从业人员管理、食品安全管理制度执行及资料记录、食品加工制作过程等示范性学校食堂创建工作情况。

（仁化食药监局 陈洽淳）

仁化县农贸市场快速监测工作通报

为贯彻落实省政府“2016 年十大民生实事之一，在全省 1000 家农贸市场开展快速检测工作”的工作部署，县确定仁化县县城第二市场和周田镇农贸市场开展此项工作。

县食品药品监督管理局及周田镇政府和县相关职能部门，按照县政府的文件要求，积极开展工作，并及时在两市场公布快检结果。

自 7 月 1 日起到 10 月 12 日，我县共计完成食用农产品快检 1867 批次，其中 1860 批次为合格，合格率为 99.63%，不合格 7 批次，处理不合格产品 6.4 公斤。

我县两市场农产品质量安全状况稳定。（县食药监局 叶莉珍）

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，9月份，分别对县城第一市场3次和县城第二市场、水南、董塘、大岭进行了7次共224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130个样品、瓜类58个样品、豆类36个样品，检出阳性样品数为1，检测合格率为99.55%，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

补脾益气 推荐杂菌豆腐汤

推荐：广东省中医院临床营养科

寒露是二十四节气的第十七个节气。寒露过后，气温越来越低，东北、西北地区甚至都进入冬季了。民间说法：寒露不露脚，从寒露开始要注意添衣保暖，特别是脚部。雨水减少、气候干燥，要多喝温水，宜润肺生津、健脾益胃。而且从这往后，要注重增加机体免疫力。

主要功效：补脾益气

推荐人群：免疫力低者；素食主义者；高脂血症者。

材料：鲜冬菇 50g、金针菇 50g、海鲜菇 50g、白蘑菇 50g、

杏鲍菇 100g、嫩豆腐 1 块、生姜 3 片、葱花少量(2~3 人份)。

做法：将所有鲜菌洗净，削去蒂部黑色物，撕/切小块，焯水；豆腐稍稍冲洗，划成小块；加少量油、姜片起锅，放入杂菌，略爆炒，往锅内加水 1500ml，滚煮约 30~45 分钟至熟，加入豆腐块，煮熟，加少量食盐调味、撒上葱花即可。

汤品点评：菌类含有的较多的植物化学物质(如多糖类)，同时也是硒的食物来源之一，其在免疫调节方面的作用早就受到青睐，如香菇多糖能提高免疫及防治肿瘤、虫草多糖可调节免疫系统用、猴头菇能防治胃癌等。除此，菌类还有其他方面作用，它是少量含维生素 D 的食物来源之一；低脂且含丰富膳食纤维，在降脂降糖、改善便秘、预防肠道肿瘤等方面的作用也不能忽略。

菌类也算是食物蛋白质的来源之一，但每种菌的氨基酸(蛋白质)比例及含量均不同，所以进食菌类时建议多种搭配一起或者跟肉蛋大豆制品等搭配，这样可以提高菌类的蛋白质营养价值。

眼下正值蘑菇生长的季节，食用时要当心毒蘑菇。为了安全，还是建议通过市场、超市等渠道购买菌类，不要自行采集。另外，菌类所含嘌呤较高，高尿酸血症及痛风慎用。

(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。
