

仁化县食品安全工作简报

2017 年第 08 期（总第 38 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

2017 年 08 月 17 日

目 录

县食药监局开展对生产企业回访检查
市督导组督导助推仁化学校食堂灭“c”工作
县食药监局组织监管人员参观学习
仁化县农贸市场快速检验监测通报
仁化县农产品质量安全监测通报
食品安全常识：关于小龙虾的消费提示

县食药监局开展对生产企业回访检查

为进一步加强与食品生产加工企业的沟通联系，落实生产企业主体责任，提高我县生产行业食品安全水平，2017年5月，县食药监局对仁化县天盛实业有限公司进行了巡查，巡查过程中发现该企业存在不符合项，向企业负责人逐条说明发生的违法违规行为及可能带来的危害，并告知整改内容与期限。

2017年8月11日，县食药监局对该企业进行回访检查。同时，详细解读了《食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)、《包装饮用水》(GB19298-2014)等标准，督促企业负责人按照国家和省有关要求，认真履行食品安全主体责任，全面落实水源使用、包材使用、过滤、灭菌、灌装、贮存、检验、销售等环节查验记录制度。企业负责人表示，日后会加强自查自纠，及时发现问题，消除隐患，确保产品的质量安全，让消费者放心消费。（县食药监局 叶莉珍）

市督导组督导助推仁化学校食堂 灭“C”工作

为了加快推进学校食堂灭“C”工作，提升学校食堂硬件建设和软件管理水平，8月2日，韶关市食品药品监督管理局、韶关市教育局派出督导组，对仁化县的学校食堂灭“C”工作进行现场督导检查。

灭“C”工作分动员部署、摸底建档、建设实施、考核验

收四个步骤实施。自工作开展以来，该局和县教育局共同制定了工作实施方案，落实工作责任，全面排查，登记造册，确定了仁化县扶溪学校（小学部）等七所学校参与灭“C”创建工作，并与建设学校层层签订了建设工作目标管理责任书。目前七所学校食堂的工程提升项目正在建设中。

督导组严格按照学校食堂灭“C”建设标准，在现场进行详细的检查，对发现的问题，督导组要求仁化县食品药品监督管理局、仁化县教育局以及校方务必要按时标准，逐项逐条加以落实完善，确保按质按量完成灭“C”工作。

县食药监局和县教育局下一步将加强指导，精准对标，及时纠正，督促落实整改项目，如期高标准完成灭“C”率达到90%以上的任务。（县食药监局 戴伟锋）

县食药监局组织监管人员参观学习

为进一步规范食品小作坊的生产管理，加强食品小作坊的监管，8月10日，县食药监局组织基层所监管人员到小作坊现场观摩学习，加深对小作坊生产规范的直观了解。

县食药监局带领基层所监管人员先后到熟肉作坊、面制品作坊及米酒作坊和豆腐作坊现场参观，实地了解不同小作坊生产车间、工艺流程布局及生产过程，以及不同生产工艺对车间、布局的具体要求。

同时，与小作坊负责人进行交流，了解其日常运作及对《食

品安全法》等相关法律法规和规范制度的执行落实情况，听取他们对食品生产加工小作坊登记落实情况的意见与建议。

通过此次实地参观现场活动，各基层监管所的工作人员对小作坊生产有了一个感性的认识，对今后更好地开展小作坊监管工作提供了帮助。

下一步，该局将继续推进落实食品生产加工小作坊登记工作，严格规范食品小作坊的生产过程、把好生产的各个环节关，进一步提升我县食品生产监管工作水平。

（县食药监局 叶莉珍）

仁化县农贸市场快速检验监测通报

为继续贯彻落实省政府“全省 2000 家农贸市场开展快速检测工作列入 2017 年省十大民生实事之一”的工作部署，落实责任，县食品药品监督管理局将仁化县第一、第二市场和周田镇农贸市场纳入该项工作，并定期公布快检结果。从 2017 年 7 月 1 日至 2017 年 7 月 31 日，我县共计完成食用农产品快检 922 批次，其中水产品 62 批次，合格 922 批次，合格率为 100%。（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，7 月份，分别对大岭、水南、中心、

县城第一市场、周田、县城第一市场 6 次共 174 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 105 个样品、瓜类 52 个样品、豆类 17 个样品，均未检出阳性样品，检测合格率为 100%，我县蔬菜质量安全状况稳定。（仁化县农业局 曾凡林）

食品安全常识

关于小龙虾的消费提示

当前正值小龙虾的消费旺季，食品药品监管总局提示消费者食用小龙虾时注意：

一、消费者应在具备合法经营资质的农贸市场、超市等地购买小龙虾，并索要发票或收据，不要购买和食用来源不明的小龙虾。

二、烹饪前清洗干净，烹饪过程要烧熟煮透；不要加工死亡、感官异常或不新鲜的小龙虾。

三、消费者在餐馆就餐时，要选择持有食品经营或餐饮服务许可证的餐馆并索要发票或收据。

四、如果进食小龙虾后出现全身或局部肌肉酸痛等症状，应及时就医，并主动告诉医生相关情况。

（国家食品药品监督管理总局网 <http://www.sfda.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。
