

严把食品安全关,质检24小时在岗

龙年春节越来越近,市民期盼了一年的年夜饭也即将端上餐桌。如何确保市民在春节里吃得放心?近日,无锡市质监部门对全市的食品生产加工企业开展了为期两个月的两节食品安全专项整治行动,涉及到肉制品、食用油脂、酒类、罐头食品、速冻食品、乳制品、炒货等9类节日食品。

无锡质监局相关负责人表示,专项行动将开展至2012年2月7日结束,检查中一旦发现企业有违规行为将立即责令其整改,并严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂、使用“地沟油”加工食品等违法行为,确保将不合格食品堵在市民餐桌外。而无锡多家老字号食品企业也纷纷表态,将积极落实企业主体责任,严把质量关,确保食品安全。

□唐爽

拉网检查: 肉制品、炒货等9类食品是检查重点



质监人员在检验熟食质量

1月13日,无锡质监局城分局的执法人员一大早就来到了无锡几家老字号的食品企业,进行监督检查。在一家生产熟食的食品企业里,执法人员穿上了专用的工作服和戴上口罩检查现场的生产情况,并要求企业出示所有原辅料的相关许可证。在没有发现任何问题后,执法人员又急忙奔赴另一家食品企业进行检查。而这只是无锡质监部门为确保节日食品安全所做的大量工作中的一个缩影。

无锡质监局食品处的相关负责人告诉记者,为了确保食品安全,无锡质监部门从去年12月7日就开展了为期两个月的

两节食品安全专项整治行动,检查的重点食品包括:肉制品、食用油脂、酒类、罐头食品、速冻食品、乳制品、炒货、豆制品、糕点等9类节日食品,涉及生产单位共213家。其中,重点治理购进非定点屠宰企业鲜肉、使用未经定点的屠宰企业肉品品质检验合格原料肉加工食品、加工过程添加非食用物质和滥用食品添加剂等行为,严厉打击食品生产单位使用“地沟油”加工食品等的违法行为。为了确保不漏检一家,到目前为止无锡质监部门已出动执法人员894人次,按照“定区域、定企业、定人员、定职责”的“四定”要求将监管任务落



质监人员在检查原辅料

实到人到岗。执法人员针对容易发生质量问题的豆制品、肉制品、食用油脂、炒货等重点食品,容易出现超范围超量使用的糖精钠、甜蜜素、苯甲酸钠、山梨酸钾等食品添加剂的重点环节,质量控制水平较低的小企业等重点单位进行抽样检验,共抽检了各类食品218批次,其中合格210批次,平均合格率为96.33%;对全市213家食品企业进行拉网式大检查,对发现的现场卫生状况不佳、生产过程存在交叉污染、原辅料索证索票不到位、台账记录不齐全等问题发出责令整改该通知书92份,提出相应的整改措施401条。

兢兢业业: 严把食品安全关,他们24小时在岗

万一鸣是无锡质监部门的一名普通一线执法人员,他告诉记者,食品无小事,所以从他负责食品安全监管这一方面后,加班加点是寻常事。他和同事们经常白天检查企业,有时晚上还要蹲点查处举报人举报的疑似违规企业。记得印象最深的一次,有人举报有黑作坊在凌晨3点制作假的五粮液。对方做事十分隐蔽,他和同事连一蹲了3个晚上,才把狡猾的老板抓了个现行,并查获了大量假冒的五粮液,涉案金额高达200多万。

无锡质监部门的相关负责人告诉记者,食品安全是重中之重,他们没有一刻敢放松。眼看今年春节就要来临,无锡质监执法人员为做好节日期间的食品安全,进一步完善了节日值班制度。确保节日期间领导带队值班,值班人员手机24小时畅通,投诉举报专线“12365”全天候值守。此外,无锡质监部门强化突发事件预防体系和应急机制建设工作,通过形成食品安全综合监管联席会议制度加强部门间监管信息的共享,实现对突发事件的早发现;及时排查各类食品生产安全隐患,做到对突发事件的早控制;成立突发事件应急领导小组、健全了应急管理机制,做到对突发事件的早处置。各地的质监部门还坚持“平战结合”,开展突发事件应急演练,得到了进一步提高。



质监部门查处制售假冒麻油黑窝点



质监部门开展酒类专项打假行动

“我们对食品安全是看得重,抓得严,打得狠。”无锡质监局的相关负责人告诉记者,仅在

企业表态: 落实主体责任,确保食品安全

按照食品法的相关要求,生产单位在食品安全质量上承担主体责任。那么相关企业又采取了哪些措施确保食品安全?企业又是如何看待质监部门的执法呢?无锡市穆桂英食品制造有限公司品质部部长施忠强告诉记者,穆桂英糕团是无锡的老字号,每到春节仅年糕、八宝饭等节日食品日销量就达到一万元左右。所以对于食品安全,他们尤其重视,采用了多道措施严把安全关。与此同时,施部长也感慨,无锡质监部门的执法比以前更加人性化。他表示,质监执法人员基本每个月都要来企业检查,发现问题不仅处罚,更加注重帮助企业整改,还有很多跟踪服务。比如食品法规定要严格规范添加剂的使用,而制作八宝饭时经常会用到蜜饯、果脯等产品,而这类产品一般都是由供应商提供。

“虽然这些果脯都来自正规厂家,但由于穆桂英公司没有添加剂项目检测设备,依然无法确保没有个别产品存在甜蜜素、色素超标等情况。”施部长告诉记者,为了帮助企业解决这个难题,从去年9月份起,无锡质监部门就主动提出帮助他们有针对性地部分供应商的产品进行检测,并发现了其中一家供应商在提供蜜饯类产品时存在

色素超标等情况。最终,穆桂英公司根据这一检测报告,更换了供应商,也杜绝了问题产品的产生。

无锡市真正老陆稿荐肉庄有限公司的王正勇总经理表示,食品安全是由企业负主体责任。他们生产的主要是熟食,而熟食的质量关键是原材料的把关,为了确保加工的熟食品的安全,真正老陆稿荐的猪肉类原料都是从具备资质的大型原料企业定点采购,“比如我们的肉馅面筋坚持使用瘦肉和背膘按照比例制作肉馅,不使用比例碎肉”。此外,真正老陆稿荐肉庄从供应商资质认定、原料采购、验收到加工、产品检验出厂一共有15个环节道道把关,每一批产品都严格检验合格后才出厂。“除了自我约束,无锡质监部门对我们也是严要求、高标准。”

王正勇告诉记者,为了让消费者吃得更加安全,从2011年起,真正老陆稿荐在无锡质监部门的帮助下,坚持使用纯天然香辛料,并添置了高目数粉碎机进行粉碎加工后使用。这样一来,公司不但确保了产品口味的纯正,更确保了产品的安全、卫生和质量。此外,真正老陆稿荐准备从今年起按照无锡质监部门的建议,逐步探索建立熟食品生产加工全过程可追溯体系,确保产品安全。



质监部门对肉制品生产企业负责人开展约谈

制度创新: “三量平衡”开创管理模式

除了兢兢业业的执法人员,行之有效的制度也是食品安全的保证。无锡质监部门在开展专项检查的同时也注重加强对食品生产单位作为食品质量安全首要责任人的主体责任落实。一方面,监管部门按照国家对主体责任相关法律法规的规定进行落实情况的检查,要求企业严格执行质量安全管理制度,对食品质量安全进行严格控制。另一方面,通过与企业负责人进行约谈,告诫企业及时整改监管中发现的问题;召集企业代表参观同行业标杆企业实地参观学习优秀企业在生产控制、制度管理、出厂检验等好的做法与经验。此外,无锡质监部门始终坚持从严监管的工作方针,严格排查原料进货验收、食品添加剂使用、出厂检验、回收食品处置等可能存在食品安全隐患的环节,充分发挥“食品监管、稽查执法、检验检测”三位一体的综合监管模式,检查过程由稽查执法人员

和专业检验人员对企业进行全面的“诊断”。

除了多项行之有效的管理制度,无锡质监部门还摸石头过河,开创了“三量平衡”的全新模式。什么是“三量平衡”?无锡质监局城分局的周局长告诉记者,通俗地说就是针对企业原料、辅料、添加物质建立使用记录、成品产出记录以及成品关键性指标检验记录,并对原料、辅料、添加物质三者的投入和产出数量是否平衡进行评估。“我们经过反复试验和专家论证原辅料投入总量基本上等于产成品总量,或有一个固定的投入产出比例关系,一般在99.5%的范围内波动。”周局长表示,比如生产一斤年糕需要的面粉量一般是固定的,如果检查出面粉量的实际使用量和正常使用量不符,那么产品就有可能存在问题。目前,无锡质监局城分局已经在全区范围内推广了“三量平衡”模式,效果显著。

本版照片均为资料图片