

筑牢“食药环”防线 全力守护民生安全

侦破食药环类案件32起,抓获犯罪嫌疑人120余名,涉案价值3000余万元;成功侦办了多起生产、销售假冒伪劣产品案、医保诈骗案等省部督办重点案件……这是无锡梁溪公安食药环侦部门交出的2022年为民答卷,一个个数字既是累累硕果,更是铮铮诺言。

2022年,梁溪公安食药环侦大队以“昆仑2022”专项行动为总抓手,以全力构建食药环侦现代警务模式为牵引,积极投入打击制售假劣药犯罪、夏季治安打击整治“百日行动”和“苏安·太湖”专项攻势等系列打击工作中,充分发挥“市县主战、派出所主防”实战化职能体系作用,全力以赴防风险、保稳定、护发展,做强“食药环知森”专业化队伍。



食药环侦大队民警向市民介绍食品安全知识

食品安全基础常识

1. 购买食物时,注意食品包装有无生产厂家、生产日期,是否过保质期,食品原料、营养成分是否标明,有无QS标识,不能购买三无产品。
2. 打开食品包装,检查食品是否具有它应有的感官性状。不能食用腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品,若蛋白质类食品发粘,渍脂类食品有异味,碳水化合物有发酵的气味或饮料有异常沉淀物等等均不能食用。
3. 不到无证摊贩处购买盒饭或食物,减少食物中毒的隐患。
4. 注意个人卫生,饭前便后洗手,自己的餐具洗净消毒,不用不洁容器盛装食品,不乱扔垃圾防止苍蝇滋生。
5. 少吃油炸、油煎食品。

持续惠民利企 服务社会发展

民之所望,政之所向。梁溪公安食药环侦部门始终坚持以人民为中心的发展理念,充分发挥职能作用,高水平服务企业,护航经济高质量发展。强化与工商、环保、烟草等部门的紧密协作,定期开展关于“食药环知森”领域工作碰头会,逐一过堂线索、难点,集中优势资源在重点部位联合开展食品安全暗访抽检工作,全面排摸打击“食药环知森”领域违法犯罪线索,积极

构建民生安全宣传矩阵,综合运用“线上+线下”两个平台,同步开展宣传防范工作,形成声势、打出成果、彰显力度;通过开展主题活动、社区民警走基层、电子屏播放等形式,及时预警发布食药环领域违法犯罪新动态、新形势,深刻揭示违法犯罪手法及危害性,提升广大群众识假辨假能力,在全社会营造保护食品药品、生态环境安全的行动自觉,进一步挤压违法犯罪空间。



民警在食品城检查食品安全情况

强化责任担当 锻造过硬队伍

成事之要,关键在人。近年来,面对发展新形势新要求,梁溪公安食药环侦大队以锻造党建品牌为抓手,以提升政治能力建设为首要,不断增强队伍“底色、成色、本色”,进一步提升了全区公安机关食药环侦队伍凝聚力、战斗力,涌现出了一批爱岗敬业的侦查能手和业务骨干。

周莎,食药环侦大队副大队长,一名帅气的女警察。先后荣立个人三等功1次,获个人嘉奖8次,获评2019年度梁溪分局十佳优秀女警、优秀党务工作者,2022年被评为“无锡最美巾帼奋斗者”。在日常工作中,她积极对接市监、环保、自规、农林、卫监等行政主管部门以及动物救护专家,讨教方法、联席沟通。为了不断更新、深入研究食药环侦领域专业知识,她利用业余时间研读法律、细则,学习兄弟单位优秀战法,努力提升自己的侦查办案水平;在重大紧急任务中,她主动带领战友外出侦查、冲锋上阵、同挑重担。在打击制售假酒窝点时有她的身影,在周而复始的市场检查路上有她的执着,在蹲点守候的抓捕现场有她的坚守。

孙旭峰,食药环侦大队民警,从警10余年,先后在治安、食药环侦岗位上刻苦钻研、揣摩积累、摔打淬炼,逐渐成长为独当一面的侦查能手。孙旭峰同志身上不仅有着年轻人的冲劲和干劲,在困难面前更是有着难得的成熟稳重。他思维敏捷,凭着敏锐的洞察力,绝不放过任何一条可疑线索。2022年,他先后参与



民警在实验室对食品进行抽样检测

侦破重大案件10余起,抓获各类犯罪嫌疑人30余名,为群众挽回经济损失400余万元。

群众利益无小事,为民服务无止境。面对新形势新变化,梁溪公安食药环侦大队将以“打牢基础、提升办案、打造民生安全新警务”为使命,以“绿水青山的捍卫者、舌尖安全的守护者、智慧科技的保护者”为愿景,以构建人力情报资源为抓手,突破侦办食药环知大案要案为目标,打造民生安全新警务“梁溪样本”的“控得住、打得准”的专业队伍。



民警在各药房进行药品安全检查



民警在各药房进行药品安全检查

食品安全小常识问答

食品安全宣传之选购小妙招

答:1.看包装:产品包装严密无损、商标内容完整,品名、厂名、厂址、净重、主要成分、生产日期和保质期等清晰可见。2.看色泽:产品色泽应与品名相符,若其颜色过于鲜艳,失之自然,就有可能添加了过量色素所致,不要购买和使用。3.闻香味:产品香应与品名相符,应香气柔和,无刺鼻,若有异味,则表明已变质。4.品滋味:产品滋味应酸甜适宜,不得有苦味、涩味、酒味(酒精饮料除外)

预防食源性疾病小建议

答:1.不买不食腐败变质、污秽不洁及其他含有害物质的食品。2.不用来历不明的食品;不买无厂名无厂址和保质期等标识不全的食品。3.不光顾无证无照的流动摊点和卫生条件不佳的饮食店。4.不食用在室温条件下放置超过2小时的熟食和剩余食品。5.不随便吃野菜、野果。6.生吃瓜果要洗净。7.饭前便后、吃东西之前洗手的习惯。

食品工业技术发展所带来的质量安全问题

如:食品添加剂、食品生产配剂、介质以及辐射食品、转基因食品等。

食物中毒后的应急措施

答:食物中毒发生后,千万不要恐慌,可以采取以下应急措施:饮水:立即饮用大量干净的水,对毒素进行稀释。催吐:尽可能将胃里的食物吐出;处理:及时有效处理引起中毒的饮食,避免更多的人受害。