

确保春节“舌尖安全”

市食药监局开展年夜饭供餐单位和食品市场安全检查

本报讯(记者 葛楠 刘鹏)
春节即将来临,为促进餐饮企业加强食品安全管理,维护节日期间市场秩序,确保广大市民过一个祥和、快乐、平安的新春佳节,2月12日,哈尔滨市食品药品监督管理局检查组对部分餐饮企业和食品市场进行了现场检查。

由市政府食安办主任、市食药监局党组书记、局长姜滨带领的检查组首先对爱建商圈的外婆居烤鸭楼和天顺源火锅店进行了检查。重点检查企业是否严格执行餐饮服务食品安全制度和操作规范;落实食品安全管理制度、岗位责任制以及食品原料采购索证索票、进货验收和台账登记制度;严防采购和使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品;严防使用劣质食用油、不合格调味料和滥用食品添加剂的行为;确保加工制作场所整洁,餐厨垃圾和废弃物是按规定存放并及时处理。

检查期间,姜滨强调,春节期间,很多市民会选择在外面吃年夜饭,同时,春节期间又是我市的旅游高峰,对供餐单位以及集体聚餐等重点场所一定要加强监管,排除安全风险隐患,规范生产经营行为,保障食品安全,尤其是保障餐饮的食品安全,避免发生食物中毒事件。

2017年,全市开展了餐饮企业量化分级评定,目前已有14000余家餐饮业悬挂了代表餐饮食品安全等级优秀、良好、一般的脸谱(大笑、微笑、平脸)公示牌,广大消费者可“寻找笑脸就餐”,保障餐饮安全。

随后,检查组来到南岗区人和革新地下市场,对食品小经营核准证(现场制售)核发的食品品类,从业人员健康管理、经营条件等情况进行了检查。重点检查了生鲜肉、水果、蔬菜、水产品食品安全责任落实,日常监督检查结果记录公示,进货来源(进货票据、生鲜肉检验检疫票据)及进货台账记录、人员健康管理、设施设备管理、经营条件保持等情况。



市政府食安办主任、市食药监局党组书记、局长姜滨(左三)在检查餐饮企业。

欢度佳节之际 勿忘饮食安全

预警提示

2018年春节将至,为保障广大人民群众身体健康和饮食安全,防控食品安全事故发生,使广大人民群众度过一个欢乐、祥和的节日,哈尔滨市食品药品监督管理局向各餐饮经营单位和广大消费者发出预警提示:欢度佳节之际勿忘饮食安全。

对广大消费者的提示

1

1. 尽量选择“笑脸”和B级以上的餐饮单位就餐。外出就餐时,尽量选择餐饮服务食品安全量化分级动态等级“大笑”“微笑”和年度等级达到A级、B级的餐饮服务单位就餐。就餐前要注意检查食物感官性状是否异常、是否新鲜、是否烧熟煮透。就餐后一定要索取发票等就餐凭证。
2. 家庭用餐时,四季豆做到烧熟煮透;尽量不食用隔夜饭,如不能当餐用完的,应及时冷藏,且第二次食用前必须加热彻底;不暴饮暴食,做到荤素搭配、平衡膳食,多食富含纤维素、维生素的新鲜蔬菜、水果等清淡健康食品。
3. 在家自办宴席的,应保证具有与供应饭菜的品种、数量相适应的加工场地;保证易腐食品原料和熟食制品能够在冷藏条件下储存;尽量不要加工四季豆、凉拌菜等高风险食品;餐具和接触熟食制品的用具、容器使用前必须清洗消毒;加工、贮存食物时做到生熟分开,避免交叉污染;严禁使用亚硝酸盐;外购的改刀熟食若放置时间过久要重新彻底加热。

对餐饮经营单位的提示

2

1. 持有效《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》经营,不超范围、超供餐能力经营,做到“量力而行”。
2. 严格落实从业人员健康管理和晨检制度。从业人员上岗前应取得健康证明,每日执行晨检制度,有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员,立即离开岗位。
3. 严格执行原材料采购索证索票和进货查验等制度。明确专人负责鲜肉及肉制品的采购和验收,在购进鲜肉及肉制品时,仔细核对供应商的证照是否齐全,有无肉品检验检疫合格证明,预包装肉制品的外包装、标签标识是否符合规定,并如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应商名称及联系方式、进货日期等信息。
4. 依法诚信经营,杜绝违法行为。不得经营腐败变质、有毒有害、超保质期等不符合标准的产品;不得采购和使用病死猪肉、来源不明或不合格的鲜肉及肉制品;严禁采购、贮存和使用亚硝酸盐;禁止生产销售河豚鱼、毒蘑菇或国家禁止经营、依法保护的野生动植物。
5. 承办大型酒席的餐饮单位和农村集体聚餐举办者必须主动向食品药品监管部门申请备案,并接受食品药品监管部门的指导。

发生疑似食物中毒如何处理

3

1. 消费者在餐饮单位就餐后,发生恶心、呕吐、腹痛和腹泻等消化道症状,且群体性发病症状相似,在排除其他因素的前提下,应及时到医院就诊,并立即向当地食品药品监管部门和卫生疾控部门报告,避免因错过最佳的调查时机而导致食物中毒无法认定。
2. 注意保留好剩余食品和吐泻物,交由相关部门进行调查认定。



为什么隔夜的菜不能吃?

隔夜的凉菜

隔夜的凉菜是不能再吃的。首先凉菜本身不具有杀菌效果,已经吃过一遍的凉菜产生的细菌如果再过夜的话会繁殖出更多的细菌,如果再吃隔夜的凉菜,很容易引起腹泻,如果是制作凉菜使用的蔬菜产生了亚硝酸盐,还可能使人出现更严重的不适,甚至中毒。

隔夜的半熟蛋

如果是蛋黄没有完全熟透的鸡蛋也不能过夜。在制作这种半熟蛋的时候杀菌本身就不彻底,而鸡蛋中又含有大量的蛋白质等营养,很容易产生更多的细菌,如果人体吃这种隔夜的半熟蛋很容易引起细菌感染。

隔夜的绿叶蔬菜

绿叶蔬菜中含有的硝酸盐是最多的,如果是绿叶蔬菜隔夜吃的话,其中含有的硝酸盐会转化成亚硝酸盐,如果经常进食隔夜的绿叶蔬菜,很容易引起中毒,出现胸闷、头晕、心悸、呕吐等等不适。

隔夜的豆制品

包括豆腐、豆皮等豆制品都不能再隔夜吃。豆制品中含有的水分较多且蛋白质含量也较为丰富,如果是将豆制品隔夜的话,很容易滋生很多细菌,威胁人体健康。

隔夜的海鲜

吃海鲜看重的就是海鲜的味道鲜美,但是隔夜放置的海鲜不仅鲜味容易散失掉,还很容易使海鲜中产生蛋白质降解物,如果吃隔夜的海鲜,很容易伤害到肝肾功能。

隔夜的蘑菇

蘑菇尽管有人工栽培和野生之分,但是不管是哪种蘑菇都很容易残留大量的硝酸盐,如果是蘑菇隔夜的话,硝酸盐很容易分解产生有害物质,所以隔夜的蘑菇不能再吃。另外,银耳也不能隔夜吃。

隔夜的汤

隔夜的汤最好不要喝。特别是喜欢将汤存放在铁锅、铝锅中,这很容易产生对人体有害的物质。如果是需要汤过夜的话,也一定是汤里面没有任何调味料,存汤也应该是使用保鲜盒并放置在冰箱内。

健康提示

很多人喜欢一次做多口味菜,常常吃不完,第二天又觉得口感不好,扔掉又觉得可惜。那么剩菜放在冰箱里到底多久不能吃?

剩菜冷藏可放2天

剩下吃不完的肉类,或者瓜果蔬菜,用保鲜膜密封,放在冰箱冷藏可以保存2天。但是放进冰箱之前最好用浅口的碗装好,等剩菜放凉到常温的时候再入冰箱,这样食物温度会比较均匀,不会那么容易变质,再次食用时要热透。

剩菜冰冻至多2周

如果剩的菜很多,估计两天内吃不完,可以用小碗分装好,密封,依次放入冰箱中冷冻,食用时就拿出一小份。切忌反复拿出来加热,然后又放回去冷冻。食物在拿出来的时候会被空气中的细菌污染,最好是吃多少拿多少,取出来就不要放回去了。冷冻的话,剩菜的保质期会长,但是也不是永远保质的。通常是建议1周以内吃完,至多不要超过2周。就算不变质,冷冻的时间越长,食物的营养价值也会越低。

提示:如果超过了以上的时间,感到有苦味酸味霉味,就不要吃了。

剩菜放冰箱多久不能吃?

节日期间,哈尔滨市各级食品药品监管部门将依法履行餐饮服务食品安全监管职责,加强对节日期间餐饮服务食品安全监督检查。广大市民若发现餐饮单位存在食品安全问题或发生食物中毒事故,可随时拨打“12331”热线进行投诉举报。