

## 将健康和平安送上老人餐桌

# “五可”规范让慈溪养老餐饮服务迈上新台阶

走进慈溪市坎东村养老日间照料中心的食堂,食品粗加工间、切配间、烹饪间、餐具清洗间布局合理,“五常法”和色标管理十分到位,就连每周的食谱也上墙公示。“日间照料中心的成立就是为了满足老年人居家养老的需求,我们的送餐上门服务也是以提高老年人生活质量为目标,必须做到安全又健康。”坎东村党总支书记叶长裕说。这是近年来慈溪市养老机构食堂积极推行食品安全“五可”规范的一个缩影。

为加强慈溪市养老服务机构食品安全管理,保障在托老年人身体健康和生命安全,去年,慈溪市率先对养老服务机构食堂推行“五可”规范,即后厨操作可查、食材来源可溯、食安管理可查、诚信承诺可示、餐饮服务可评,全面提升养老服务机构食品安全管理水平。后

厨操作可查,是指推进利用视频监控等信息化手段实施“阳光厨房”监督;食材来源可溯,是指提升大宗食品定点采购和查验质量,保存相关凭证;食安管理可查,是指加强日常监管和监督抽检频次,严格设施设备维护管理、严把原辅料购进质量安全关、加工制作关、餐饮具清洗消毒关和环境卫生控制关等,采取有效措施,确保食品安全主体责任落实到位;诚信承诺可示,即全面推行养老服务机构食堂“二维码”监管信息公开工作,消费者可以在扫“二维码”后查询到该单位的行政许可、行政处罚、抽查抽检、评级评价、荣誉信息等餐饮监管信息,推进信用体系建设;餐饮服务可评,是由市场监管部门严格按照标准做好食品安全量化等级评定,对尚存在欠缺的环节提出

详细的整改方案或监督意见。

为全面排查养老服务机构食堂食品安全风险,及时发现和消除食品安全隐患,去年,慈溪市场监管局还开展了为期10个月的养老服务机构食堂规范提升工作,主要对各养老服务机构食堂的布局流程和设施设备的配备进行了改造提升。执法人员还运用食品检测手段,强化对养老服务机构食堂中的食用油、肉制品、蔬菜、调味品等原材料的抽样检测。

通过规范提升,目前,慈溪市12家养老机构食堂的阳光厨房安装率已达83%以上,大宗食品定点采购率和色标管理率均已达100%。市场监管部门累计检查养老服务机构食堂162家次,抽检食品原料202批次,餐饮具110余批次,合格率均为100%。 胡格格

## 省市场监管局发布消费提示 谨防饮用自制泡酒中毒

近期,广西省贵港市发生一起农村集体聚餐饮用自制泡酒中毒事件,初步判断为饮用乌头类中药泡制药酒所致。近几年,国内其他地方也发生过多起类似事件。对此,日前,省市场监管局发布消费提示,提醒餐饮服务中有提供自制泡酒的,所用酒类原料应符合食品安全国家标准要求,并定期委托有资质的第三方检测机构进行检查。

省市场监管局要求,餐饮单位提供自制泡酒,需具备自制泡酒相关的经营条件,并取得经营项目含自制饮品的《食品经营许可证》。餐饮服务中提供自制泡酒的,泡制所需辅料如纳入国家药典范围的,应符合国家颁布的《既是食品又是药品的物质名单》要求,且不得宣称疗效。餐饮单位应制定自制泡酒送检计划,确保提供的自制泡酒符合

国家食品安全标准要求,且自制泡酒只能限于在本门店餐饮服务中配套消费,不得单独对外销售。

省市场监管局提醒,家庭切勿随意使用药材自制药酒,特别是内服药酒。因为一些药材具有一定的毒性,如断肠草、乌头、雪上一支蒿等中药材,具有较强的毒性,如未严格按照有关规定炮制和使用,极易引起中毒。如果需要自制药酒,在制作前,一定要咨询有关医生或者药师,详细了解有关药材的情况和制作要求。不可随意在街边或旅游景点采购中草药进行泡制,要从正规渠道购买药材,以确保健康和生命安全。同时,药酒并不是任何人都适合饮用的,也不宜过量饮用,一旦发生饮用自制药酒中毒,要及时前往医院救治。

沈雁



连日来,龙游县食安办联合县市场监管部门走进农贸市场、商城超市、餐饮店等食品经营单位,开展省级食品安全县创建宣传活动。图为工作人员在湖镇一蛋糕店发放食品安全倡议书。 江友富 吴智练 摄

## 这些“茅台”竟是在卫生间制造的 杭州查获万瓶假名酒案

近日,杭州市公安局环食药支队、拱墅区市场监督管理局、上城区公安分局联合破获一起特大生产、销售假酒案,涉案总价值2000多万元。抓获犯罪嫌疑人赵某乐、赵某明及二级经销商22人,现场查获“茅台”“五粮液”“剑南春”等假冒知名品牌白酒1万余瓶,假冒品牌商标20多万张,涉案金额总价值2000多万元。

据了解,犯罪嫌疑人赵某乐、赵某明为了掩人耳目、逃避打击,将制造假酒的窝点选在杭州余杭区塘西镇某村的城乡接合点,生产假酒的环境和生产条件极为恶劣,整个生产假酒的过程是在一出租房的卫生间内完成。办案人员在案发现场看到,房间内堆放着灌制假酒的简易工具、满是污垢的水桶以

及酒瓶,假酒是用劣质的白酒进行勾兑制成。

为了达到“以假乱真”的目的,犯罪嫌疑人不惜用高价从北京、杭州、温州等地收购真酒瓶,同时购买高仿真的商标、外包装、防伪标识等,这样制造出来的假酒仿真度较高,一般老百姓几乎很难分辨真伪。

目前,该案共采取刑事强制措施13人,其中刑事拘留7人,取保候审6人,已经移送9人,扣押涉案物品金额达800余万元,案件正在进一步深挖中。

市场监管部门提醒,“五粮液”和“茅台”的瓶口位置都有一个防伪贴,上面有一个编码,消费者登录官网,输入这个防伪贴上的编码,只要官网上查不到的,就是假的。 航剑

## 打通药品供应“最后一公里” 上虞3个“送药上山便民服务点”投入使用

“送药上山”为我们老百姓办了件大实事,以前到镇上药店配药需要2个多小时,现在到便民服务点购药只需十几分钟,而且操作非常方便,还可以电话寻求村干部和药学服务小分队帮助。”绍兴市上虞区下管镇洙风村村民周永灿告诉笔者。近日,绍兴市上虞区3个“送药上山便民服务点”先后投入使用。这3个服务点分别位于洙风

村、覆卮村和陈溪村。服务点采取“24小时自助售药+药学服务”模式,打通药品供应“最后一公里”,使当地1670余户群众直接受惠。

上虞区市场监管局有关负责人介绍,该区“送药便民服务点”全部建在村中心位置,在村口、路口都设置导向牌,方便群众就近快速购药。此外,3个便民服务点全天候24小时开放,按照购药机提示,只

需三个步骤便可轻松完成自助购药。群众在自助购药过程中可以在线咨询药师,查看药品说明书,如遇疑问,还可拨打市场监管局设立的服务热线,寻求帮助。

同时,当地还建立了由市场监管干部、村干部、配送企业药师组成的3支药学服务小分队,指导群众安全用药,并对一些行动不便或急需用药的群众开展送药服务。 安宇

### 科普讲堂

## 隔夜西瓜还能吃吗?

夏天是吃西瓜的好季节。但是,如果西瓜吃不完,隔夜的西瓜还能继续吃吗?怎样存放才安全?日前,象山县食品检验检测中心微生物实验室做了专门的试验。

实验室模拟家庭吃西瓜的场景,先将西瓜刀用自来水清洗一遍,然后将西瓜按照冷藏未盖保鲜膜、冷藏盖保鲜膜、室温(30摄氏度)未盖保鲜膜、室温(30摄氏度)盖保鲜膜四种情况分别保存,保存时间分为4小时、8小时、16小时、24小时、48小时,然后对西瓜样品细菌总数进行检测。

结果显示,在放置4小时、8小时的时间点,无论是放冰箱还是不放冰箱,盖保鲜膜还是不盖保鲜膜,西瓜的细菌总数基本都<20CFU/克,从16小时开始,细菌开始繁殖,24小时之后,细菌就大量繁殖。也就是说,西瓜放置8小

时以内,无论是否用保鲜膜、是否放入冰箱,关系都不大。但放置超过24小时,存放在常温下的西瓜,比存放在冰箱中的西瓜(无论是否使用保鲜膜),细菌总数多了百万倍。建议吃剩的西瓜,如果放在室温下超过24小时,就不宜食用了。如果西瓜太大,一天吃不完,最好还是选择放冰箱。家庭冰箱一般东西都比较多,因此,盖上保鲜膜更保险。

对于没有吃完的西瓜,有些人会在再次食用前,将西瓜的表面切除后再食用,这种方法到底有没有减少细菌的作用呢?试验结果显示,在室温保存16小时后,切除表面的西瓜细菌明显比没有切除表面的西瓜细菌要少100倍,从而说明西瓜在长时间存放以后,切除表面的西瓜肉有减少细菌数量的作用。 石安

## 散装食品标签规范吗? 嘉兴开展专项检查

为进一步加强市场销售的散装食品(食用农产品)的标签标识监督管理,保障标签标识信息真实规范,最近,嘉兴南湖新区市场监管分局组织执法人员开展散装食品标签标识专项检查工作。

此次专项检查以大型商超、品牌水果连锁店、生鲜超市等为重点检查对象。主要检查内容包括散装食品有无标签,标签标识是

否规范,散装食品销售人员是否持有健康证明等。检查过程中,执法人员督促经营者对照标准开展自查自检,在销售散装食品、食用农产品时,要严格遵守真实可靠原则,贴上简易标签标识。同时,执法人员也提醒超市管理人员提高食品安全防范意识,严格遵守进货查验制度,拒绝销售“三无”产品,规范台账记录,及时检查台账和库存,防止出现过期、变质食品。截至

目前,当地已出动执法人员12人次,检查超市8家,对检查不符合规定和未建立健全采购食品索证索票制度的食品生产经营者下达《责令改正通知书》,责令其限期整改。

下一步,嘉兴还将加强对散装食品经营户的监管指导,加大检查力度,进一步规范食品经营者的经营行为,保障散装食品安全。 钱丽亚