

## 国家食品安全风险评估中心

## 公开发布《汛期食品安全注意事项》

**本报讯** 据国家食品安全风险评估中心网站消息,近期我国南方多地发生洪涝灾害,暴雨、雷电、高温、台风等大范围灾害性天气叠加。在灾害期间,由于受灾地区聚集着大量的受灾民众和救灾军民,必须保障大量食品的供应。而正常的食品供应渠道和管理体系受到一定程度的冲击和破坏,食物资源匮乏,食品生产、加工、运输环境条件恶劣,食品受污染的机会大幅上升;灾区一般群众所具备的食品安全观念和意识不足以应对各种突发情况,极易引发各类食物中毒和肠道传染病流行。因此,提示相关方面和公众高度重视,做好灾害可能波及地区的食品安全应对准备工作,确保人民群众的健康和生命安全。

## 一、灾区民众食品安全自我保护要点

灾区容易发生多种食物中毒和肠道传染病,这不但与灾害有直接关系,而且与灾区公众食品卫生知识水平和自我保护意识有很大关系。因此,很有必要加强对公众的食品卫生知识宣传,提高公众的食品安全意识和自我保护能力,让灾区公众尽可能多地掌握在恶劣环境中的生存保健知识和技能。

这里介绍一些灾后预防和控制食物中毒和肠道传染病简单而又行之有效的知识,一旦熟

练掌握运用,将大幅度提高食品安全自我保护能力。在食品安全自我保护领域里,知识就等于预防。

## (一)保持清洁

- 1.饭前便后以及操作食品前后要认真洗手,不用脏手和不洁工具接触食品;
- 2.生吃的瓜果蔬菜一定要尽量洗净、消毒后再食用;
- 3.餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器,在使用前要清洗干净后消毒;消毒方法用物理方法蒸煮法最好,也可使用药物消毒法;
- 4.不使用污水清洗瓜果、碗筷餐具;
- 5.掌握和应用各种简易设施和方法做到食品原料、半成品和成品以及炊具、餐饮具防尘、防蝇虫、防鼠、防水和防潮;
- 6.其它接触食品的工具、容器、包装材料、工作台面以及货架、橱、柜也应当清洁、无毒无害。

## (二)生熟分开

- 1.生熟食品要分开盛放;
- 2.刀、砧板、容器、餐饮具等要做到生熟分开;
- 3.避免交叉污染,特别注意避免手、抹布等的交叉污染。

## (三)烧熟煮透

- 1.提倡尽量使用蒸、煮、炖

等长时间加热的烹调方式;

2.制作肉、蛋、奶、鱼或其他易腐食品时,特别要注意烧熟煮透;

3.尽量不加工和食用冷荤类食品;

4.不生食动物性食品;

5.生水一定要喝烧开后再喝,不直接喝生水。

## (四)注意存放

1.建议只加工简单的饭菜,即做即食,不存放,尽量不吃剩饭剩菜;

2.必要时,剩饭菜、隔夜熟食在确定没有变质的情况下,经彻底加热后再食用。

## (五)原材料安全

1.喝清洁饮用水和/或达标瓶(桶)装水,不喝不清洁的水;

2.食品原料与辅料必须新鲜、清洁,无毒无害,色、香、味正常,符合相应的卫生要求;

3.不吃病死、毒死或死因不明的家畜、家禽、鱼虾,不自行采食不认识的野生蘑菇和其它野菜、野果,不吃严重污染、腐败变质和可疑有毒的一切食品。

## 二、外阜救援食品的选择原则

清洁的饮水、可常温保存

的定型包装直接入口食品、水活度值低的或干燥的食品、清洁的瓜果蔬菜均适宜作为灾区救援食品。另外,小包装复合维生素可用以缓解灾区因膳食不均衡而造成的维生素缺乏,生大蒜具有防止肠道传染病作用,常用的炊具、食品容器和餐饮具也必不可少。

## 三、不宜用作外阜救援的食品

新鲜或冷冻的动物性食品,如鱼、虾、肉和贝类食品;含水量较大、不宜常温保存、尤其是非定型包装直接入口类食品,如馒头、烙饼、包子、面包、熟肉、熟鱼类制品等;一切不符合食品安全标准的食品均不宜用作外阜救援的食品。

## 四、灾区集中加工、运送和分发食品关键环节的控制

## (一)食品的制作

在灾后应急状态下,食品集中加工或/和临时供应发放处多为临时人员,缺乏系统的食品安全和操作技术培训,极易忽视操作过程中的食品卫生,造成食品卫生质量低下,如出现加热不彻底、生熟不分、餐饮具不消毒等现象。因此,食

品安全相关工作人员应针对性控制各类加工的关键环节,深入其中,边操作边示范边培训,对食物制作的关键环节进行控制。

## (二)食品的运送

食品安全相关工作人员要特别关注食品的运输过程,注意根据食品性质采取措施进行防腐、防雨、防蝇、防尘等,对直接入口食物应特别保障这些措施。不使用化工专用车、垃圾车和近期内运过毒物的车辆运送食品,密切关注各种运输工具的洗刷消毒处理。上无棚顶、下无垫架的车辆被用来运输,极易造成食品污染和受潮。

## (三)食品的分发

分发食品时,尽量采用小包装,少量多次分发。注意防止无包装食品在食用前被脏手及不洁工具污染。食品安全相关部门应参与灾民粮食分配和食品分发规划的制定,合理分配食品,要特别关注重灾区和非计划供应灾民的粮食供给。应该考虑向受灾民众足量发放小包装形式的复合维生素,防止出现维生素缺乏病。分发食品的同时要指导合理的烹调方法,特别是一些须经加工处理方可食用的食物,要亲自示范加工操作方法。

## 国家食品药品监管总局

## 关于7批次食品不合格情况的通告

**本报讯** 据国家食品药品监管总局网站消息,近期,国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、食糖、调味品、粮食及粮食制品、食用油、油脂及其制品、酒类等6类食品618批次样品,抽样检验项目合格样品611批次,不合格样品7批次。现通告如下:

一、总体情况:水产制品74批次,不合格样品3批次,占4.1%;食糖54批次,不合格样品3批次,占5.6%;调味品76批次,不合格样品1批次,占1.3%;粮食及粮食制品162批次,食用油、油脂及其制品72批次,酒类180批次,均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下:

(一)深圳岁宝百货有限公司景田店销售的标称你口四洲(汕头)有限公司生产的四洲紫菜(原味),菌落总数检出值为2800000CFU/g。比标准规定(不超过30000CFU/g)高出92.3倍。

(二)喵在岛旗舰店在天猫(网站)销售的标称青岛大道品牌

管理有限公司委托(中外合资)烟台优美食品有限公司生产的香辣鳗鱼丝,菌落总数检出值为83000CFU/g。比标准规定(不超过30000CFU/g)高出1.8倍。

(三)武汉武商量贩连锁有限公司常青花园量贩店销售的标称洪湖市水乡特产开发有限公司生产的武昌鱼(红烧),挥发性盐基氮检出值为143mg/kg。比标准规定(不超过40mg/kg)高出2.6倍。

(四)谷谷香官方旗舰店在一号店(网站)销售的标称深圳市谷力贸易有限公司委托云南大理市八千方食品厂生产的红冰糖(多晶黄冰糖),色值检出值为837IU。比标准规定(不超过270IU)高出2.1倍。

(五)中伟餐饮配料调味之家在淘宝网销售的标称张家港市新菊味精有限公司生产的无盐味精,谷氨酸钠检出值为90.50%。比标准规定(不低于99.0%)低8.5个百分点。

(六)谷谷香官方旗舰店在一

号店(网站)销售的标称深圳市谷力贸易有限公司委托云南大理市八千方食品厂生产的传统古法手工红糖(赤砂糖),总糖分检出值为86.58%。比标准规定(不低于92.0%)低5.42个百分点。

(七)圣农食品专营店在天猫(网站)销售的标称大理市亚润食品有限公司生产的单晶冰糖,蔗糖分检出值为99.2%。比标准规定(不低于99.7%)低0.5个百分点。

三、对上述抽检中发现的不合格产品,生产企业所在地江苏、山东、湖北、广东、云南等省食品药品监管部门已责令企业查清产品流向,召回不合格产品,并分析原因进行整改;经营单位所在地上海、浙江、湖北、广东等省(市)食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施,控制风险,并依法予以查处。查处情况于2016年8月31日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

## 农业部:

## 将重新修订猪肉水分标准

据农业部消息,针对现行猪肉水分含量限定标准不能完全满足肉品质量控制要求的情况,农业部将联合多部门对肉水分限量标准和检测方法开展研究。同时,将组织开展生猪屠宰监管“扫雷行动”,严厉打击注水或注入其他物质等各类屠宰违法行为。

另据媒体报道,注水肉这么多年禁而不止,除了不法商贩太狡猾,监管部门查出难度越来越大之外,标准也是一个大问题。业内人士直言,现行的肉类水分标准太宽松,就算明明知道是注水肉,一检测,注水肉还是符合国家标准,对于正规企业是很大的打击。

水分含量是猪肉肉品品质的一个重要指标。2001年,原国内贸易局制定《畜禽肉水分限量》(GB18394-2001),规定猪肉水分限量值是≤77%。

农业部称,该标准的实施,对打击注水肉起到了一定的作用。但是,近年来,水分标准实施过程中仍存在两方面问题:一是不法屠宰企业或个人注水手段花样百出,注水技术不断更新,现行水分标准不能完全满足肉品质量控制要求;二是畜禽肉水分限量检测方法不适应新的变化。

媒体报道称,已经有人大代表就修订猪肉水分标准提出建议,农业部回应称,农业部一方面组织有关单位开展畜禽肉水分限量标准和检测方法研究,待进一步复检验证后,《畜禽肉水分限量标准》将提交全国畜禽屠宰加工标准委员会审议;另一方面,组织开展生猪屠宰监管“扫雷行动”,严厉打击注水或注入其他物质等各类屠宰违法行为,切实保障猪肉产品质量安全。