

加强区域间鲜活水产品产销对接监管合作

北京与广东两地签协议保餐桌安全



左一为广东省海洋与渔业厅厅长文斌,左二为广东省食药监局局长骆文智,右二为北京市食药监局局长丛璐璐,右一为北京市农业局农产品质量监督处处长陈连武。



会议现场

张宝玉 胡昊 摄

本报讯 记者张乔生 9月20日下午,北京市食药安办及市食药监局与广东省食安办、广东省食药监局及广东省海洋与渔业厅联合签署《加强区域间鲜活水产品产销对接监管合作框架协议》。按照习总书记提出的食品安全监管“四个最严”要求及“供给侧”改革的大政方略,为落实督促鲜活水产品生产者落实质量安全主体责任,推进鲜活水产品产销对接,加强产地和销地间的监管合作,构建产品全链条质量安全追溯体系,两地行政监管部门积极开展区域协作,共同研究探讨治

理规范措施,建立协同监管机制,引导支持生产经营企业落实主体责任,建立科学安全的生产经营操作规范,从养殖源头到流通环节构建全链条产品质量追溯体系。

市食药监局食品市场处处长李江向记者介绍,该市的鲜活水产品主要来自外埠,餐桌上常见的鳊鱼、鲈鱼、黄颡鱼(俗称嘎鱼、黄辣丁、黄骨鱼)、鲢鱼和罗非鱼等淡水活鱼每天的市场交易量近10万公斤,主要来自广东、江苏、浙江等地区,其中来自广东地区占市场总份额八成。鲜活水产品的质

量安全风险问题一直是社会和百姓关注的焦点。为了提高鲜活水产品长途运输过程的存活率,部分商家在养殖、运输、销售环节非法添加非食用物质,这是社会和消费者诟病的问题,也是食品安全亟待解决的风险隐患,给食品安全监管带来很大的难度和压力。

李江说,此次两地签署的合作框架协议明确了两地行政监管部门的监管责任和任务,提出实施相互跨区域飞行检查,对违法失信企业及产品实施联动惩戒等监管措施;明确了生产经营企业建立产品质量

自检体系机制;明确建立检测标准、检测项目、检测方法、判定结论、监测周期、产地证明、市场准入等互认机制。框架协议的签订包括养殖、暂养、运输、销售等过程,覆盖“从鱼塘到餐桌”整个监管链条的各个环节,对提升鲜活水产品质量安全水平,提升生产经营企业的整体水平将起到极大的促进作用。

记者还从市食药监局了解到,《加强区域间鲜活水产品产销对接监管合作框架协议》是继京津冀签署《食用农产品“场地挂钩”供应保障合作协

议》,在畜产品、蔬菜、蔬果等食用农产品产销衔接、协同监管等方面取得突破和进展后,在鲜活水产品领域开展的新探索。8月中旬,该局组织本市6家主要农产品批发市场负责人赴广东、江苏、浙江等地,对当地的水产养殖基地进行实地考察,并与当地政府、行政监管部门、生产经营企业座谈沟通,共商举措。下一步将与浙江和江苏开展鲜活水产品产销对接领域合作,并扩大水产品品种目录,有望提升全市市场鲜活水产品质量安全水平,进一步保障消费者餐桌安全。

国家质检总局公布8月57批次不合格进口农产品

本报讯 据国家质检总局网站消息,9月18日,国家质检总局通报2017年8月进口不合格农产品信息,厦门东渡口岸、上海浦东机场口岸等13个进境口岸共计截获不合格进口农产品57批次。

名单显示,不合格农产品来自澳大利亚、厄瓜多尔、荷兰、肯尼亚、美国、孟加拉、泰国、意大利、越南以及中国台湾等10个国家和地区。这些不合格农产品中水果占了大多数,仅鲜柚、鲜龙眼、鲜火龙果、鲜红毛丹、柠檬五种水果就有39批次,约269211.95千克,占了不合格农产品总数的近七成。据悉,这些不合格水果主要来自越南、泰国以及中国台湾。不合格原因包括截获检疫性有害生物、二氧化硫超标、克百威超标等方面。

此外,龙胆石斑鱼、青蟹、大星芹、玫瑰鲜切花、牛樟木、紫苜蓿草等产品也出现在此次的不合格名单中。其中,来自孟加拉国的2批次青蟹检出呋喃西林超标;中国台湾的龙胆石斑鱼检出氯霉素;美国的紫苜蓿草检出我国未批准的转基因成分。

根据《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、进境水果检验检疫监督管理办法(质检总局令第68号)等国家相关法规,这57批次农产品已被实施销毁或退运处理。

北京市试点实施“节令食品日报制度”

本报讯 记者张乔生 记者从北京市食药监局获悉,国庆中秋两节将至,9月19日,市食药监局组织全市60余家月饼主要生产经营企业,召开2017年月饼生产经营监管工作会,通报监督检查和监督抽检情况,督促月饼生产经营企业落实食品安全主体责任,保障节令食品安全。

市食药监局食品流通监管处处长纪晔表示:“在对月饼生产经营企业进行抽检的同时,我们也组织了全方位的检查,采取不打招呼、不听汇报,直奔现场的飞行检查模式;在生产环节,对月饼的原料控制与追溯、生产过程控制、车间卫生清洁条件、出厂检验、产品销售等各环节进行全项检查;在流通环节,对月饼进货查验和查验记录制度落实情况,月饼的贮存环境等进行重点检查。”

纪晔在会上还表示,今年全

市食药监管部门将继续开展节后月饼处置情况检查,通过核实记录、追踪流向、抽查销毁等对节后过期月饼馅料处置情况开展检查。

记者从会上了解到,今年,以月饼食品为开端,全市试点实施“节令食品日报制度”,具体为:自月饼生产之日起,生产企业每日向当地食药监管部门报告月饼产量、销量、销售去向、退货量、销毁量等信息,掌握月饼生产、销售、退货及回收处置情况。市食药监局食品生产监管处副处长龚庆华告诉记者:“为了防止过期食品、回收食品回流市场,食药监管部门今年开始探索实施这项制度,首先在通州区试点,由通州区的月饼生产企业将相关信息每日反馈至区食品药品监督管理局,加强监管部门对企业动态的把握,通过信息交互沟通,督促企

业履行食品安全主体责任。同时,针对月饼生产企业报送的销售信息,在对相应月饼经营企业检查中重点核查企业是否存在销售假冒产品或者回收产品的行为。”

记者另外了解到,目前,全市共有102家获批符合月饼生产条件的企业,其中53家在产。市食药监局对全部53家在产企业和17家经营企业抽检月饼209个批次,涵盖了稻香村、好利来、宫颐府、味多美、义利、家乐福、物美、永辉、永旺等本市知名大型生产经营企业的产品;检验项目包括大肠菌群、铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、过氧化值、霉菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂、甜蜜素、铅、酸价、糖精钠、沙门氏菌等指标。待上述样品全部检验完毕后,市食药监局会及时向社会发布抽检信息。