

国家食品安全专家:

# 冷冻畜禽肉、水产品应放置于冰箱冷藏室最下层

近期,我国多地在进口冷链食品及其外包装中检出新冠病毒核酸,个别地区也发生与冷链食品相关的新冠肺炎疫情,引发大家对冷链食品的关注。在2日举行的北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作新闻发布会上,国家卫生健康委专家组专家、国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任李凤琴从超市选购、买回家后的清洗加工、储存等环节,为消费者提出了相关注意事项。

消费者在选购冷链食品时,应注意什么?

消费者在购买冷冻或冷藏

食品时:

(1)尽量避免用手直接接触食品,最好用超市准备好的夹子挑选食品然后放到塑料袋中。

(2)接触生鲜食品后的手避免触摸口、鼻子和眼睛。

(3)购物完后要用肥皂(或洗手液)和流动的水充分洗手。

买回家的冷冻食品在清洗和加工上,需要注意什么?该如何避免交叉污染?

(1)家庭在清洗冷冻食品时注意保持清洁,包括:保持家庭厨房加工台面、餐具容器的清洁。

如果需要对新鲜或冷冻的

畜禽肉或水产品进行清洗,可放到有水的盆子里,防止直接在水龙头下清洗溅洒水花污染环境。

接触过生肉或水产品的手避免直接接触口、眼、鼻。处理冷冻或生鲜的生猪禽肉、水产品等之后,要使用肥皂和流动水至少洗手20秒。

(2)加工过程中注意生熟分开。家庭处理冷冻食品时用到的容器、刀具、案板都应该做到生熟分开,避免交叉污染。

(3)特别需要注意的是冠状病毒不耐热,正常烹饪温度(70° C)即可杀灭病毒,因此食物要彻底加热。因为冷链食品

必须放置在冰箱冷藏或冷冻,但是这个低温的环境又很适合病毒的存活。

在食品的储存上,应该注意哪些呢?

(1)生肉在放入冰箱冷冻之前最好分割成小块,并按一次食用量分别包装,包装袋要完整无破损。

(2)冰箱内存放食品时要生熟分开,防止交叉污染。

(3)新鲜或冷冻畜禽肉、水产品等若买回来后不能马上烹饪,需要在冷藏条件下短时间内存放时,应该放到冰箱冷藏室的最下层,防止流出的水污染其他食物。

收到海外海淘的包裹,需要怎么做来降低感染病毒的风险?

新冠肺炎的主要传播途径是经呼吸道飞沫和密切接触传播,在被病毒污染的环境中存放的包括食品、食品包装材料、其他物体等所有物体表面均可被病毒污染,而病毒在这些物体的表面不能生长繁殖,常温条件下存活时间有限,低温下存活时间延长。

收到海外寄来的包裹可以按照正常程序拆开,但接触过包裹包装的手要进行彻底清洗,并避免不洁的手直接触碰眼鼻。

(央广网)

## 虚假宣传销售保健食品栽了

近日,广西柳州柳城县市场监管局向县公安机关移送了2起销售保健品虚假宣传案,给了不法分子一个大大的警示。

两起案件线索均来源于群众举报。8月中旬群众举报称,在柳城县东泉镇和沙埔镇分别有两家会销场所,今年6月开业以来,采取免费体验、健康讲座、发放小礼品的方式,向老年人宣传天天胶囊、牦牛奶粉等产品可以治病,现在每天都有上百个老人到会销现场,且这两个会销现场近段时间已开始正式销售保健产品,并有大量老人购买。

根据群众提供的线索,柳城县市场监管局立即展开暗中调查,发现举报情况基本属实,按照《关于在食品药品执法办案中落实“四个最严”要求若干问题的意见》要求,柳城县市场监管局迅速与县公安局联系并组建专案工作组,确定了对违法行为“零容忍”、从严从快从重查处违法案件的指导方针,全面深入搜集会销人员及经营内容线索。

8月29日,柳城县市场监管局和县公安局共20个人组成两小队同时对位于柳城县东泉镇和平路的某电子产品经营部和位于柳城县沙埔街的某医疗器械经营部进行突击检查。经执法人员现场查看发现正在销售的佛拉理斯牌天天胶囊标称是保健食品,但其标称的保健食品批准证书国食健字G20140121已经过期。经营者在接受询问调查时并没有承认将保健食品当做药品来宣传销售,但通过和老年消费者交谈了解到:经营者在推销佛拉理斯牌天天胶囊时,宣称佛拉理斯牌天天胶囊可以包治百病,对心脑血管、三高、中风偏瘫等老年人易发病有特效。

经案件比对发现,两家会销场所虽然营业执照经营者不一样,但有几个共同点:两家会销场所办理和开业时间都是6月中旬,且推销的都是佛拉理斯牌天天胶囊、圣漠雪源牌纯牦牛奶粉等产品,都是采取免费体验、健康讲座、发放小礼品的方式进行宣传,且发放小礼品的品种、数量、登记人员的表格均基本一致,宣传保健品对老年人易发病的功效基本也一样。鉴于两家会销场所在销售保健食品过程中,已构成对商品作虚假或者引人误解的商业宣传和销售不符合法定要求的产品的违法行为,货值刚好巧合都是12.3万元,达到销售金额在五万元以上的《刑法》追诉标准,柳城县市场监管局依法向公安机关进行了案件移送。

北京市市场监督管理局

## 关于2020年食品安全监督抽检信息的公告(2020年第52期)

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及本市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,市市场监管局组织抽检了调味品,糖果制品,茶叶及相关制品,速冻食品,蛋制品,水果制品,酒类,保健食品,食盐,水产制品,豆制品,乳制品,蜂产品,食品添加剂,方便食品,薯类和膨化食品,可及焙烤咖啡产品,食用农产品,粮食加工品,餐饮食品,饮料,炒货食品及坚果制品,肉制品,食用油、油脂及其制品,糕点25类食品2749批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品2730批次,不合格样品19批次。

**总体情况**

调味品202批次,全部合格;糖果制品118批次,全部合格;茶叶及相关制品111批次,全部合格;速冻食品102批次,全部合格;蛋制品95批次,全部合格;水果制品92批次,全部合格;酒类90批次,全部合格;保健食品87批次,全部合格;食盐70批次,全部合格;水产制品56批次,全部合格;豆制品53批次,全部合格;乳制品50批次,全部合格;蜂产品50批次,全部合格;食品添加剂44批次,全部合格;方便食品21批次,全部合格;薯类和膨化食品11批次,全部合格;可及焙烤咖啡产品3批次,全部合格;食用农产品543批次,其中合格样品535批次,不合格样品8批次;粮食加工品246批次,其中合格样品244批次,不合格样品2批次;餐饮食品162批次,其中合格样品159批次,不合格样品3批次;饮料125批次,其中合格样品123批次,不合格样品2批次;炒货食品及坚果制品123批次,其中合格样品122批次,不合格样品1批次;肉制品109批次,其中合格样品108批次,不合格样品1批次;食用油、油脂及其制品108批次,其中合格样品107批次,不合格样品1批次;糕点78批次,其中合格样品77批次,不合格样品1批次。

### 不合格样品情况

- 1.标称北京博爱伟业贸易有限公司生产经营的馒头、花卷,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。
- 2.北京鑫荣双盈餐饮有限公司经营的大芹,毒死蜱不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 3.北京东澳诚达商贸有限公司经营的鲈鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 4.北京厨智宝餐饮管理有限责任公司昌平第一分公司经营的姜,吡虫啉不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 5.北京金瀛农贸市场有限责任公司李标经营的牛肉,克伦特罗不符合国家相关规定。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。
- 6.北京司风华商店经营的韭菜,腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯均不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 7.标称河北名鸽食品有限公司生产,北京易初莲花连锁超市有限公司成府路店经营的多味葵花籽,经谱尼测试集团股份有限公司检验发现糖精钠(以糖精计)不符合食品安全国家标准。河北名鸽食品有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经国家食品质量监督检验中心复检后,维持初检结论。
- 8.标称北京盛源恒泰商贸有限公司生产经营的水长城包装饮用水、山谷响天然山泉水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
- 9.标称青县卉宇食品有限公司生产,北京物美超市有限公司密云果园

店经营的豆丁面包,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

10.标称和县和兴粮油有限责任公司生产,北京隆嘉周庄商贸中心经营的食用植物调和油,经国家副食品质量监督检验中心检验发现乙基麦芽酚不符合食品安全国家标准。和县和兴粮油有限责任公司对样品真实性提出异议,经属地市场监管部门核实,不合格样品确定不是和县和兴粮油有限责任公司产品。

11.北京聚晟晶源餐饮有限公司使用、消毒的面碗、米线碗、筷子,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

12.北京市海淀区梅锦酒家经营的乌江鱼,五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

13.标称定州市绿野养殖有限公司生产,阳光嘉誉金灿酒店(北京)有限公司经营的羊肉,氧氟沙星不符合国家相关规定,磺胺类(总量)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

14.北京四季优选信息技术有限公司清河中街店经营的鲜活梭子蟹,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

15.标称北京香福圣禾食品有限公司生产经营的圆火腿,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,我局已要求食品生产经营者所在地市场监管部门依法调查处理,涉及外埠的已通报当地市场监管部门。