

青岛出新规把关食品管理

卖散装食品,须标明生产日期

本报9月28日讯记者 曹思扬 28日,青岛市工商局发布食品管理新规,今后,超市、卖场销售散装食品必须公示最早的生产日期和最短的保质期限。散装食品销售不符合规定,情节严重,经营者将被吊销营业执照。

目前青岛市流通环节销售的食品主要是预包装食品和散装食品。新出台的《青岛市流通环节散装食品规范管理办法》明确散装食品是指无预包装食品,其中包括经营者自行包装和裸装销售的食品,但不包括供食用的源于农业的初级产品如散装大米等,这一概念适用于商场、超市、农贸市场等有形场所内销售散装食品的经营者。

据青岛市工商局食品安全处处长孙立伟介绍,近年来流通环节中散装食品的抽检合格率明显低于预包装食品,但目前《食品安全法》等相关法律、法规对散装食品的监管存在真空,食品经营者自律管理和基层监管人员监管执法均缺乏明确的依据。

在销售散装食品的要求方面,除规定销售的散装食品应当符合食品安全标准外,《办法》提出了经营场所、生熟分开、标牌公示等12项具体要求,要求必须在公示牌上标注最早的生产日期和最短的保质期限;鼓励和支持经营者设立“临期食品专柜”或对临期食品单独分装销售;裸装销售直接入口散装食品的,要设置禁止消费者触摸的标志及隔离设施,并提供专用工具;供消费者直接品尝的样品应当与销售的散装食品明显区分,并标明“可品尝”等字样。

在散装食品经营者的义务方面,《办法》规定散装食品经营者必须依法取得《食品流通许可证》和营业执照,建立并执行进货查验制度,依法查验散装食品供货者的许可证、营业执照等证明文件。

据了解,这是山东省内首个关于管理和规范流通环节散装食品的法规。《办法》实施后,工商部门将严格对散装食品质量进行定期抽检,对于不符合规定的散装食品,要及时查处并追查其来源和流向,责令经营者采取停止销售、销毁等有效措施,并保存相关记录,情节严重的,依法吊销《食品流通许可证》和营业执照。工商部门支持和鼓励消费者对散装食品质量问题的投诉举报。



专家支招鉴别食用油优劣

“植物油”没香味?劣质的!

本报9月28日讯(记者 姜萌) 市场上廉价的“植物油”闻不到油香,包装上啥标识也没有,尝一尝还发酸,鉴定后全是劣质油。28日,相关部门邀请食用油专家现场讲解如何鉴别安全食用油和劣质油的方法,市民可从气味、色泽和味道等方面分清油的优劣。

上午10点,在云霄路的社区管理服务中心,市食品药品监督管理局市南分局的工作人员现场为市民讲解如何鉴别食用油的质量,30多位居民前去咨询。食用油专家从无任何标识的大桶中倒出了一杯油,市民罗女士拿起油闻了闻,“这是什么油,咋没有味道?”罗女士问。“您手里拿的是劣质油,添加过吸附剂后变得没有味道了。”专家说着,递上另外一个装有安全食用油的瓶子,“嗯,这瓶油有香气。”罗女士闻过后说。

据专家介绍,安全食用油有自然的油脂香气,而劣质油多是不法商贩通过收购酒店、餐馆多次使用过的废弃油或者从动物胰脏中提炼而来,本身含有腥臭味,为了祛臭,用脱色剂、吸附剂等加工,长期食用对人体危害较大。市场上售价4.5元甚至2元的食用油都是劣质油,“一斤带壳的花生就8元钱,榨油需要好几斤花生,一斤油只卖几块钱,谁能信得过?”专家说。

除了闻气味,专家还介绍了一套快速鉴别食用油优劣的方法,首先看制油厂家有无正规包装和生产日期、质量认证等标识。再看油色,正常油颜色深,劣质油因加了脱色剂颜色很浅。最后要尝一尝,用筷子取一两滴油涂在舌头上,正常油口感醇香,劣质油口感带酸,甚至出现焦味。

当日,市南区共30余家餐饮服务单位的负责人在“食品安全承诺书”上签字,承诺保证食用油安全,坚决



食用油专家在为市民讲解如何鉴别食用油的优劣。姜萌 摄

不用地沟油,废弃油脂也将由专人处理。

市食品药品监督管理局市南分局的郭局长称,国庆期间,市南分局将开展不定期的检查活动,主要针对餐饮企业的厨废油脂处理,学校食堂、企事业单位食堂、工地食堂、小餐馆和火锅店等食用油的进货查验、索证索票和采购记录的落实情况,杜绝劣质油进入市民餐桌。市民如在市场上看到或买到劣质油,可向药监局举报,举报电话为9600111。

探营黄金周

保驾护航

28日,在青岛汽车东站,青岛交运集团公司南方客运分公司的工作人员正在安装调试GPS监控摄像头。据了解,为保证国庆期间乘客的乘车安全,该公司对所属184辆长途大巴车进行了安全带配备,并对30余辆长途卧铺车安装了具有即时回传、抓拍功能的GPS监控终端,平均一辆车安装7个摄像头,做到全覆盖式实时监控,同时与山东省交通厅监控平台同步接轨。

本报记者 张晓鹏 摄影报道



青岛疏导黄金周旅游

客流超限,景区禁止售票

本报9月28日讯(记者 孟艳) 黄金周期间,严厉打击零负团费、强买强卖等不规范行为,各景区点及游乐场所超过人流限度时,要及时采取停售门票等限制人流措施。28日,青岛市旅游局发布“好客山东休闲汇”活动协调暨假日旅游部署,确保游客节日期间游购放心、吃住行安全。

自从“五一”黄金周取消以后,“十一”假期是全国范围内游客流动量最大的一个假期。给旅游安全工作带来极大的挑战和考验。青岛市旅游局要求,国庆黄金周期间,各景区点及游乐场所在超过客流限度时,要及时采取停售门票等限制客流措施,因环境、硬件设施和计算方法不同,每个景区的

客流限度都不一样。例如,小鱼山风景区按每人两平方米测算,瞬时最大游客量为1000人,当游客量达到这个数字时,就要开始限制游客进入,防止因游客大量进入而造成拥挤踩踏等事故的发生。崂山北九水游览区一旦日进山客流量达到最佳环境容量7000人,将采取限客分流措施,将游客分流到环境容量大的巨峰游览区或仰口游览区游览。

另外,国庆黄金周期间,市旅游局将重点查处零负团费,强迫与变相强迫消费,挂靠承包和城市“一日游”中的不规范行为;规范旅行社经营和导游服务行为,打击虚假旅游广告和旅游购物欺诈,督促旅行社

规范使用合同范本,加强对出境游的监管。

为了保障游客的安全,市旅游局将严查旅行社租用车辆是否符合规定,擅自租用不合格车辆的,将严肃处理,直至取消其经营资格。如果游客在节日期间遇到问题,可拨打24小时投诉热线12301举报或投诉。

青岛市副市长秦敏在协调会上介绍,除借助“十一”假期把“休闲汇”活动氛围营造起来,还要紧抓旅游安全工作,节日期间要坚持安全工作常态化、全程化,确保游客生命财产安全。特别要做好交通安全、食品安全、消防安全、设施安全,杜绝群死群伤等群体性事件发生。



采摘乐

28日,第六届北宅采摘节开幕,在采摘园里,一名市民正拿着小铁锹,刨着地里的萝卜。据悉,为了本次采摘节,采摘园里种植了地瓜、花生、豆角、萝卜、芋头等农产品,市民和游客可在此亲自下地采摘瓜果,体验农家乐趣。此外,采摘节期间,这里还将举行瓜王、菜王评选活动,以及与采摘节有关的摄影比赛。此次采摘节历时6天,至10月3日闭幕。

本报记者 王笑 摄影报道

華 華
祝 祝
印 印
務 務
专业制作
名片
彩页
画册
PVC卡
不干胶
等印刷品

名片5盒40元
10盒60元
不干胶1000张70元

打造胶东最迅捷的印刷平台
质量更好
速度更快
价格更低

客服电话:
88531229
13589395551
1932985871
2443013568

6元投入 几十万人关注
中缝广告订版热线
86968288
13210867447
QQ:2430296757
友情提示
请交和留取方时如有效于建
及证件,所刊登的广售不作
为承担相关法律责任的作量: