

# 芜湖市开展食品安全宣传周活动

7月22日上午,芜湖市召开2022年食品安全宣传周活动方案新闻发布会。据悉,本次活动于7月下旬正式开启,旨在进一步普及食品安全知识,提升公众食品安全素养,深化食品安全社会共治。活动将通过科普宣传、开展食品安全

“你点我检”系列活动、开展中小学健康促进行动、开展绿色食品宣传月活动、开展食品安全法治宣传活动、“皖美粮油”宣传推介活动、召开新闻发布会等形式,进一步强化“食品安全人人有责、食品安全你我共享”理念,推进食品行业诚信体

系建设,营造人人参与、社会公职的良好氛围。

2022年上半年,芜湖市遵循“四个最严”,坚持“安全第一、问题导向、预防为主、依法监管、改革创新、共享共治”的基本原则,全力抓好食品安全监管工作,守住不发

生食品安全事故的底线。

芜湖市通过“五个有”全面推广网络餐饮服务“食安封签”。截至目前,共计投入2040万余份食安封签,6540家人网餐饮服务户封签发放到位,真正做到让消费者点得放心、吃得安心。(陈一雄)

## 严查餐具卫生

近日,阜阳市阜南县卫生健康执法人员在一餐饮具集中消毒厂检查餐具消毒情况。夏季是各类传染病高发期,阜南县卫生健康执法人员重点对餐饮具集中消毒单位的工作环境、防鼠防蚊蝇设施等进行检查,确保餐具卫生安全。

安徽科技报全媒体记者李伟通讯员吕乃明摄



阜阳市颍东区——

## 落实食品安全工作

本报讯(安徽科技报全媒体记者李伟通讯员胡云峰赵显峰)日前,阜阳市颍东区严格执行食品安全“四个最严”要求,落实“党政同责、一岗双责”,全力保障人民群众舌尖上的安全。

该区先后召开各类会议8次,专题研究部署和推进食品安全工作;优先保障食品安全工作经费,支持201家企业开展放心消费创建工作。同时,该区完善区、乡、村三级监管网络,区级成立食品安全委员会,12个乡镇街道办事处建立一把手主抓的食品安全委员会综合协调机构。

该区督促餐饮单位完成自查354户次,查出并整改食品安全隐患14个;检查餐饮单位504户次,发现并整改问题11个;实行食品生产企业“两书一单两报告”;全面推广使用网络餐饮服务“食安封签”,规范“食安封签”的使用和管理。该区还聚焦重点食品生产企业、连锁经营企业、网络平台企业、学校食堂等,开展食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动,重点抓好食品安全7个方面10个领域风险隐患整改,共检查市场主体2303户,发现风险隐患133个,依法查处违法案件15起。

## 散装“边角料”食品不宜囤

很多消费者与边角料食品的第一次接触,来自于线下面包店的蛋糕边。“按斤囤不心疼”“巨好吃又不贵”……

继临期食品之后,“边角料”食品又在网络上悄然走红,成为不少年轻人眼中的“省钱宝藏”。从肉脯片、毛肚边、火腿碎头,到米饼块、面包边、饼干碎……一些视频平台的主播近段时间都在推荐“边角料”食品。

专家说,“边角料”食品之所以受到越来越多消费者的关注,主要有以下原因:随着互联网社交媒体的分享,消费者特别是年轻消费者对于“边角料”食品有了更

多了解。“边角料”产品一般属于小零食,即使消费者买到不如意的产品,风险和损失较小。

目前我国对于食品“边角料”本身,并没有对应的产品标准或者企业管理体系规范,不少“边角料”食品处于“灰色”地带。

“边角料其实在日常食品销售中很常见,比如菜市场,商家会挑出来品相不是特别好的蔬菜或水果,便宜一些再卖掉,这些东西看起来可能没那么好,但从食品安全角度来看,本身不一定有问题。”专家说,对于边角料食品,更需要关心的是散装问题,因为散装意味着可能包装不密

封,也就有被细菌污染的风险。同时,一旦改为散装,就不能再参考原来的保质期,还要格外注意防潮防霉变。

即使是边角料食品,销售时也要有包装,搞清楚来源,并且确认售卖时的卫生条件和贮存方式是否符合要求、冷链是否健全、检疫证明有没有提供等。

所以,购买边角料食品之前,一定要对这些风险有所了解。作为售卖者,也应该尽可能选择适宜的分装和贮存环境,避免温度或湿度过高。否则,既可能造成不必要的食品浪费,也会增加消费者的安全风险。(中食)

## 生鲜消费不是“颜值经济”

生鲜的本质是食品,具有易变质、易腐坏的特质。但凡食品就没有安全“零风险”,其特殊性要求生鲜行业从源头到市场的各个端口,要建立严格的全产业链管理系统,更要健全科学缜密的监督体系,共同对食品安全负责。

连日来,群众对于生鲜市场使用“生鲜灯”照明造成生鲜食品视觉迷惑的投诉不绝于耳。消费者认为被“生鲜灯”误导,购买了不新鲜的商品,“生鲜灯”照射出的食品样貌并非眼见为实,是违反诚信经营、欺骗消费者的行为。

据了解,“生鲜灯”实际上是一种冷光源照明灯具,不会散发热量加速食物腐败,或者影响其质量。目前我国法律法规并未禁止使用“生鲜灯”。判断生鲜

食品销售是否造成欺骗消费者行为的关键,是商家所售卖的商品是否合格。

从营销角度来看,生鲜食品在市场中陈列本身存在非自然光环境对产品的视觉干扰,受制于市场照明系统影响,采取改善照明等手段让安全健康前提下的生鲜食品看起来更能激发消费者购买的欲望,本身无可厚非。但从诚信经营的角度看,如果用打光方式让不新鲜的食物看起来更好看、更美味,用以诱导消费者购买的行为,就有了欺诈嫌疑。虽然法律并没有规定不能使用“生鲜灯”,但对于监管方来说,确实有必要把故意误导消费者的行为纳入到监管范围之内。

对于生鲜食品生产者和销售者而言,需要明确,只有真正的食品安全和物美价廉才是制胜法宝,依靠“生鲜灯”照出来的“假新鲜”终究经不起市场和消费者检验,久而久之消费者会抛弃售

卖质次价高的食品的不诚信商家,甚至会因为没有压实主体责任、造成食品安全问题而受到监管部门的关注和有关法律制裁。

对于食品安全社会共治而言,食品安全监管者需要完善和细化监管范围与监管方式,以创新的手段和与时俱进的态度不断细化监管范围,优化监管方式,对市场上出现的新情况做到及时掌握、及时监管、及时反馈,通过数字化、科技化管理与落地检查、“飞行检查”相结合,让食品安全违法犯罪行为无处遁形;媒体和学协会等社会组织要加大科普力度,一方面帮助消费者掌握辨别优质生鲜食品的能力,同时定向强化企业第一责任人的意识;对于消费者而言,需要了解生鲜食品选购方法,理性消费,适度消费,购买生鲜食品不要只看“颜值”,更要关注品质。毕竟,生鲜消费是“安全经济”,不是“颜值经济”。(张健)



科学理性看待食品添加剂

色泽诱人的蛋糕甜点、口味丰富的各色饮品……这些诱人的美食都少不了食品添加剂的“功劳”。当前,我国食品安全形势持续稳中向好,但公众中仍存在谈食品添加剂色变的情况。

“公众谈食品添加剂色变,更多的原因是混淆了非法添加物和食品添加剂的概念。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红介绍说,食品添加剂,是指为改善食品品质和色、香、味以及防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质,包括营养强化剂、酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂等都是比较常见的食品添加剂。

“事实上,没有食品添加剂,就没有现代食品工业。”范志红教授表示,我国对食品添加剂的使用有严格的审批管理制度,只有工艺技术上确有必要,经过风险评估安全可靠的食品添加剂才会批准使用。此外,对每种食品添加剂的使用范围、使用剂量等都有严格规定。对食品添加剂的管理、标识,食品添加的生产许可,也有严格的相关要求。所以,只要符合标准规定的食品添加剂都是安全的。

“除了避免有害健康之外,食品添加剂的使用还要避免降低食物营养价值和避免掩盖食物质量缺陷。如不能用食品添加剂来掩盖食品腐败变质等。”范志红教授说。

范志红教授提示,消费者应理性、科学看待食品添加剂,平日可以多学习和掌握相关知识,从而更好地享受美食和生活。(吕可意)

【食安讲堂】

食安小常识