

江门市食品安全工作简报

2019 年第 3 期

江门市食品安全委员会办公室编印

2019 年 4 月 28 日

目 录

- ◆ 江门市首次对非市场主体实行跨部门“双随机一公开”联合抽查
- ◆ 江门市市场监管局走访人大代表政协委员
- ◆ 江门市市场监管局组织对台山上下川岛开展食品安全飞行检查
- ◆ 关于预防亚硝酸盐中毒的消费警示

江门市首次对非市场主体实行跨部门 “双随机一公开”联合抽查

4月12日上午，市市场监管局联合市教育局、市卫生健康局对校园等非市场主体开展跨部门“双随机、一公开”联合抽查，检查全市校园、餐馆食品（饮用水）安全。上级对此高度重视，国家市场监管总局信用监管司常宇司长、省市场监管局钱永成副局长等领导莅临现场全程指导。

本次联合抽查有以下特点：**一是抽查对象实现全覆盖。**为加强对校园、特种设备、医疗机构、建筑工地等及民生热点、安全生产、环境保护的非市场主体监管，我市于去年在全省率先增设“双随机一公开”抽查系统非市场主体库，由相关部门通过系统对其进行随机抽查，初步实现对市场主体、非市场主体全覆盖抽查。首次对非市场主体进行跨部门双随机联合抽查，是作为全国跨部门联合抽查试点市先行探索的一项重要尝试。截至目前，已有12个部门建立了非市场主体库，入库的非市场主体有734家。**二是抽查过程实现全公开。**此次跨部门联合抽查，从确定被抽查对象、执法人员到现场检查的整个过程，由人大代表、政协委员全程监督，新闻媒体全程直播，执法检查结果向社会即时公开，受检主体的食品信用等级视检查结果即时升级或降格。这既有利于通过部门监管、社会监督等多方力量监督倒逼受检主体履行食品安全主体责任，形成协同共治的监管格局；也有助于规范执法

行为，促进抽查执法全过程公平、公开、公正。三是**检查方式实现多样化**。本次检查选择校园（餐馆）作为重点检查领域，回应人民群众广泛关注的校园、餐饮业食品安全问题，并在以前开展全市的专项整治中，再进行多种形式的检查。检查中，相关部门通过食品安全中央监控系统进行网上巡查、实时监控和实地检查、食品快检等多种方式对抽查对象进行全面检查，及时督促整改问题、快速查处违法行为，提高监管执法效能。

江门市市场监管局走访人大代表政协委员

为进一步做好《关于提高食品安全监管能力的建议》、《关于加强活禽统一屠宰市场禽肉流通管理的建议》和《关于完善食品安全监督模式的建议》等建议提案的办理工作，近日，市市场监管局党组成员、副局长陈明同志带领相关科室有关人员分别登门走访了省人大代表梁姚顺，市人大代表方海英，市政协委员王家河。

会谈中，陈明同志详细介绍了我市食品安全工作及活禽集中屠宰禽肉流通管理情况，并向代表、委员了解所提事项具体情况，当面听取代表、委员的意见和建议，并就全市食品安全工作以及对存在问题的对策等进行了充分讨论。

沟通协商工作是办好建议提案的重要前提。通过登门走访，使监管部门既理解和掌握了代表委员所提建议提案的意图和要求，找准办理方向，又使我市食品安全监管工作得到人大代表、政协委员的支持和肯定，进一步调动社会各届参与食品安全工作的积极性和主动性，也使监管部门了解社会公众对食品安全工作的期待、希望和要求，为进一步做好食品安全工作指明了方向、明确了任务。

江门市市场监管局组织对台山上下川岛 开展食品安全飞行检查

在“五一”劳动节旅游旺季即将到来之际，4月23日~24日，市市场监管局党组成员、副局长陈明同志带领综合协调组、食品市场监管组、食品餐饮监管组有关人员对我市4A旅游景区台山市上、下川岛开展食品安全飞行检查。

本次飞行检查主要以督促下级监管部门加强日常监督，督促食品生产经营单位进一步落实主体责任为主要目的，以旅游景区内学校、食品小作坊、食品经营单位为重点，重点检查企业食品生产经营主体资格、食品安全管理制度执行和人员管理、场所卫生和设施设备、食品及食品原料采购、贮存、经营和使用、食品加工过程控制、用水卫生等方面情况。通过查阅资料、现场核查加工经营场所、问询食品安全管理员和从业人员等方式，认真核查了食品生产经营许可审查、加工经营范围、食品安全管理员配备及履职、食品采购进货查验、索证索票、餐饮具清洗消毒及设备设施运转、加工操作规范等落实情况。

此次飞行检查受检单位共15家，其中台山市川岛旅游景区内中小学2家，食品加工小作坊2家，食品销售单位4家，上、下川岛景区内餐饮企业7家，快检餐饮店内的海鲜池用水2批次。检查发现，旅游景区内食品安全状况良好，绝大多数被检查单位能够按照食品安全法律法规的有关规定，建立食品安全管理相关

制度，并能够较好地落实进货查验及索证索票制度，食品及食品原材料基本按要求摆放、贮存及销售，餐饮食品加工流程与过程控制基本上符合餐饮服务的操作要求及规范，“明厨亮灶”基本符合要求。川岛镇中学和川岛镇中心小学食品安全各项工作落实较为全面。但也发现，个别食品经营企业存在不足：一是场所卫生及设施设备方面，存在场地卫生清理不及时、设置不规范等问题；二是原料采购、贮存、经营、使用等方面，存在执行不够严谨、落实不够到位，食品及原材料没有做到离地离墙，食品与非食品混放、生食与熟食混放，没有及时清理过期变质食品等情况。三是餐饮具洗消方面，风险防控不够到位，保洁设施不足，没有及时清洗消毒等问题。针对检查中发现的这些问题，检查组现场提出整改意见，并要求台山市监管人员及时复查，核查是否整改到位。

通过开展飞行检查，及时排查和化解了食品安全风险隐患，促进基层监督管理部门监管责任和食品生产经营主体责任落实。

关于预防亚硝酸盐中毒的消费警示

亚硝酸盐是一种白色或淡黄色结晶，味稍苦咸，外形极似食盐。它能使血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，导致组织缺氧，人摄入 0.2-0.5 克即能引起中毒，3 克可致人死亡。

亚硝酸盐引起的食物中毒潜伏期一般在进食后 1-3 小时，短者仅 10 分钟，常表现为口唇、舌尖、指尖青紫等缺氧症状，自觉头晕、乏力、心率快、呼吸急促，严重者出现昏迷，甚至死亡。

亚硝酸盐（包括亚硝酸钠和亚硝酸钾）是国内外肉类制品加工中常用的食品添加剂，我国《食品添加剂使用标准》规定了亚硝酸盐（包括亚硝酸钠和亚硝酸钾）可作为护色剂、防腐剂，用于腌腊肉制品、酱卤肉制品生产加工，严格规定了使用量和残留量。按照标准规定使用亚硝酸盐是安全的。

由于历年来时有个别餐饮服务从业人员误将亚硝酸盐当作食盐，由此导致的亚硝酸盐中毒事件发生，危害人民身体健康和生命安全。原卫生部与食品药品监督管理局于 2012 年 5 月 28 日发出联合公告，自公告之日起，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐。食品生产企业在食品加工中使用亚硝酸盐的，应当严格执行《食品添加剂使用标准》规定的使用范围、用量和残留量。

消费者预防亚硝酸盐中毒，主要做好以下几点：**一是**防止误食亚硝酸盐，避免当作“食盐”、“味精”等加入食物；**二是**不吃刚腌制不久的腌菜；**三是**不吃存放过久或腐败的蔬菜。

公开方式：主动公开

主送：各市（区）食安办，市食安委各成员单位。

抄报：省食安办、市委办公室、市人大常委会办公室、市政府办公室、市政协办公室、市综治办、市平安办；
晓雄、许赞、德威、敏杰同志。

江门市食安办

2019年4月28日印发
