

郑州 邀市民体验餐具消毒全过程



市民佩戴口罩在精洗间参观 李文龙/摄

工作衣帽,参观了餐具粗洗间、精洗间、包装间及产品检验室等生产车间,详细了解了餐具的消毒过程,并对专业的餐具消毒给予较高评价。“以前总是不放心一些小餐馆提供的消毒餐具,在体验了餐具消毒的全过程之后,我会认准消毒机构,正确选择和使用合格消毒餐具。”一位参与体验的市民说。

今后,这种体验活动还将成为郑州市卫生监督局完善卫生监督执法管理的一种常态机制推广下去。

该局计划在年内继续开展生活饮用水卫生监督执法体验、游泳场所卫生监督执法体验、查处无证行医卫生监督执法体验、卫生监督协管体验以及放射卫生监督执法体验等多种类型的体验活动,将邀请更多的普通市民走进卫生监督队伍,让他们了解卫生监督执法流程。

次体验之旅。这次由郑州市卫生监督局倡导的郑州市餐饮具集中消毒单位观摩体验活动,也加深了普通市民对卫生监督工作的了解。

当日,参与体验的市民身着

本报讯(记者刘 畅 通讯员李文龙)近日,郑州康鑫源消毒配送有限公司的精洗间迎来了一批特殊客人,来自郑州市各行各业的 10 余位普通市民走进这家专业的餐具消毒公司,开始了一

■ 小贴士

如何确认餐具是否卫生

□郑菁菁

我们外出吃饭时经常会使用一次性消毒餐具,这些在保护膜下面的餐具真的干净吗?如何确认消毒餐具卫生是否达标呢?

首先,要看餐具的干燥度,如果餐具上有水滴,就是不符合要求的消毒餐具。因为在正规流程下,餐具在清洗后都会经过高温消毒并烘干,在后期进行包装时内部是不可能会有水滴的。如果你打开包装,发现里面的餐具上有水滴,哪怕餐具材质再好、花纹再精美,也是不合格的。

其次,拆开消毒餐具的包装膜后要“一看二摸”。“一看”就是看玻璃杯、碗是否有污垢和水珠。“二摸”就是用手触摸餐具壁,检查是否粘手、有油腻感等。如有上述情况则说明餐具未达到消毒标准或未消毒。

最后,外出就餐使用套装消毒餐具时,应注意餐饮单位是否能出示餐具集中消毒单位的合格检验报告和工商执照复印件,独立包装上是否印有厂名、厂址、联系电话、消毒日期、使用期限等内容。

危害度:★★★
公众喜欢度:★★★★
煎饼果子的制作离不开食用油,因此它的质量安全很大程度上取决于油的质量。以流动形式经营的煎饼果子摊点使用的油多为地沟油。



地沟油有以下几类:一是狭义的地沟油,即将下水道中的油腻漂浮物或者将宾馆、酒楼的剩饭、剩菜(通称泔水)经过简单加工、提炼出的油;二是劣质猪肉、猪内脏、猪皮经加工提炼产生的油;三是用于油炸食品的油使用次数超过规定要求后,再被重复使用或添加一些新油后重新使用的油。

地沟油质量极差、极不卫生,是过氧化值、酸价、水分严重超标的非食用油。它含有毒素,流向江河会造成水体营养化,食用则会破坏白血球和消化道黏膜,引起食物中毒,甚至致癌。“过菜油”之一的炸货油在高温状态下长期反复使用,会与空气中的氧接触,发生水解、氧化、聚合等复杂反应,致使油黏度增加、色泽加深、过氧化值升高,并产生一些挥发物及醛、酮、内酯等有刺激性气味的物质,这些物质具有致癌作用;而“泔水油”中的主要危害物——黄曲霉素的毒性则更高。

(洪超尘)

街头小吃安全性解读之煎饼果子

郑州 7 人涉嫌非法行医被拘

本报讯(记者李亚威)近日,记者从郑州市卫生局获悉,今年 1~4 月,郑州市卫生监督局保持打击非法行医活动高压态势,以“涉嫌非法行医犯罪”向公安机关移送 7 人。

据了解,被移送的 7 名涉嫌非法行医犯罪者,主要违法事实均为未取得医疗机构执业许可证擅自开展诊疗活动,且非法行医被卫生行政部门行政处罚两次以后仍再次非法行医。

林州 排查夜市食品安全风险

本报讯(记者张治平 通讯员宋国林 李永亮)随着气温逐渐升高,各种街头餐饮摊贩进入经营旺季。为了保护群众饮食安全,林州市卫生监督所自 4 月 24 日起,计划利用 2 个月的时间,对城区内的夜市、街头餐饮摊贩进行拉网式排查和专项整治。

截至目前,林州市卫生监督所执法人员已排查夜市摊点 200 余家,对在检查中发现的感官性状异常的食品当场予以封存,对存在消毒卫生设施不齐全、防尘设施不到位、食品原料进货渠道登记和索证索票不完善等现象当场予以纠正。

我省卫生监督干部走进中国政法大学

本报讯(记者李亚威 通讯员庞会强)5 月 14 日上午,中国政法大学政治公共管理学院,我省首批卫生监督管理干部培训班在嘹亮的《河南卫生监督之歌》声中举行了简短而庄重的开班仪式。来自我省卫生监督系统的 60 名管理干部,将在这里接受为期 8 天的卫生监督执法专业集中培训。

此次卫生监督管理干部培训,是我省卫生监督人才培养“533 行动计划”的重要组成部分。承担培训任

务的中国政法大学政治公共管理学院,着眼全国卫生监督工作实际及发展需要,量身打造了培训内容,涵盖新时期卫生监督机构行政管理的新理念、新思想、新方向及领导科学与管理艺术等。

授课老师均为中国政法大学知名教授和全国知名的卫生监督专家。为了保证培训效果,培训班实行严格的考勤制度。

据省卫生厅食品安全与卫生监督处负责人介绍,举办卫生监督管理干部培

训班,是为了培养和造就一支政治素质优、领导能力强、业务技术精、执法水平高的卫生监督管理队伍,促进我省卫生监督管理理念、执法模式和工作机制的创新,进一步提高卫生监督依法行政能力和工作水平。

简短的开班仪式后,学员们走进教室,开始了紧张而丰富的学习。据悉,全省卫生监督管理干部培训班将举办 4 期,计划培训 230 余人,争取将省、市、县卫生监督机构主要负责人轮训一遍。

北京 稽查工作新手段 二维码扫描便捷又科学

日前,北京市海淀区卫生局卫生监督所在对所辖区域餐饮单位的稽查工作中,采用二维码扫描技术,应用信息化、科技化的手段开展工作。



目前在海淀区,所有餐饮单位的食品安全信息公示栏、卫生许可证及菜单上均贴有二维码,一方面消费者可通过手机拍摄扫描,对该单位进行评价、提出建议,实施群众监督;另一方面监督员可通过二维码扫描技术,进入北京市卫生监督执法平台,实时查看该餐饮单位的卫生监督许可档案、卫生监督执法信息和处罚信息,开展日常监督。

在稽查过程中,稽查人员通过手持执法设备拍照识别二维码,调出卫生监督许可档案后,将卫生许可材料与现场进行一

一核对,逐项过关。二维码技术使整个稽查过程流畅完美,极大地提高了工作效率,提升了监督质量。科学便捷的稽查手段成为卫生监督执法工作的新亮点。

(戴雪松)

科学认识饮用水

健康惠及千万家

饮用水卫生宣传周

2013 年 5 月 13 日~19 日

☆ 人为什么离不开水?



水参与人体的生理功能,体液占成年人体重的 70% 左右,是人体维持正常生理机能所必需。其功能为:参与食物的消化和吸收,输送营养;参与体内代谢及代谢产物的排泄;参与体温调节;保持器官、关节、韧带、肌腱的润滑。水是生命的基础。



☆ 自来水有氯味是否有害?

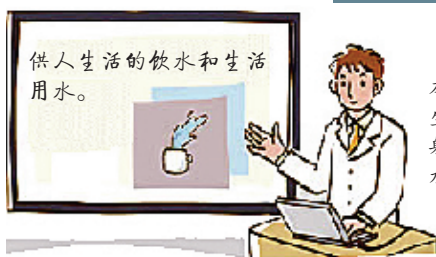
专家解释,为了保证消毒效果,国家要求在自来水管网末端要有一定量的余氯,水中的余氯量在国家标准要求的范围内人能感觉到氯味,自来水有氯味不影响饮用安全,煮沸后的自来水氯味可以消除。世界发达国家的饮用水均有氯味。



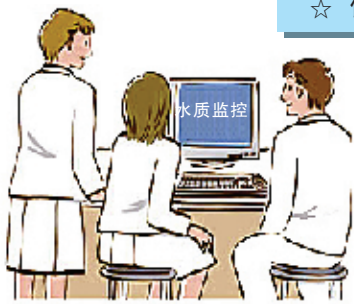
☆ 为什么水刚从龙头出来时浑白放置一会儿才变清?

部分高层建筑由于压力不够而使用气压罐供水,水刚接出来时因含有较多的气体,呈浑白色,放置一段时间后气体消失即可变清。

☆ 饮用水水质基本要求是什么?



生活饮用水水质应符合 3 项基本要求:一是水中不得含有病原微生物;二是水中所含化学物质及放射性物质不得危害人体健康;三是水的感官性状良好。



☆ 饮用水水源地必须设置水源保护区。

保护区内严禁修建任何可能危害水源水质卫生的设施及一切有碍水源水质卫生的行为。当饮用水被污染,可能危及人体健康时,有关单位或责任人应立即采取措施,消除污染,并向当地政府和行政主管部门报告。



☆ 为什么水煮沸后壶底、壶壁附有白色粉状沉淀物,或水面有白色漂浮物?

这主要与水的硬度有关,水硬度以水中的钙、镁盐的含量表示。由于水中含有不可溶和可溶的钙、镁盐,水经加热煮沸后,有部分沉淀析出。

☆ 生活饮用水常用的消毒剂有哪些?



液氯、漂白粉、漂白粉精片。

☆ 不喝没被完全煮沸的水。

自来水中的有害病菌必须达到 100 摄氏度才能被完全杀死。经常喝未被完全煮沸的水,患膀胱癌、直肠癌的可能性增加 21%~38%。



☆ 评价饮用水消毒效果的常用指标是什么?

细菌总数、总大肠菌群、余氯量。



☆ 生活饮用水消毒的目的是什么?

杀灭致病菌,防止肠道传染病。



☆ 测定饮用水中余氯的作用是什么?

确定饮用水的消毒效果,防止生活饮用水二次污染。



以上内容由河南省卫生厅食品安全与卫生监督处提供