

进口冷链食品疫情防控常态化

市市场监管局督导调研宝丰进口冷链食品集中仓建设运行情况

本报讯 为进一步落实新冠肺炎疫情防控措施、防范进口冷链食品疫情输入风险,10月29日,市市场监管局四级高级主办刘国平带领监管人员,到宝丰县调研进口冷链食品常态化疫情防控

和集中监管仓建设运行情况。调研人员实地察看了进口冷链食品入仓监管流程,包括消杀、入库、核酸检测、贮存、出库等情况,查阅了监管仓的进出仓货物登记台账、出仓证明记录、消毒记录、赋码等资料,对宝丰县市场监管局所做工作给予肯定。

在现场,刘国平就加强进口冷链食品集中监管仓的规

范运行提出三点要求:一要提高政治站位。以对人民群众身体健康和生命安全高度负责的态度,严格实施进口冷链食品总仓管理制度,实现对进口冷链食品源头监管、闭环监管,彻底扎紧我市进口冷链食品“口袋”。二要把握关键环节。按照规范流程和各环节操作要求,严格落实

进口冷链食品疫情防控各项措施,把好进口冷链食品入仓管理、仓内管理和出仓管理关。三要增强应急处置能力。科学合理制定应急预案,一旦发生进口冷链食品检出阳性等突发事件,要在当地疫情防控指挥部的领导下,迅速启动应急机制,严格按照规定处置。

10月30日,宝丰县进口冷链食品集中监管仓开仓投入使用,对进入宝丰县的进口冷链食品实施集中查验、集中检测、集中消杀、集中存储,从源头上阻断进口冷链食品疫情传播风险,为保障人民群众生命健康安全筑起“防火墙”。

(李爱仙 孙建峰)

坚果虽好,还得警惕滋生霉菌!

坚果是指具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒,包括核桃、板栗、杏核、开心果、香榧、夏威夷果、松子等。坚果富含蛋白质、不饱和脂肪酸等,是深受消费者喜爱的一类食品。但坚果在潮湿环境下,易吸收空气中的水分,受霉菌污染。这可能会带来什么危害?食用和购买时应注意什么?



什么是霉菌?

霉菌是菌丝体比较发达且没有较大实体的部分真菌的俗称,也叫“发霉的真菌”。霉菌种类繁多,现已发现的有超过45000种。食品

表面长出的一些绒毛状、絮状或蛛网状的菌落,就是霉菌。

霉菌污染可能会使食品品质降低,但并不是所有霉菌都是有害的。许多霉菌在

发酵工业、生物医药等领域具有重要作用,如豆腐乳发酵(毛霉)、抗生素(青霉素、灰黄霉素)生产、植物生长激素(赤霉素)合成等。

消费者如何防范霉菌污染危害?

第一,细心选购坚果。建议消费者选择正规场所,购买正规企业生产的产品,避免购买过期食品。尽量选择购买密封包装的坚果,并选择合适大小的包装,按需购买。

购买散装坚果时,要注意坚果外形和果肉形态,挑选果实饱满、颗粒均匀、无霉斑、无虫蛀痕迹的坚果。

第二,合理储存坚果。

最好现吃现买,坚果开袋后应尽快食用。如果吃不完,应密封保存并置于阴凉干燥处,避免受潮。

第三,不食用霉变坚果。食用之前,如发现坚果表面有丝状、绒毛状物质,或较为明显的霉斑,请不要食用。

咀嚼时,发现有苦味、霉味或辛辣味,应尽快吐出来并及时漱口。

(杨大进 李大婧 孙秀兰)

坚果受霉菌污染有什么风险?

按照《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)的规定,烘炒加工工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌不能超过25 CFU/g。如果检出坚果霉

菌超过标准限值,可能意味着其食用价值降低,甚至不能食用。

受霉菌污染的坚果是否会对人体健康造成危害,取决于霉菌是否代谢产生已

知的、毒性明确的真菌毒素。如黄曲霉代谢产生黄曲霉毒素等,而黄曲霉毒素是强致癌物质之一,大量摄入时会引发急性中毒。

第3240期 小广告 大市场 小投入 高回报 **分类广告**

广告热线: 13183330295 地址: 市区建设路西段268号(鹰城广场对面)



本栏目在微信公众平台同步刊登 微信公众号: ycqueqiaohui 相亲报名热线: 4940520

保安物业 ●专业保安省厅资质 13503413333 ●五星物业免费试用 13783266331

健康美容 **假发、补发** 市区联盟路中段(联盟鑫城院内一楼) 电话: 13849583359

殡葬服务 **龙山公墓** 龙门大道 电话: 2078631

特色美食

●鹰城名吃-四不腻猪蹄3413983

景观设计施工

●河南迈景园林 17603753837

移动业务

●移动宽带办理 18317678165

本地老酒回收

●回收名酒老酒 13137762626

搬家服务

●喜庆搬家公司 13803750375

老年公寓

●康乐居老年公寓 13937585159

●弘福祥老年公寓 15937568881

●晚晴老年公寓 15516017081

助听器

●耳聋请配助听器 13087062226