

电子动态监管助推食品安全

本报讯（记者舒丰潍 见习记者张璐）只需输入企业名称，就能看到该企业的基本信息，企业行政许可、认证以及执法人员对其监督检查等信息也都一目了然。3月9日，市质量技术监督局食品科工作人员向记者演示了河南省食品生产质量安全动态监管系统的实用效果。

据了解，我市食品生产加工领域具有数

产品不合格老板须培训

本报讯（记者李光远）为贯彻执行《食品安全法》等相关法律法规，增强食品生产企业主体责任意识，市质监局近日举办2011年度不合格食品生产企业负责人集中约谈培训班，50余家企业的70多位法人代表、质量总负责人参加了培训。

据了解，此次培训内容丰富，有质监部门相关负责人对当前食品安全形势的分析和企业应关注的重点，有对《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等相关法律法规的解读，有对食品不合格后处理工作要求和程序、不合格食品召回管理规定的讲解，并帮助企业分析产品不合格的原因，提出保障产品质量的具体措施。此外，全体参训不合格企业负责人还共同发出了确保食品安全倡议书。

修武县质监局全面审查企业在用食品标签

本报讯（记者李光远）针对近期舆论关注较多的食品标签问题，修武县质监局近日组织执法人员，认真审查了全县食品企业在用食品标签。

该局着重对食品名称的真实性、质量标志的时效性、营养标志的真实性、质量宣传的依据方面进行审查把关，减少食品标签违法违规行为，目前已帮助8家企业审查新印制的标签39个。



食品安全举报电话
3568238

食品安全大家谈

铸就监管利剑 确保质量安全

市质量技术监督局局长 李小平

食品工业是我市的传统优势产业，也是我市构建现代产业体系、实现经济崛起的重要战略支撑产业，更是建设中原经济区经济转型示范市的优势产业。截至目前，我市获得许可证的食品生产企业有457家，相关产品生产企业62家。市政府确定的规模效益30强企业中食品企业占6家，确定的30家高成长性企业中食品企业占4家。据市统计局统计，2011年全市食品工业增加值106.2亿元，占全市规模以上工业比重12.3%，拉动经济增长2.6个百分点，在我市六大支柱产业中仅次于装备工业，居第二位。因此，保障我市生产食品质量安全意义重大。

市质量技术监督部门承担着全市食品生产加工环节的质量监督管理工作。市质监局按照市委、市政府的统一部署和要求，认真履行监管职责，始终保持高压态势，不断强化行政许可、监督检查、执法打假等措施，有效保障了全市食品生产质量安全。2012年，市质监局将进一步健全食品安全监管长效机制，继续深化食品安全治理整顿，不断加大严惩重处力度，努力把食品安全监管能力，促进全市食品质量安全水平不断提高。

一、充分利用食品生产企业电子档案系统，增强食品监管工作有效性

我市食品生产加工领域的企业具有数量多、规模小、分布散的特点，日常监管难度较大。利用网络数据库，建立科学、完善、动态的食品生产企业电子档案系统，是提高监管水平的有效手段。目前，市质监局已将全市所有食品、食品添加剂和相关产品的生产企业全部纳入电子动态监管系统，实现从许可申请、审核到日常监管、行政执

量多、规模小、分散广的特点，日常监管难度较大，该局应用并不断改造升级的电子动态监管系统正是掌握企业质量状况的有效手段，目前已将全市所有食品、食品添加剂和相关产品的生产企业纳入这一系统，实现从许可申请、审核到日常监管、行政执法、监督检查及监督抽查信息、奖励等良好行为信息、违法信息等内容。

“电子动态监管系统使食品安全管理、



河南黄河人实业股份有限公司质检人员在检测产品质量。

黄河人 摄

图片新闻

河南黄河人实业股份有限公司质检人员在检测产品质量。

记者通过查询发现，已被录入这一系统的获证食品生产加工企业有463家，相关产品及添加剂生产企业有66家，其中食品生产企业质量信用档案系统涵盖了这些企业的基本信息、行政许可信息、认证信息、监督检查及监督抽查信息、奖励等良好行为信息、违法信息等内容。

“电子动态监管系统使食品安全管理、



焦作科霖达生物科技有限公司饮料生产线。

科霖达 摄

执法、检验三方人员通过平台实现信息共享，使工作更加方便、快捷。”该局食品科科长孙福说。同时，该局以深化应用动态监管系统为抓手，推动企业监管档案、生产许可、监督检查、乳制品质量安全溯源、风险信息管理、食品添加剂生产使用监管等重点工作的规范化，强化对各项监管工作的有效监督和及时考核。

焦作科霖达生物科技有限公司饮料生产线。

科霖达 摄



监管动态

市质监局强化乳制品企业监管

本报讯（记者唐长松）今年年初以来，为确保乳制品质量安全，市质监局始终保持监管高压态势，采取四项措施，对乳制品企业进行全面检查。

该局一是督促乳制品企业严格落实质量安全主体责任，定期自查，并提交自查报告；二是增加对乳制品生产企业监督检查的频次；三是对企

业购入的生鲜乳、原料乳粉进行抽检，比例不少于所有批次的15%，对企业出厂产品每周进行抽检；四是督促乳制品企业完善电子记录信息系统，基本实现了原材料采购验证、生产过程控制、出厂检验的全程信息记录。据悉，今年年初以来，我市仅有的两家乳制品企业生产状况良好，质量管理体系运行平稳。

沁阳市质监局严控纳入专项监管食品企业

本报讯（记者李秋）今年年初以来，沁阳市质监局多措并举，提高食品企业巡查效率，跟踪限期整改企业，严密监控纳入专项监管的食品企业，及时消除质量安全隐患。

该局先后组织开展了瘦肉精、农药废渣盐等专项整治活

孟州市质监局严查高风险食品企业

本报讯（记者李光远）连日来，为确保生产加工环节的食品质量安全，孟州市质监局组织执法人员对高风险食品企业进行拉网式检查。

该局目前已检查食品企业20家，重点检查了厂区环境及生产场所的卫生、原辅材料采购验证、关键过程控制、添加剂使用管理、出厂检验、产品标志标注等情况。同时，

该局组织食品企业负责人认真学习《食品生产加工企业落实质量安全主体责任监督检查规定》、《食品标志管理规定》等相关规定，要求各企业严把生产环境关、原辅材料采购关、出厂检验关及标签标志关，并将所采购的原辅材料、食品添加剂的名称、生产厂家、生产厂家资质、供货方等内容进行登记造册。

博爱县质监局揪出四家未换证饮料企业

本报讯（记者李光远）连日来，博爱县质监局开展假冒伪劣饮料等食品专项大检查，揪出到期未换证饮料企业4家。

截至目前，该局共检查到

期未换证饮料企业4家（这4家企业均未生产），检查有证伪劣饮料等食品专项大检查，揪出到期未换证饮料企业4家。

生活小常识

面粉不是越白越好

面粉之所以会发白，是由于其营养成分中碳水化合物所占的比例较大（这里已排除使用面粉增白剂的因素），在这种情况下，面粉中所含的钙、铁、锌等微量元素的量就会相对减少。从营养价值来讲，颜色深些的面粉所含的微量元素相对较多，因此营养价值更高。

越白的面粉蛋白含量越低。据专家介绍，现在市场上面粉按照蛋白质含量的高低分为高筋面粉、中筋面粉和低筋面粉，筋度越低的面粉越白，也就是蛋白质含量越少。高筋粉颜色较深，适合用来做面包；中筋粉颜色乳白，可用来做包子、馒头、面条等；低筋粉颜色较白，蛋白质含量低，麸质也较少，筋性弱，适合用来做蛋糕、松糕、饼干等需要蓬松酥脆口感的西点。

越白的面粉矿物质含量越低。此外，现在人们在选择面粉时，精细程度也是考虑的一大标准。专家说，按照此标准，面粉又分为特一粉、特二粉、一等粉、二等粉等各个等级。通常，矿物质含量越高，面粉的等级越低；相反，矿物质含量越少，面粉的等级也就越高。显而易见，矿物质含量高的面粉营养价值更高，不过，这也造成此种面粉的颜色会稍微带些灰色。拿富强粉和标准粉这两种市场上最为普遍的面粉来说，后者无论维生素、矿物质、微量元素的含量都比前者高，营养更为丰富，但从等级上来说，富强粉是特二粉，而标准粉则是二等粉。

全麦粉虽然营养价值高，但由于其口感不好，以前少有人问津。近年来，其丰富的营养价值被逐渐发掘出来，人们认识到全麦粉含有丰富的维生素B₁、B₂、B₆、烟碱酸、钙、铁、锌等微量元素，全麦粉也得到了许多人的青睐。可以说，全麦粉是目前市场上常见面粉中营养价值最高的面粉。其实细品起来，吃全麦面粉也不是想象中那样难以下咽。

因此，广大消费者在购买面粉时，一是要看自己的需求，按烹制食物的不同选择最适合的面粉；二是仔细阅读面粉包装袋上标的营养成分。只有“内外兼修”，才是好面粉。

陈 辑

陈 辑

陈 辑