

严防问题食品流入市场

——我市开展“3·15”专项执法见闻

央视“3·15”晚会播出后,为确保晚会曝光问题得到快速有效处置,市市场监管局第一时间启动应急预案,统筹安排全市市场监管系统值班备勤工作,确保12315投诉举报热线24小时畅通,全力做好晚会曝光线索的接收、核查、处置工作,做到有诉必接、有案必查,切实守护好人民群众的合法权益,为运城消费市场高质量发展保驾护航。

连日来,记者跟随市市场监管局执法人员,对我市部分商超、食品经营门店、生产企业进行全方位检查。

针对央视“3·15”晚会曝光的“漂白鸡爪”问题,为了严防问题食品流入市场、摆上货架,执法人员一行先后来到中心城区菜河1+1超市中银路店、沃尔玛超市等地,对商超肉制品销售区、冷藏冷冻专区、散装食品区进行逐柜、逐品核查,重点检查是否存在晚会曝光的问题产品在售。

“你好,麻烦把在售泡椒鸡爪的进货凭证和检验报告拿出来。”“最近有无消费者投诉同类问题?”……

每到一处,执法人员都仔细查看进货验收登记簿,严格核对在售鸡爪及同类禽肉制品的进货来源、



检验检疫证明、产品合格证明等资质材料(上图),严查来源不清、资质不全等问题食品,坚决堵住问题食品流通渠道。同时,执法人员督促涉及食品经营单位全面开展自查自清,严格落实进货查验、索证索票制度,确保流通环节无曝光问题食品、无风险隐患食品。

3月17日,记者又跟随市市场监管局检查组来到位于临猗县的山西画宝刚食品有限公司等地,深入各企业原料库、成品库、生产车间,

逐项核查鸡爪及同类禽肉原料的来源渠道、供货方资质、检验合格证明等资料,同时重点排查企业是否存在双氧水采购、使用等违规行为,全面细致排查生产环节各类食品安全风险点。

从检查情况来看,辖区食品流通秩序整体规范有序。

据悉,目前,该局已在全市范围内开展鸡爪类及同类禽肉肉类肉制品全覆盖专项排查,切实防范食品生产安全风险。

河津 上门年检计量器具

运城晚报讯 近日,河津市市场监管局联合该市综合检验中心,深入河津市津美农副产品批发市场,开展计量器具上门年检服务。

活动现场,工作人员一方面使用专业检测设备,对市场内经营户在用的电子秤等计量器具逐一进行检验、详细登记,对合格器具现场标注检定合格标识,确保每一台计量器具量值准确、合规使用(下图)。另一方面,主动向经营户宣讲政策,普及计量法律法规知识,解答经营户疑问。

此次上门年检服务,改变了以往经营户“上门送检”的模式,大幅提升了市场计量器具的检验效率和覆盖范围,有效减轻了经营户负担。



平陆 宣讲防范虚假宣传

运城晚报讯 近日,平陆县市场监管局组织工作人员,在该县开展食品药品保健品虚假宣传防范专项宣讲活动,为广大群众,尤其是老年群体送上实用的消费维权知识。

宣讲现场,工作人员用通俗易懂的语言拆解了“蝇头小利引诱”“权威假象蒙骗”“概念包装误导”等针对老年群体的典型虚假宣传骗术,通过真实案例揭露不法商家的惯用手段。同时,重点讲解了正规购买途径选择、食品药品保健品属性区分、维权证据留存三大核心消费原则,明确群众保健品仅能辅助调节身体机能,绝不能替代药品治疗疾病,提醒大家警惕“包治百病”“限时抢购”等虚假宣传噱头。

新绛 检查眼镜配制行业

运城晚报讯 近日,新绛县市场监管局以“近视防控,计量在行动”为抓手,在该县开展眼镜配制行业计量监督检查活动。

本次检查以学校周边眼镜店、配镜中心为重点,开展眼镜配制场所计量监督检查,重点核查验光仪、焦度计、镜片箱等强制检定计量器具的检定状态,检查是否依法申请检定、是否在有效期内使用、是否存在超期未检等问题(下图),从规范计量器具操作行为。



本版图文:记者 王耀

生产经营者哪些不能碰? 消费者买肉要看哪些?

市市场监管局发布肉制品安全经营与消费提醒告知

运城晚报讯 为进一步深化制售假劣肉制品问题治理,3月17日,市市场监督管理局发布肉制品安全经营与消费提醒告知,为生产经营者划定“红线”,为广大消费者支招如何购买肉制品。

生产经营者: 严守底线 诚信自律

1. 严格自律,依法生产。严禁在肉制品中添加违禁物或滥用添加剂,杜绝使用病死畜禽、来源不明或走私的肉类,不得以假充真(如用鸡鸭肉冒充牛羊肉),必须取得合法资质才能开展生产加工。
2. 严管餐饮,杜绝欺瞒。餐饮单位(如食堂、火锅店、烧烤店等)不得采购不合格或走私肉类,禁止制售假冒牛、羊、驴肉,严禁滥用添加

剂(如亚硝酸盐),更不能利用“牛肉风味”等名称误导消费者。

3. 严查票据,确保来源可溯。所有经营主体必须查验并留存供货方资质、购货凭证,核对“两章两证”(动物检疫及肉品品质检验合格证明),进口肉还需具备入境货物检验检疫合格证明。

4. 严控品质,规范贮存销售。加工销售前须检查肉品感官性状(如色泽、气味),严禁销售变质产品。同时,保持生产经营环境达标,并按规定温度储存肉类。

消费提示: 科学选购 依法维权

1. 选正规渠道。要去正规的商场、超市或有证照的肉店,切勿在路边摊、黑作坊随意购买。网购的话,

挑信誉好的店,看清楚有无相应资质,还要参考他人评价。

2. 看包装标识。预包装好的肉,要看看标签全不全,有没有生产日期、保质期、配料表、SC编号(食品生产许可证)和厂家信息。

3. 闻肉品气味。新鲜的肉颜色自然(比如猪肉淡红、牛肉深红),表面干爽不黏手,没有怪味。如果包装鼓包、肉变色或长霉,千万别买。

4. 查检疫标志。买生鲜肉,记得认准“两章”(检疫合格章和品质检验章)。进口肉可以要求看入境检验检疫证明,确保来源正规。

5. 存贮须冷藏。肉买回来尽量早点吃,暂时不吃要装好放冰箱冷藏,别跟其他食物混放。鲜肉冷藏别超过3个小时,想存久点就分装冷冻;熟肉打开后要密封冷藏,防止串味污染。

市民营企业协会赴绛县调研指导

运城晚报讯 “我们公司主打高端白兰地、樱桃红酒等产品,市场订单已拓展至沿海城市,但资金短缺问题成为制约进一步扩张市场的瓶颈。”山西康园泰农业股份有限公司负责人如是说。近日,市民营企业协会联合市市场监管局有关科室工作人员,赴绛县酒

类生产企业进行了走访调研。面对“娘家人”,企业负责人坦诚发言。

针对企业的融资需求,调研组一行人现场为企业出谋划策,建议企业充分挖掘自身知识产权价值,通过多项知识产权质押融资的方式拓宽融资渠道。

另外,调研组还充分发挥专业优势,为企业量身定制“一揽子”发展优化建议。从指导企业合理设置公司注册地与生产地址到构建完善的知识产权保护壁垒,调研组既解企业当下之困,又谋企业长远发展,以务实、有效的服务作风赢得了企业的高度认可。