

重拳出击



2015年6月16日 星期三 编辑:王凯 美编:陈惠芳

——2015东营食安周特别报道

东营市农业局建设农产品质检体系

# 综合农产品质检中心 预计10月底揭开面纱

本报记者 张婧婧

农产品质量安全事关人民群众身体健康和生命安全,事关农业产业长远发展。“完善农产品质量安全监测体系”列入了2014年市政府十大便民实事。目前,投资3300万元建设的市综合农产品质检中心,预计今年10月底竣工,并在各乡镇建成农产品速测室。此外,还将建设农产品安全追溯和信用体系,制定严格的农产品生产标准。



检验人员进行农药残留前处理。(图片由农业局提供)

## 建设四级农产品质量安全检验监测体系

“完善农产品质量安全监测体系”被列入2014年市政府十大便民实事,即以市农产品质检中心为基础,整合市畜牧局、市海洋与渔业局、市林业局等部门检测资源,组建市级综合农产品质量检验检测中心。目前,投资3300万元建设的市综合农产品质检中心,预计今年10月底竣工。

县级检测机构正在整合,其中广饶县已完成整合和认证工作。40个农业乡镇和市级蔬菜标准化基地全部建成了农产品速测室。县区农业局和农业乡镇全部成立了农产品质量安全监管机构,配备了专门人员,全市1781个涉农行政村全部设立了由村干部兼任的农产品质量安全村级监管员。目前市、县、乡、村四级农

产品质量安全监管力量得到加强,监管检测体系逐步完善。

2015年,加强县区、乡镇和村(社区)、生产基地检测设施建设,努力构建起以市级中心为龙头,县级检测站为骨干,乡镇检测室和村(社区)、生产基地速测点为延伸的四级农产品质量安全检验监测体系。

## 加大高毒农药监管抽查,建设食品安全追溯体系

据了解,2014年东营市农业局开展了农产品质量安全专项整治“双百行动”和春、夏、秋季农资打假专项行动。全市共出动执法人员抽检农资样品212个,立案查处案件34起,对621家农药经营单位的3978个农药产品全部进行了经营告知。

强化对高毒农药的定点经营管理,落实了限

制区域销售、使用及实名制购买制度,建立了剧毒、高毒农药从进货、经营、使用到容器、包装物回收等制度,并安排30万元专项资金搞好高毒农药废弃物回收,有效规范了高毒农药的经营和使用。

2015年,还将组织开展10次以上市级蔬菜农

药残留风险监测和监督抽查,抽检样品800个以上,及时掌握全市蔬菜产品质量安全状况和风险隐患。安排300万元资金,建设全市农产品质量安全追溯体系。以蔬菜和水稻2个产业为重点,率先在全市“三品一标”生产单位中择优选择20—30家进行质量安全追溯试点。

## 山东蓝海酒店集团多家酒店 获“食安山东”餐饮示范店称号

自古以来,食品安全关系到国计民生,直接影响到广大人民群众的身体和生命安全,关系到经济和社会稳定。保障食品安全是一项复杂的系统工程,从生产到流通再到消费,各个环节都要抓好;从政府到企业到消费者,人人都要明白,家家都要参与。

今年的“3·15”、《生活帮》对某火锅店使用“口水红油”的行为进行曝光,引起了众多餐饮企业的关注。

对此山东蓝海酒店集团积极响应,邀请媒体深入厨房对菜品及食材进行详细的阐述,并做出相关承诺:第一,坚决不使用回收的红油;第二,坚决不使用过期原料;第三,坚决不使用假冒伪劣产

品,以次充好,确保我们的产品品质。

工作人员介绍,“蓝海集团生产的所有原料不对外,只供应我们酒店内部旗下的各个酒店。”目前,山东蓝海酒店集团旗下所有火锅品牌所使用的火锅底料,全部由集团总部专门的食品厂进行加工制作,然后冷冻保存,通过专门的运输链配发到各个酒店。

好汤好料好火锅,统一配送的汤料、蘸料保证了火锅的风味,也从源头上确保了用料的卫生和安全。而酒店对于食材的选择,也十分讲究,集团旗下酒店所使用的绝大多数菜品均来自占地6000余亩蓝海生态基地,由蓝海物流进行配送。另外集团拥有专业的采购人员,从食材

的源头进行把关,从原产地直接发到各个门店,从根源上确保食材安全。

正是由于集团对食品安全的高度重视,在山东省食品药品监督管理局近期组织完成了首批“食安山东”餐饮示范街区、示范店和示范学校食堂专家评审工作中。

山东蓝海酒店集团旗下东营蓝海国际大饭店、东营蓝海大饭店(广饶)、潍坊蓝海国际大饭店(高密)、临沂蓝海国际大饭店(兰山)、淄博蓝海国际大饭店、青岛蓝海大饭店(黄岛)通过公示,被授予“食安山东”餐饮服务品牌示范店荣誉称号,在全省餐饮服务行业品牌建设中做出了重大贡献。

