

# 浙江药检

二〇一四年第一期

(总第 195 期)

浙江省食品药品检验研究院

二〇一四年一月二十四日

---

## 本期导读

### 系统要闻

- 邵元昌副局长到省药检院指导抽验工作
- 省药检院“三基”知识竞赛圆满结束

### 经验交流

- 嘉兴市药检所参加多项国家级能力验证取得满意结果
- 衢州市药检所召开 2013 年度实验室管理评审会议

### 药检文化

- 春节期间餐饮服务食品安全常识

## 【系统要闻】

### 邵元昌副局长到省药检院指导抽验工作

日前，省局邵元昌副局长带领稽查局王丽芳局长、陈月华副局长等一行 5 人到省药检院指导调研 2014 年抽验工作。

在调研会上，省药检院业务科负责人汇报了 2013 年抽验工作完成情况以及 2014 年省级药品抽验工作打算。随后，邵元昌副局长等领导与省药检院洪利娅院长、陈良月书记、赵维良副院长就目前机构改革过程中抽验工作职能的梳理、信息共享、民生指数以及抽验中存在的问题等展开了深入讨论，逐项研究，逐条分析，进一步明确了 2014 年抽验的思路要求和工作措施。

在听取汇报和交流讨论后，邵元昌副局长充分肯定了省药检院在全省药品监管中所起的技术支撑作用，并对省药检院 2014 年抽验工作提出明确要求。他要求，省药检院要充分发挥技术指导作用，统筹全省药品检验资源，逐步减少一般性的重复抽验工作，在创新抽验方式、加强技术研究等方面起表率作用；要进一步完善抽验信息化建设，加强资源共享，避免重复抽验，加强对抽验点分布的管理；要加强对检验结果的分析应用，充分挖掘抽验数据中的信息，通过分析及早发现潜在的、趋势性的问题，将分析结果与稽查办案有机相结合。

### 省药检院“三基”知识竞赛圆满结束

1 月 3 日下午，省药检院举行了“三基”知识竞赛复赛。从初赛脱颖而出的 10 位选手参加复赛，赛场气氛热烈。

“三基”知识竞赛从 2013 年 5 月份开始启动，分初赛和复赛两个

阶段。这次竞赛活动主要具有4个特点：一是针对性强。针对当前青年技术人员普遍存在基本理论、基本知识、基本技能相对薄弱的情况，省药检院专门组织开展了“三基”知识竞赛，以竞赛促学，着力提升青年技术人员的基础理论水平和实验操作技能，促进青年技术人员成长，进一步推动检验检测工作高效开展。二是组织严密。省药检院成立了“三基”知识竞赛工作领导小组，精心制定了竞赛方案，落实人员负责组织协调。组织院内部分专家成立试题工作组，根据学科不同以及实践特点，突出针对性和实效性，精心编写试题库，供大家复习迎赛。在竞赛过程中，对初、复赛的试题做到严格保密，对竞赛的组织、改卷、抽签、评判做到公开、公平、公正，确保了竞赛活动有序、有效。三是形式多样。在组织形式上，分初赛和复赛两轮，初赛以闭卷笔试的形式，全院80多名青年技术人员参加，初赛成绩前10名的选手晋级复赛；复赛以现场限时答题的形式，通过抽签选题、现场答题、当场亮分，决出最终名次；赛后，专家还对易错题进行了分析。在试卷题型上，除了常规的选择、判断、填空、简答等题型之外，还在复赛中专门增加了10分钟的视频纠错题，直观形象、效果明显。四是富有成效。从竞赛启动以来，全院的青年技术人员积极主动参与，翻阅书籍资料，实验技能比对，认真开展复习，全院上下营造了学知识、比技能的良好氛围。参赛人员纷纷表示，通过竞赛活动，对“三基”知识掌握更加牢固，实验操作更加规范。与此同时，药检院又制作了实验室基本操作专题片，通过实例演示、对错辨别，进一步促进青年技术人员技能水平的提升。

在竞赛总结会上，省药检院院长洪利娅充分肯定了这次竞赛活动，认为活动组织严密、形式丰富多样，参赛人员积极主动，取得了明显成效。同时，她表示今年将竞赛活动推广到全省，在全省药检系统掀起新一轮学习热潮。

## 【经验交流】

### 嘉兴市药检所参加多项国家级能力验证取得满意结果

日前，嘉兴市药检所收到四份由中国合格评定国家认可委员会（CNAS）寄达的能力验证结果通知单，分别是“中成药中穿心莲含量的测定”、“化妆品乳液中铬的测定”、“保健食品中酚酞、西布曲明的测定”及“食品微生物定性能力验证沙门氏菌检测”，其中“食品微生物定性能力验证沙门氏菌检测”结果为“优秀”，其他三项结果均为“满意”。

能力验证是评估和证明实验室出具检测数据可靠性的客观手段，可以验证实验室整体技术水平的持续情况。本次多项国家级能力验证获得的“优秀”、“满意”结果，充分证明了该市药检所检验技术稳定，检验人员操作规范，仪器设备运行良好，数据控制严谨，测定结果可靠，检测能力处于良好状态。同时，为药检所内部质量控制提供重要依据，更是为行政监管提供强有力技术支撑。

（嘉兴市食品药品检验所）

### 衢州市药检所召开 2013 年度实验室管理评审会议

2014 年 1 月 15 日，衢州市食品药品检验所召开 2013 年度实验室管理评审会议。

会上，评审人员对 2013 年管理体系的运行情况进行了研讨、核查、分析。徐勇慧所长向管理评审会议汇报了质量方针与目标、政策和程序的适用性和和实验室发展规划等工作；副所长汇报了人员学习培训、外部评审及上次管评提出的改进措施实施情况及有效性等；技

术负责人汇报了资源保证充分性分析、检验业务开展情况、质量目标实现情况等八个方面；质量负责人汇报了管理体系的适应性和运行情况等；质量科汇报了内审、质量监督、质量控制等；各科室主任汇报了科室管理及不足并提出改进意见。质量负责人在会上宣读了评审结论。为持续改进管理体系的有效性，评审会议提出以下几点改进意见：一是职工要继续加强对《质量手册》、《程序文件》等体系文件的学习，提高贯彻执行体系文件的自觉性。二是各科室主任要全面履行体系文件所规定的工作职责，带头学好、用好《质量手册》等体系文件。三是要加强日常不符合检测工作的控制和质量管理、质管部门要加大监督管理力度。

通过评审可以使本所的管理体系更加适应政府、社会各界及广大客户的要求，能够增强体系的有效性和充分性，同时使所内部的管理更加制度化、科学化、规范化，更加适应检测机构发展的需要。

（衢州市食品药品检验所）

## 【药检文化】

### 春节期间餐饮服务食品安全常识

#### 1. 如何选择合适的餐馆？

在选择餐馆时，除了关注美味的饭菜、幽雅的环境以及良好的服务等因素外，还应注重选择安全放心的餐馆就餐。具体注意以下两点：

（1）选择有《餐饮服务许可证》的餐饮服务单位，《食品安全法》施行前已经取得《食品卫生许可证》的，该许可证在有效期内有效。

（2）选择信誉等级较高的餐饮单位。监管部门根据餐馆的基础设施和食品安全状况，评定A、B、C三个信誉度等级，三个级别相对应的食品安全信誉度依次递减、风险等级依次增加。为了以简洁、方便的方式

式向社会公布餐饮服务单位的食品安全监督信息，部分地区陆续推行餐饮服务单位监督公示制度。监管部门在餐饮服务单位经营场所醒目位置设置公示标识优秀、良好、一般三个等级，分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表示。消费者应尽量到“大笑”或“微笑”的餐馆就餐。

## 2. 哪些食品不宜打包？

蔬菜不宜打包，因为蔬菜富含维生素，而维生素反复加热后会迅速流失。另外，蔬菜中的硝酸盐反复加热后，会生成含量较高的亚硝酸盐，对身体造成危害。

凉菜、色拉等不宜打包，因为凉菜在制作过程中没经过加热，很容易染上细菌；同时凉菜也不易重新加热。

打包的菜肴最好是适合重新加热的。

## 3. 如何有效地防范滥用食品添加剂？

(1) 购买食物原材料，养成查看标签的习惯。尽量买含添加剂少的食品。

(2) 选择加工度低的食品。买食品的时候，要尽量选择加工度低的食品。加工度越高，添加剂也就越多。

(3) 不要只图便宜。过低的价格，往往是因为使用了成本更低的原料。

(4) 对于颜色过于鲜艳和异常，保持适度的警惕。

国家对食品中可能滥用的食品添加剂品种名单进行了公布，可上卫生部网站查询。

## 4. 发现食品安全问题如何处置？

消费者在就餐时若发现食品安全问题，应将食品保持原状，并立即与餐馆负责人交涉。如果所点饭菜尚未食用，或尚未造成健康问题，可参照《食品安全法》、《消费者权益保护法》等规定，与餐馆协商妥善解决，同时妥善保存消费单据、发票等证据，及时向餐饮服务食品安全监管部门举报。

如出现恶心、呕吐、发烧等食物中毒典型症状时，应及时就诊并保留病历卡、检验报告、吐泻物、剩余食品等相关证据；一旦发生疑似食物中毒，应立即向餐饮服务食品安全监管部门投诉举报，避免因错过最佳的调查时机而导致食物中毒无法认定。

#### 5. 进食火锅食品时应注意哪些问题？

(1) 火锅底火务必要旺，以保持锅内汤汁滚沸为佳。菜料食物若未煮熟即吃，病菌和寄生虫卵未被彻底杀死，易引发疾病。

(2) 贝类应选择鲜活的，洗擦干净贝类的外壳，浸养在清水中至少半天以上，待其自行清滤出体内的污物；死的贝类含大量致病微生物，不能食用。

(3) 生熟食物要分开盛放，使用两套筷子、用具和餐具分别来处理生和熟的食物，避免在桌上摆放过多食物，防止交叉污染；

(4) 每次添水或汤汁后，应待锅内汤汁再次煮沸后方可继续煮食。

(5) 食用时食品不宜滚烫，口腔、食道和胃粘膜通常只能耐受 50℃—60℃ 的温度，太烫的食物，就会损伤粘膜，致使急性食道炎和急性胃炎。从锅中取出滚烫的涮食时，最好先放在小碟晾凉。

(6) 吃火锅不要冷热搭配，冷饮和热食交互食用，容易使肠胃道受损；患有高血压等心血管疾病者，则要注意热汤和酒类，这些饮品容易让身体温暖，但一接触到冷空气后，血管易急速收缩，而且喝酒一段时间后身体温度反而会降低。

(7) 不要喝或尽量少喝火锅汤，火锅汤进入肠胃消化分解后，经肝脏代谢生成尿酸，过多的尿酸沉积在血液和组织中，易引发痛风病。吃火锅时应多喝水，以利于尿酸的排出。

(8) 注意均衡饮食，不宜过量进食胆固醇含量较高的的动物内脏。

(9) 用明火烹煮火锅时，会产生大量二氧化碳，要确保空气流通；若用炭炉烧火锅，一定要打开窗户，让空气流通，否则室内缺氧，木炭燃烧不透时，会产生大量的一氧化碳，容易使人中毒。

## 6. 家庭自办宴席注意事项有哪些？

家庭自办宴席一般存在食品加工场所狭小，设施简陋，容器、工用具生熟不分、清洗消毒不彻底；操作人员食品安全意识不高；熟食凉菜制作、储存不当，隔顿、隔夜加热不够彻底等问题，加上家庭自办宴席冷藏条件不达标，致病菌易于生长繁殖，使得家庭自办宴席极易发生食物中毒。

鉴于家庭自办宴席存在较大的食品安全风险，建议广大居民尽量选择具有资质的餐饮单位举办宴席。确实要自办宴席的家庭，应注意以下几点：

（1）食品加工场地要与加工的品种和数量相适应，并保持整洁、卫生。

（2）餐具和接触熟食的用具、容器在使用前须严格清洗消毒，最好是煮沸或蒸煮消毒，消毒时煮沸或蒸气应保持 10 分钟；使用化学消毒的，应达到消毒剂说明书中规定的浓度和时间要求，消毒后要妥善保管，防止污染。

（3）应在冷藏条件下储存容易变质的食品原料和熟食；配备足够一餐使用的餐具，避免因餐具数量不足而使用未经清洗消毒的餐具。

（4）食物须烧熟煮透，饭菜应尽量做到当餐加工、当餐食用；不能当餐用完的应及时冷藏，并在下一餐食用前回锅加热彻底。

（5）烹调操作时刀、砧板等工具及装食品的容器要生熟分开，避免交叉污染；同一场所或设施（如冰箱）内同时存放生、熟食的，应按“熟上生下”的方式存放，以免熟食受到污染。

（6）加工操作人员应身体健康，近两周内无腹痛、腹泻、呕吐、发热、咳嗽等症状或化脓性皮肤病等疾病。

（7）购买包装食品时要注意查看食品的保质期，瓶装的饮料和塑料真空包装的各类小食品一旦打开包装，最好及时食用完毕；打开后如未食用，应冷藏储存。