

湖南发布《湿米粉生产许可审查细则》 圆粉扁粉有统一制作标准

从原料到销售，全程封杀“漂白米粉”

本报3月31日讯 出厂销售基本是散装，发证抽检产品时，食品标签、QS标识怎么标注在产品上？湖南人早餐常吃的湿米粉安全监管一直困扰着政府相关执法部门。

三湘都市报记者30日从湖南省食药监局获悉，我省已着手对湿米粉生产标准予以立项。经过3年的科学研制，日前，《湿米粉生产许可审查细则》出炉并公开向社会征求意见。这意味着，今后米粉将统一制作标准，食品安全将更有保障。

二氧化硫残留量超标

2015年，湖南省食药监局和省质监局在全省范围内组织开展的米粉产品质量抽查数据显示，米粉出现的不合格问题，主要是二氧化硫残留量超标。按照《食品添加剂使用卫生标准》国家标准规定，米粉制品中不得含有二氧化硫残留物。人体摄入大量含二氧化硫食物，会损坏肝脏。

“为什么会出现这种情况？因为二氧化硫具有漂白、防腐和抗氧化等作用，一定程度上能延长食品的保质期，也能使

卖相更好。”湖南省疾控中心食品安全监测科专家胡小红教授表示，目前米粉的微生物污染问题也很突出。米粉在销售环节容易污染，运输过程的容器、车辆，运输贮存温度，以及从业人员的卫生情况等都能给米粉造成污染。

细化了加工和生产过程

湖南省食药监局表示，依据传统、特色的要求进行鉴别后，《湿米粉生产许可审查细则》对湿米粉加工和生产工艺进行了量化、细化。

以湖南人常吃的扁粉为例，生产过程必须经过选米→浸泡→磨浆→加淀粉搅拌或不加→蒸粉→制粉成型→冷却→包装→成品入库九项。圆米粉则在扁粉的基础上增加挤压成型→二次蒸粉→焯粉、漂水→滤干五项。

为了防止违法添加，米粉生产企业必须建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品进货查验制度；所用食品原料、食品添加剂和食品相关产品涉及生产许可管理的，必须采购获证产品并查验供货者的资质和产品合格证明。

省食药监局表示，还将根据米粉生产企业和粉馆的分布情况，划出片区，分别落实1名分管领导，采取定期或不定期现场检查 and 随时抽查的方式，确保米粉质量和安全。

让每一碗米粉找到“婆家”

要使米粉具有生存空间，又具有可监管性，必须在交易过程中，强化“追溯”机制，把米粉的安全控制在一定的准入门槛中。

《湿米粉生产许可审查细则》实施以后，湿米粉将实现全程追溯制度，每一碗米粉都能找到“婆家”。为此，米粉生产和加工企业必须从原料采购到销售都有记录，信息详实程度能够实现原料到销售环节的全过程跟踪，并可追溯到每个环节的责任人。

省食药监局表示，市民在吃米粉的过程中，可以看到的包括合格供应商名单、采购记录、采购合同、采购查验记录(产品名称、规格、数量、生产日期/生产批次、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等)、供应商证明。

■记者 刘璋景



陪老爸与“棋王”过招

记者3月31日获悉，4月2日至4日，长沙世界之窗将举行“这个清明，做旋风孝子”主题活动，游客在这里可陪爸爸下中国象棋，与象棋大师过招。有“棋王”之称的中国象棋特级大师柳大华将携弟子党斐战长沙。

■记者 陈月红 徐行 摄影报道

长沙开展民警体能与健康检测

今年开始，长沙市公安局将开展民警基本体能与健康指数定期检测，检测结果将与民警年底评优评选、晋职晋升挂钩。记

者获悉，此次检测结果实行达标制，年度严重不达标的民警将集中强化训练一个月。

■记者 张浩 通讯员 王思鸽

今日长沙3条线路计划停电

本报3月31日讯 记者今天从国网湖南省电力公司获悉，4月1日7点至20点，长沙市的黎托变344长善线、黎托变304东屯渡 I 回、环保变378肉联线3

条线路计划停电，届时将影响芙蓉区和天心区部分范围的供电。另外，清明小长假期间，长沙范围内都不计划停电，用电保障无忧。

■记者 肖德军

NB

周二见

