



我国食品将按风险进行分级管理

分4个等级 12月1日起实施

国家食品药品监督管理总局日前印发《食品生产经营风险分级管理办法》(以下简称《办法》),并将于2016年12月1日开始实施。今后我国食品生产经营将按照风险进行分级管理,风险等级从低到高分A级风险、B级风险、C级风险、D级风险4个等级。

据悉,食品药品监督管理部门将以风险分析为基础,结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况,划分食品生产者风险等级,并结合当地监管资源和监管能力,对食品生产者实施的不同程度的监督管理。

《办法》适用于食品药品监管部门对所有获得食品生产经营许可证的食品生产、食品销售和餐饮服务食品生产者及食品添加剂生产者实施风险分级管理。对婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品、保健食品等特殊食品的生产经营实施风险分级管理适用本《办法》。

《办法》对不同风险等级食品生产经营者的监督检查频次做出了明确规定。对风险等级为A级的食品生产者,原则上每年至少监督检查1次;B级检查1次至2次;C级检查2次至3次;D级检查3至4次。

《办法》规定,食品生产经营者的风险等级应当动态调整。即食品药品监督管理部门根据当年食品生产者日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况,对辖区内的食品生产经营者的下一年度风险等级进行动态调整。

有关专家介绍,食品生产经营风险分级管理是国际通行做法。德国、英国、美国、加拿大、联合国粮农组织等国家和组织都建立实施了基于风险的食品监管制度,国内部分行业以及一些省份也进行了探索。(据《工人日报》)

中秋赏月大餐 大厨教您做家宴

中秋节即将到来,难得举杯邀明月,家人两团圆,怎少得了美食相伴。如何为家人准备一桌丰盛的佳肴呢?下面我们就邀请几位大厨,教大家做一桌美味的家宴,希望这些美味佳肴让您和家人共度花好月圆夜。

清蒸鲈鱼

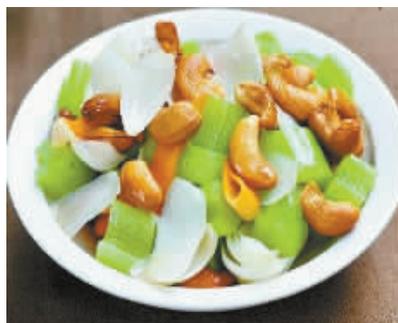


食材:鲈鱼一条、老姜、葱、盐、胡椒粉、米酒、植物油适量。

做法:1.鲈鱼清洗干净,在鱼背切花刀,用盐、白胡椒粉、米酒抹均匀,撒上葱姜腌制10分钟。2.把葱、姜洗净切丝。3.把姜片和葱白段放适量在盘子底部。4.把鱼放入盘中,鱼身上放入剩下的葱姜丝。5.锅里加上适量的清水,把鱼放入锅内,盖上锅盖,开火蒸10分钟。6.炒锅放上适量的油,把油烧热,最好烧至起冒烟关火。7.将蒸好的鱼取出,把鱼身上的姜和葱段去掉,再倒掉蒸鱼的汤汁,重新在鱼身上放上葱姜丝,将烧热的油淋在鱼的身上,会有滋滋的响声,然后就可以上桌了,吃的时候可以加入蒸鱼豉油。

特点:细嫩爽滑,鱼肉的鲜美完美呈现。

西芹百合炒腰果



食材:百合50克、西芹100克、胡萝卜50克、腰果50克、植物油、盐、砂糖适量。

做法:1.将百合切去头尾分开数瓣,西芹切丁,胡萝卜切小薄片。2.锅内下两大匙油,冷油小火放入腰果炸至酥脆捞起放凉。3.将油倒出一半,剩下的油烧热放入胡萝卜及西芹丁,大火翻炒约1分钟。4.放入百合、盐、砂糖大火翻炒约1分钟即可盛出,撒上放凉的腰果即可。

特点:简单的调味不会遮掩菜肴本身的清香。

炸虾仁



食材:虾仁、面粉、鸡蛋、淀粉、植物油、椒盐、料酒适量。

做法:1.虾仁自然解冻后,洗净挑去虾线,加入盐和料酒,将虾仁抓匀,腌制5分钟。2.加入一个鸡蛋和面粉、干淀粉抓匀,使虾仁均匀挂上一层薄浆的程度。挂糊后,静置5到10分钟。3.起油锅,中火,热锅凉油,油热后,快速单个下入虾仁。4.炸至两面金黄,立即捞出,沥干油脂;放在吸油纸上吸去多余油脂后,装盘上桌,配以盐食用即可。

特点:外表酥脆,色泽金黄,很受小朋友欢迎。

白灼菜心



食材:油菜薹500克、生抽、料酒、豆豉、蒜、辣椒、白砂糖、食盐、醋、姜片、葱适量。

做法:1.把菜心去除老叶,用刀把菜心一分为二。2.菜心洗净控水,大蒜切粒。3.水中放入适量油烧开,手提菜心叶子把梗先放入锅中,煮至快熟时全部放入煮至叶子变软即可。4.把菜心捞出控水装盘,起油锅爆香大蒜,加入适量盐,调入适量生抽和蚝油搅匀。5.最后把做好的蚝油蒜汁淋入菜心上即可。

特点:品质脆嫩,清香可口。

(据《京华时报》)



鸡公山红之源



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



泸州老窖宴酒

品牌自由 冠名

鸡公山酒业

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919