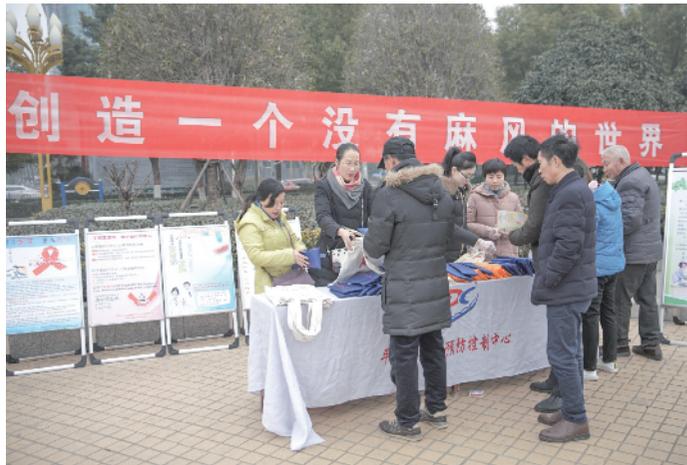


宣讲防治知识 倡导社会关注

市疾病预防控制中心举办“世界防治麻风病日”宣传活动



活动现场

信阳消息(张丽)1月27日是第66个“世界防治麻风病日”暨第32届“中国麻风节”，今年的活动主题是“创造一个没有

麻风的世界”。1月25日，为进一步增强全民防治麻风病意识，倡导全社会关注，持续消除麻风病危害，我市疾病预防控制中心和

平桥区疾病预防控制中心在平桥世纪广场举办了麻风病日宣传活动，现场展出麻风病知识展板和条幅。

麻风病是由麻风杆菌引起的一种慢性接触性传染病。麻风病的流行历史悠久，分布广泛。此病重要的特征之一是侵犯周围神经，导致周围神经的功能损害，往往表现为肢体畸形，给患者和家属生活带来巨大困难。

市疾控中心以及平桥区疾控中心相关科室成员参与组织了这场活动，活动中宣传了麻风病的防治知识，使公众正确认识麻风病及其危害，掌握基本防治知识，树立“早诊早治预防畸残”的防治意识，让全社会共同关注麻风病人，关爱麻风病致残者，帮助其康复。

平桥区食药监局

多举措强化“年夜饭”监管

信阳消息(彭勤伟)春节将至，为保障群众饮食安全，平桥区食药监局提前介入，多措并举，全面强化“年夜饭”食品安全监管。

实行“年夜饭”申报备案制度。对全区范围内所有提供“年夜饭”的餐饮服务单位实行登记备案，严格审查每份“年夜饭”的菜谱和承办桌数，同时要求各餐饮服务单位对承接的“年夜饭”必须进行48小时留样保存。

严格落实负责人主体责任。明确各餐饮服务单位是食品安全第一责任人，必须严格按照《食品安全法》及其实施条例要求，加强本单位食品安全管理，明确各岗位工作职责，经营负责人必须认真督查各岗位工作人员履行职责情况，结合餐饮监督检查中存在的问题彻底整改，确保达到各项要求。

强化食品安全知识培训引导。广泛开展形式多样、丰富多彩的餐饮服务食品安全宣传教育活动，大力倡导诚信经营，向广大消费者发送餐饮安全警示信息，引导公众正确消费。切实强化从业人员的食品安全知识培训，督促餐饮服务单位加强对从业人员的管理，严格落实食品安全管理制度。努力营造人人关注、人人参与食品安全的良好社会氛围。

强化监督检查力度。重点对承接“年夜饭”的餐饮单位在原料采购、储存、加工制作、用具消毒、环境卫生、从业人员健康状况等环节进行了认真细致的检查。对不符合食品安全规范要求、存在安全隐患的餐饮单位，进行了现场指导，责令限期整改，逾期不改或情节严重的坚决取消其承办“年夜饭”资格，依法予以行政处罚。

落实应急处置预案。制定春节餐饮食品安全突发事件应急处置预案，春节期间，实行24小时值班制度，开通24小时投诉举报电话12331，一旦遇有重大突发事件和重要紧急情况，立即启动应急预案，及时上报信息，果断有效处置。确保全区人民群众吃上安全、放心的年夜饭，过上祥和、团圆、美满的新春佳节。

息县食药监局

开展冷库食品安全检查

信阳消息(王清正)为保障息县春节期间食品安全，确保全县人民度过一个欢乐祥和的新年，近日，息县食品药品监督管理局联合市场发展服务中心、综合执法等部门对城区冷库进行食品安全专项检查。

该局主要负责人主持召开专题会议安排制定检查方案与路线图，由相关负责人分别带队，共分为8个小组，50余名执法人员参加。执法人员深入到县息州农贸市场、新运农贸市场等城区冷库集中区域，重点检查冷冻肉品的检验检疫证明及进货验收台账。此次行动共检查商户30余家，其中13家冷库中共库存有40余件3000余公斤无中文标识进口冷冻食品，当事商户现场不能提供肉品检验检疫证明、进口物品通关证明及进口商资质。执法人员当场扣押了冷冻肉品，该县食药监局将依法作出后续处理。

执法人员还在检查中为商户讲解了规范经营的有关知识，明确了商户在安全饮食应尽的相关责任，并要求商户规范经营，确保消费者的饮食安全。

春节期间，人民群众对肉品的需求量较大，此次检查，不仅提高了市场经营商户的食品安全意识，还为即将到来的春节营造良好的饮食安全氛围，保障广大市民安全饮食环境。



信阳市肿瘤医院健康体检管理机构为回馈广大体检客户的支持与厚爱，特推出“新春体检大优惠”活动，从1月26日至3月31日，体检费用8.5折优惠。图为该院健康体检管理机构工作人员定期进行职业健康检查专业技术人员培训考试。

本报记者 喻泽琴 摄

保障春节期间群众饮食安全

商城县食药监局召开节前餐饮食品安全培训会

信阳消息(柳扬)为切实保障春节期间商城县群众饮食安全，规范“年夜饭”订餐单位食品经营行为，落实大中型餐饮单位主体责任，确保网络订餐食品安全，1月24日，商城县食品药品监督管理局召开了2019年春节期间全县大中型餐饮单位食品安全集中约谈会暨餐饮食品安全培训会。全县大中型餐饮单位、养老院食堂的负责人、厨师长，网络订餐平台负责人共计26家单位63人参加培训。

会上，商城县食药监局相关负责人表示，要高度重视春节期间食品安全工作。春节期间，该县外出务工人员大量返乡，集体聚餐数量增加，各餐饮单位务必提前对厨房环境卫生、设施设备维护进行自查，确保经营条件达标。要严格履行六项食品安全制度。各餐饮单位应做好食品进货查验、食品加工制作、餐饮具消毒、食品留样、餐厨废弃物处理。要做好食品安全应急管理工作。各餐饮单位要主动

做好食品安全应急处置预案，用优质便捷的服务、安全美味的菜品让群众满意，为商城县创建食品安全示范县增光添彩。26家餐饮单位代表签订了《商城县2019年春节期间餐饮服务单位食品安全目标责任书》，62名参会人员下载了“豫食考核APP”。

通过此次专题培训，全县大中型餐饮单位、养老院食堂、网络订餐平台负责人的食品安全意识进一步增强，全县食品安全水平进一步提高。