

新华时评

# 食品销售要让百姓买得放心

新华社记者 张晓松

国家工商行政管理总局20日通报了近期食品市场监管情况。从查办案件数量和市场抽样检验情况看,今年以来我国食品安全总体保持平稳向好发展势头,但问题仍时有发生,违法案件总量较大。针对这一严峻形势,下一步,必须切实把好食品销售关,才能让百姓买得放心、吃得安心。

安全监管,是保证人民群众饮食安全的重要关口。而且,加强销售环节监管,能对上游形成倒逼机制,促进食品生产、运输等环节企业重视食品安全管理。

当前,影响我国食品安全的深层次问题尚未根本解决。

从经营方面看,我国食品行业仍以一家一户小规模分散经营为主,经营主体数量很大,但市场准入门槛较低,小、散、乱问题突出。目前,全国约有食品经营主体500多万户,中小企业、小商贩占到80%左右,其中相当一部分经营者缺乏必要的设备设施和规范的管

理,部分经营者诚信自律意识差,故意违法现象屡禁不止。

从消费方面看,我国地区、城乡和群体之间差异较大,低收入群众消费水平低,部分消费者安全消费意识和能力不强,容易成为不合格食品的受害者。

与此同时,市场监管能力不适应实际需要的问题也十分突出:制度漏洞、监管空白、职能交叉,监管力量特别是基层执法队伍和技术装备十分薄弱,一些地方和单位存在监管不到位、责任不落实、工作不主动等问题。

把好食品销售关,需要继续深入开展食品安全治理整顿,紧紧抓住农村食品市场、乳制品市场、食用油市场等重点领域,抓住城乡结合部、旅游场所等重点地区,依法严厉打击制售假冒伪劣食品行为,对违法犯罪分子始终保持高压态势。

把好食品销售关,需要进一步强化日常巡查监管,通过构建全覆盖、运转高效的监管体系,使食品销售和不合格食品、过期食品的退市等行为处于更加严密、规范的监管之下,将各类风险隐患发现在基层、消除在萌芽状态。

把好食品销售关,还需要广大食品经营者真正承担起主体责任,严格执行食品进货查验制度和记录制度、食品运输贮存和销售管理制度、过期和不合格食品退市和销毁制度,保证所销售的食品质量安全合格。须知,对消费者负责,就是对企业信誉负责;维护消费者利益,就是维护企业生存与发展。

(新华社北京6月20日电)

## 我国成功进行在轨医监生化检测

新华社北京6月20日电(王玉山)据中国航天员科研训练中心副总设计师李莹辉介绍,为了实现体液微量样本的实时快速检测,这个中心创新性设计了拥有自主知识产权的模块化微流路伺服系统,突破了材料生物相容性、密封性和特异性生物分子膜制备等关键技术,具有灵敏度高、特异性强、稳定性好等特点。

针对航天飞行任务中航天员健康监测与预警需求,中国航天员科研训练中心研制了基于表面等离子体共振原理的医监生化检测装置。这一装置可以在轨检测液体中反映机体氧化应激状态的重要标志物——硝基酪氨酸,为评价航天员在轨健康状态提供客观依据。

“通过研究发现,目前在天宫一号和神舟九号组合体内的航天员体液检测指标正常,这表明航天员在轨健康状况良好。”李莹辉说。

在神舟九号飞船返回前,飞行乘组航天员还将进行一次在轨体液检测,通过与飞行前、飞行中指标对比,可有效评估航天员飞行时人体应激水平状态。

## 文化部表示 “十二五”将大力推动重点领域文化科技创新

新华社北京6月20日电(记者徐 屹)文化部文化科技司司长于平20日在文化部召开的“十七大以来文化建设成就系列——文化科技创新工作新闻发布会”上表示,“十二五”期间,文化部将重点支持舞台演艺、动漫、网络、公共文化图书馆、遗产保护等重点文化领域的科技发展,大力促进文化与科技的融合发展。

“中国创造”的提升作用。“总体说来,我们的工作重点一方面是新业态的出现,另一方面也包括新技术对传统业态的提升”,于平说。

于平同时表示,面对建设社会主义文化强国的目标要求,我们明显存在文化科技人才匮乏,项目经费投入不足,文化科技管理机制不够完善三方面突出问题,目前还只能主要依靠项目带动的作用,需要进一步改善体制,推动文化科技的发展。

第四届“文化部创新奖”获奖项目同期揭晓。“中国农民歌会组织模式的创新与实践”等4个项目获第四届文化部创新奖特等奖,“掌上国图——移动数字图书馆服务体系构建”等16个项目获创新奖。另有“原创精品工程暨儿童剧联盟项目”等9个项目获创新提名奖。设立于2004年的文化部创新奖,旨在对立足时代前沿、弘扬科学精神、运用现代科技、惠及广大群众的文化项目予以表彰。



6月20日,几位游客在小浪底水库出水口前观赏调水调沙的壮观场景。黄河2012年汛前调水调沙6月19日开始运行,历时约20天,黄河防总联合调度万家寨、三门峡、小浪底水库共同实施,期间控制花园口站最大流量每秒4000立方米左右。据介绍,此次调水调沙将本着安全可控、平稳有序的原则。期间,黄河防总将密切关注天气形势变化,及时滚动分析水雨情,确保调水调沙顺利进行,确保各水库库汛安全。

### 加大“三农”投入 夯实经济发展基础

支出	中央财政用于“三农”的支出
	2004年…………… 2626亿元
	2011年…………… 约1万亿元
补贴	粮食直补、良种补贴、农机具购置补贴、农资综合补贴“四补贴”资金
	2004年…………… 145亿元
	2011年…………… 1406亿元
补助	2005年起中央财政开始对产粮大县进行奖励补助
	最初…………… 55亿元
	2011年…………… 211亿元

目前粮食主产区277亿元粮食风险基金全部由中央财政负担

新华社记者 冯琦 摄

## 商场活动多 市民得实惠

### 同一品牌同一款式的衣服 两家商场优惠活动不同

本报讯(记者 王婷)日前,好朋友张女士向记者讲述了几日前一次买衣服的过程,她感慨地说:“现在商家为了树立形象,每逢节假日都会推出形式多样的优惠活动,让我们普通市民得到了实惠,真好啊!”

6月16日正好是星期六,张女士在逛银座商城时,发现了同一品牌的同款旗袍,她看见商城贴有“满198元送80元欢乐券”的海报,就向服务人员进行咨询。张女士获悉,如果买这一款699元的裙子,可以获得3张80元的欢乐券,该欢乐券可以在银座商城任一柜台进行消费,相当于现金消费。张女士想:银座商城有优惠,那新玛特呢?于是,她随即来到新玛特,一看,果然,这里也在举行优惠活动。张女士经过了解,知道了新玛特的优惠方式:买够300元减100元现金,也就是说这款标价699元的裙子可以499元的价格买到。

最终,张女士经过比较,买了自己称心如意的衣服。



日前,信阳天麒美容美发连锁机构举行盛大开业仪式,其独特的经营模式,为信阳美容美发市场刮起了一阵清风。天麒美容美发连锁机构的前身是原“酷派艺族”。近年来,该店在总经理丁义锋的带领下,融合豫南文化特色,以众多消费者的需求为标杆,融入香港、上海等大城市企业理念,使美容与美发有机结合,致力于打造中原美容美发第一品牌。天麒美容美发连锁公司源于香港天麒集团,该集团集产品研发、技术培训、直营店管理、销售为一体,曾在中国华南地区一年创造了发展一百余家专业连锁机构的奇迹。图为信阳天麒美容美发连锁机构开业现场。 本报记者 王婷 叶红 摄

信阳天麒美容美发连锁机构开业期间有诸多优惠,低至3折,欢迎广大新老客户前去体验。

### 消费广场 新闻部

负责人:王 婷

电 话:6221069 13837632729

邮 箱:wgtwgc@126.com

## 消费维权投诉台

买到假冒伪劣商品怎么办?  
遭遇商家霸王条款怎么办?  
未享受到优质服务怎么办?

《信阳日报》消费维权投诉台  
维护消费者的合法权益  
消费维权热线:  
**13837632729**



近日,信阳雅薇服饰有限公司在新空间健身中心成功举办了第一届夏季运动会。此次运动会既响应了“全民健身,你我同行”的号召,也进一步增强了团队凝聚力,丰富了员工的业余生活。信阳市雅薇公司成立于2006年,是一家具有多年商业运营经验的品牌服饰代理及综合业务拓展公司。公司现已成功代理了以纯、五加、欧时力、哥伦比亚、潮流前线等100多家服装品牌,是信阳时尚的窗口。据悉,雅薇公司以“勤奋、细致、跟进、微笑”为宗旨,注重企业文化建设,赢得了广大消费者的认可和信赖。

本报记者 王婷 摄

## 超市熟食夏季卫生隐患多

### 市民消费须谨慎

□本报记者 程云

由于夏季气温高,不少人选择在超市一站式购齐蔬菜、熟食来解决吃饭问题,从而减少在厨房做菜的时间。与菜市和路边卤菜店相比,市民们也认为大超市的熟食质量和卫生更有保障。消费者如此信赖超市,那么,夏季超市的卫生状况究竟如何呢?

记者近日走访了市内几家大型超市和商场发现,不少散装食品、自制食品的生产日期并不尽如人意。

在东方红大道某超市里,散装点心的标签上,主要成分、生产日期、保质期等栏均标明“见合格证”,然而,“合格证”的踪影却无处可寻。一些面包、酱菜完全敞开放置,不少顾客用夹子随意翻动。在不少包装好的自制食品包装上,记者看到,标签只注明了包装日期,却没有生产日期。

期。当记者询问营业员时,他们告知:“包装日期就等于生产日期,都是当天现做的。”

在市区胜利路的一家超市里,记者发现这里的豆沙包等自制食品的包装袋上,同样只有包装日期、保质期,没有生产日期。销售人员说:“都是近期的,卖得很快,很新鲜。”此外,散装的面条甚至没有任何包装,直接放置在柜台上。

据了解,我国《食品卫生法》规定:食品经营过程必须符合卫生要求,应当有相应的防尘、防蝇、防鼠设施。直接入口的食品应当有小包装和使用无毒、清洁的包装材料。

消费者协会工作人员提醒消费者,到超市购买已包装好的盒装、袋装等包装食品时,应注意仔细观察其生产日期,并观察包装里面的食品状况,必要时可用鼻子闻一闻有无异味,防止购买到腐烂、变质的食品。要注意选择标签标注齐全、规范,保质期、生产日期标注真实

的产品,要特别注意熟食是否标有明确的贮藏条件及要求。

据业内人士介绍,天气炎热,不少食品的“寿命”都会因此缩短,特别是熟食,如果保存、贮藏不当,更容易导致变质。省消协投诉中心统计显示,夏季食品类申诉是高发期。为此,相关部门提醒广大消费者,夏季购买食品时,一定要掌握窍门。

1.看颜色:正常的熟食上色是靠糖上色,外观显得不是太鲜亮;劣质熟食食用色素上色,显得特别鲜亮,选购时不要只选外观漂亮的。

2.闻气味:不法商贩为了提味常添加香料,闻起来不是很纯正,往往伴有一些异味和怪味;正常的熟食散发出来的是食品本身的香味。

3.触手感:是用手轻轻挤压熟食,正常的熟食摸起来有弹性,不粘手;有问题的摸起来手感发粘并且没有弹性。另外,夏季选购熟食要看清

食品的保质期及生产日期,临近保质期的食品尽量少买。慎选包装破损的食品,按照包装上注明的要求正确储存。

4.在选择即时食品时,建议优先选择罐头类产品。因为罐头是经罐装、密封、杀菌制成的可以在常温下保存的一类安全食品,不会因为环境和温度的变化而变化,也不会因为运输、销售的条件而改变,只要产品在保质期内,质量就会有保障。

5.购买熟食后应进行蒸、煮,在彻底加热后再食用。

