

市场监管部门助华之友公司内部管理系统与省食品安全追溯系统对接 数字赋能守护“舌尖上的安全”

让志愿精神浇灌文明之花

□雷予晖



区网络义工协会近日获评2023年度浙江省志愿服务工作突出贡献集体。这一好消息令协会广大成员深受鼓舞,也是对他们长期辛勤奉献的最好褒奖。

志愿服务是社会文明进步的重要标志,是普通人奉献爱心、服务社会的重要途径。区网络义工协会成立已有18个年头,这支由公务员、学生、个体户等热心人士组成的志愿团队,服务足迹遍及普陀各地,在创树“爱的后备箱”青春公益集市、“每周一小时”“理发义剪”“海豚守护计划——困难人群精准帮扶”等服务品牌中,为人们送去了温暖、带来了便利,以实际行动展现了志愿服务的价值追求。

这份浙江省志愿服务工作突出贡献集体的荣誉属于该志愿者集体,也属于普陀广大志愿者。在奉献、友爱、互助、进步的志愿精神感召下,越来越多的志愿者和志愿服务组织活跃在社会公益事业中。截至2023年11

月,普陀实名志愿者总人数达83106人次,志愿队伍总数达1998支,志愿服务时长超过160万小时,从疫情防控、抢险救灾,到文明创建、社会治理,再到慈善捐款、无偿献血,都能看到“志愿红”的身影。许多人学雷锋、做志愿、树新风,在温暖帮助别人的同时,也提升了自己的人生境界,形成了一道亮丽文明风景线。

志愿精神是一笔宝贵的财富,新时代有广阔的服务舞台。一方面,生活处处需帮助,人人都可以当主角。做志愿者,未必非要惊天动地的大事,日常生活中的邻里互助、过马路时的爱心搀扶、给迷路人的善意引路等,都是有意义的志愿服务。

另一方面,形势在变化,新时代志愿服务有新使命、新要求。为志愿服务搭建更多平台,健全培训制度,强化权益保障,推进志愿服务专业化、制度化、常态化,才能更好推动志愿服务事业持续健康发展,浇灌文明之花绽放。

本报讯(记者 缪珊珊 通讯员 杨青)近日,浙江凯虹集团有限公司旗下的浙江华之友商贸有限公司完成内部管理系统与省食品安全追溯系统对接,实现追溯信息的互通互享。这是区市场监管分局推动贯彻落实《浙江省食品安全数字化追溯规定》的举措之一。

食品安全数字化追溯,是指通过全省统一的食品安全追溯管理系统(简称省食品安全追溯系统),运用现代信息技术手段,依法采集、留存、传递、应用生产经营相关追溯信息,实现规定类别、品种的食品和食用农产品来源、去向、问题可追溯的活动。为保障公众身体健康和生命安全,营造公开、透明、诚信的市场环境,《浙江省食品安全数字化追溯规定》(以下简称《规定》)于今年1月1日起施行。《规定》施行以来,区市场监管分局积极行动,从源头发力,借势聚效,以浙江凯虹集团

有限公司旗下的浙江华之友商贸有限公司为试点,积极推动企业内部管理系统与省食品安全追溯系统对接。

“浙江华之友商贸有限公司作为本土大型商贸企业的代表,下辖13家门店,遍布本岛及主要人居海岛,具备率先落实食品安全追溯信息数字化改革的能力。”区市场监管分局相关负责人表示,在日常监管和深度走访中了解到,该公司的食品安全管理仅限于自身的系统信息,索证索票和内部流转等环节存在短板,门店的配送方式也相对传统,难以实现有效的追溯流程。“在《规定》实施前,浙江凯虹集团有限公司ERP系统(企业资源管理系统)更迭,我们以此为契机,与企业方面进行了对接,并制定了一套全方位、个性化的工作方案。即在企业ERP系统更迭过程中,因企施策,同步嵌入ERP系统与‘浙食链’

的对接工作,确保追溯信息的准确性和完整性。”

为实现精准、高效的系统对接,区市场监管分局先后派专员组织企业食品安全负责人和技术人员参加省、市局组织的专题培训,及时向企业传递对接方式、对接步骤、接入指南、接口说明等基础数据信息,还通过省市系统对接沟通联络平台,实时跟进问题反馈、研究、解决情况。在区市场监管分局的全力帮扶下,企业顺利搭建了ERP系统与“浙食链”间的数字化信息通道,并在《浙江省食品安全数字化追溯规定》实施前实现了商品备案、总部入库、配送出库以及门店入库等全链条数据的实时汇入。截至目前,“浙食链”大数据池已汇聚该企业数据60000余条,为食品安全监管提供了有力支撑。

此外,区市场监管分局还对企业原有的数据对接方式进行了

全面优化,终结了企业以人工方式从原ERP系统导出数据,再通过第三方系统向“浙食链”传输的三段式模式,搭建了企业ERP系统与“浙食链”的即时直连通道,有效解放人力、节约成本、提高效率。

区市场监管分局相关负责人表示,将通过企业ERP数据与“浙食链”数据的实时对碰,进一步指导企业抓实抓牢系统迭代升级工作,提高数据的完整度和准确度。同时,将依据《普陀区“全球二维码迁移计划”示范区建设专项资金补助办法》,对浙江华之友商贸有限公司在食品安全数字化追溯方面的投入给予相应的补助,进一步激发企业参与食品安全数字化追溯的积极性和主动性。“下一步将加强《浙江省食品安全数字化追溯规定》宣传,推动相关食品生产经营主体落实追溯义务,共同构筑公开、透明、诚信的食品安全市场环境。”

新闻视窗

女子深陷滩涂 消防成功营救

日前,区消防救援大队接到报警,称沈家门滨港路一女子落入滩涂被困。接警后,鲁洲路消防站消防救援人员迅速赶赴现场。救援人员利用消防拉梯下海将女子从淤泥中拉出,最终成功将女子营救上岸。

(通讯员 张石英 记者 王梦倩)



救援现场。 通讯员 张石英 摄

集体过生日 温暖老人心

“祝您生日快乐……”日前,在掌声和歌声中,展茅街道为街道社会养老服务中心的7名高龄老人举办集体生日会。大家围坐在一起,许下美好的生日愿望,脸上洋溢着幸福的笑容。

(通讯员 范伟伟 记者 王梦倩)



老人集体庆生。 通讯员 范伟伟 摄

交通部门开展公路隐患大排查 为群众安全出行保驾护航

本报讯(通讯员 伍学健 高于力 记者 王若琦)为切实做好“2024年防汛备汛大检查暨风险隐患排查大排查”工作,连日来,普陀交通运输行政执法队组织执法人员通过上路巡查等方式,全力做好防汛备汛期间公路隐患排查工作,为普陀公路的安全、畅通、美丽提供有力保障。

日前,执法人员在观张线巡查时,发现公路排水沟被沙石覆盖,可

能会在连续阴雨天气下堵塞排水沟造成路面积水。执法人员立即对排水沟里的沙石进行清理。清理完毕后,执法人员还对螺塘线易发生塌方或滑坡路段进行了隐患排查。

据了解,此次公路隐患大排查工作将本着严、细、实的原则,全面摸清危险路段底数,及时消除公路隐患,做到“汛期不过、检查不停、整改不止”。

区档案馆获赠董源先生珍贵手稿 该手稿重现了蚂蚁岛人民建设美好家园的历史

本报讯(通讯员 张燕 记者 李代忠)近日,著名作曲家董源先生的夫人汪里汶女士和蚂蚁岛籍学者李文杰先生共同向区档案馆(区史志研究室)捐赠董源先生1960年在蚂蚁岛调研采风时的手稿——《思想的熔炉》。

董源(1923年—1989年)先生为云南昆明人,中学时代积极投入抗日救亡宣传活动。抗战胜利后,在上海从事进步歌曲创作、演出,创办业余中国音乐学校。解放后在上海从事音乐创作、教学,以及音乐界的领导工作,曾出任上海管乐团副团长、上海沪剧团副团长、上海沪剧院顾问等职务。

蚂蚁岛人民公社成立后,董源先生曾两次上岛体验生活。1960年10月,上海文化局所属交响、合唱、民乐、管乐团的十二名工作人员,由董源先生带团到蚂蚁岛采风、体验生活。团队在蚂蚁岛体验生活两个月,与渔民同吃同住同劳动,坐渔船考察舟山渔场,与蚂蚁岛人民建立了深厚的感情,也被蚂蚁岛人民的团结奋斗精神所感动。《思想的熔炉》是董源先生撰写的关于蚂蚁岛人民的思想、工作、生活的总结,也见证了蚂蚁岛人民在艰苦的生活中奋起,建设美好家园的历史,充分展现了“艰苦创业、敢啃骨头、勇争一流”的蚂蚁岛精神。

果蔬干制品消费提醒

脱水,包括自然晾晒、热风/热泵干燥、真空冷冻干燥、压差闪蒸和真空低温油浴干燥、微波干燥等多种方式,其中热风/热泵干燥是工业生产中最普遍使用的干燥方法。

果蔬干制品包括水果干类、蔬菜干类和果蔬脆片类。水果干类如苹果干、桃干、葡萄干、枣干、杏干、柠檬干、无花果干、芒果干、龙眼干等;蔬菜干类如辣椒干、番茄干、胡萝卜干、甘蓝干、花菜干、竹笋干、南瓜干等;果蔬脆片类如真空冷冻果蔬脆片、真空低温油浴果蔬脆片、压差闪蒸果蔬脆片等。

二氧化硫是果蔬干制品中允许使用的食品添加剂

在果蔬干制品中,二氧化硫是一种常见的食品添加剂,通常以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠的亚硫酸盐等形式添加,或者通过硫磺熏蒸处理食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定二氧化硫等食品添加剂

允许用于水果干类、干制蔬菜,严格按照标准规定使用二氧化硫不会对消费者的健康造成危害。以二氧化硫残留量计,最大使用量在水果干类中不超过0.1g/kg,在干制蔬菜中不超过0.2g/kg(脱水马铃薯为0.4g/kg)。超范围、超限量使用食品添加剂属于违法行为。

二氧化硫可以帮助果蔬干制品保持美观和延长保质期。果蔬干在制作过程中可能会因氧化而导致颜色变暗,添加少量亚硫酸盐有助于漂白食品、预防褐变、抵御腐烂和虫害。此外,通过二氧化硫气体的熏蒸处理,可以减少果蔬原料中氧化酶的活性,使成品色泽明亮诱人。

如何选购和食用果蔬干制品?

建议消费者购买正规商家销售的果蔬干制品:

一看标签。根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)规定,食品中如果添加了二氧化硫,生产企业应在

食品标签上进行标识。

二嗅气味。果蔬干制品应自然清香。不要购买具有刺激性气味的果蔬干制品。

三察颜色。尽量挑选原色食品,避免购买色泽明显偏白或过于鲜亮的果蔬干制品。

建议消费者食用果蔬干制品时要注意以下三点:

一是适量食用。过量食用果蔬干制品可能导致热量摄入过多,尤其是采用真空油炸技术加工的果蔬干制品。

二是科学搭配。避免将果蔬干制品作为主食或替代新鲜水果蔬菜,果蔬干制品较新鲜蔬果会有一定营养损失。

三是适度清洗。二氧化硫可溶于水,如果消费者担心潜在的二氧化硫超标风险,可以在食用前通过冲洗、浸泡等方式处理部分果蔬干制品,处理后去除多余水分以防止霉菌生长。此外,果蔬干制品开封后尽快食用完,并保存在阴凉干燥处,避免阳光直射和高温,以保持口感。

舟山市普陀区食品药品安全委员会办公室

供电部门开展“开门红”专项服务行动 “满格电”助企生产“加速跑”

本报讯(通讯员 张海霞 记者 杨叶梅)“春节过后,厂区内陆续开始生产,用电量将大幅提升。好在你们提前过来排查用电缺陷,让我们节后开足马力生产更加放心。”近日,普陀供电公司组织红船共产党员服务队来到浙江云海船舶修造有限公司,主动了解企业节后复工复产安排和用电需求,并帮助其检查线路设备,为企业送上服务、安全开工“大礼包”。

随着春节假期结束,我区迎来企业复产复工“热潮”,企业对电力的需求也日益增加。为更好地服务企业,普陀供电公司按照“一企一策”原则,组织红船共产党员服务队开展“开门红”专项服务行动,深入辖区各个工业区和大型企业,采取“主

动上门、持续跟踪”的服务方式,为企业开工生产排忧解难,以优质服务为区域经济发展“开局就加速,起步就争先”注入源源不竭的电力支撑,为企业奋战“开门红”提供电力保障。

此次专项服务行动重点对企业安全工器具配置、自备应急电源配置、消防设施等设备进行检查,并对供电电源、线路进行巡视与测温测负荷,及时发现用电隐患与风险,当场提出整改建议,并向企业负责人详细了解企业用电、用电需求,有效诊断与评估用电设备整体运行情况,引导科学、绿色、合理用电。同时,积极宣传安全用电等知识,及时跟进企业反映的各类问题,切实保障客户利益,服务企业生产经营生产进入“快车道”。



新鲜水果蔬菜是人们平衡膳食的重要组成部分,果蔬干制品保留了果蔬中的活性成分,是广受消费者喜爱的休闲食品。为帮助消费者科学食用果蔬干制品,区食药安办发布消费提醒如下:

什么是果蔬干制品?

果蔬干制品是以水果和蔬菜为主要原料,经过不同的预处理,包括切分(或不切分)、打浆(或不打浆)、烫漂(或不烫漂)等工序,然后通过干燥工艺制成调味(或不调味)食品。一般遵循GB/T 23787-2009《非油炸水果、蔬菜脆片》、NY/T 435-2021《绿色食品水果、蔬菜脆片》、GH/T 1326-2021《冻干水果、蔬菜》等规定要求。果蔬干制品的主要加工方法是干制

