

守护人民群众“舌尖安全”

——市食药安办开展食品快检“拂晓行动”侧记



近日,为深入推进国家食品安全示范城市创建工作,严查严防严控食品安全风险隐患,持续提升我市食品安全治理水平,市食药安办在主城区组织开展了食品快检和督导检查“拂晓行动”。今年以来,我市严格落实“四个最严”要求,以抓源头、抓重点、抓快检为重要手段,深入推进国家食品

单县:

快检大比武确保“菜篮子”安全

本报讯(记者 李亚楠)日前,单县市场监管局组织开展食用农产品快检大比武,市场监管所、检验检测中心、商超、配餐公司、学校食堂的13名一线快检人员参加活动。此项活动是为全面提升快检人员食品安全快速检测能力和专业理论水平,切实发挥食品安全快速检测在食品安全监管工作中的支撑作用。

活动首先由第三方检测机构专家进行食用农产品快检知识培训,通过理论与实践相结合的方式,针对日常检测项目的检测原理、检测依据、技术规范和检测注意事项等内容进行了详细讲解,并现场演示了蔬菜等农产品中农药、兽药残留检测的具体步骤和操作流程,进一步提升了工作人员业务水平和实操能力。

本次比武采取理论知识和技能操作测试相结合的方式,从食品安全相关法律法规、食用农产品快速检测技术知识以及农药残留、盐酸克伦特罗(瘦肉精)两个项目的快速检测方面对参训人员进行综合考核,重点考察选手对快速检测设备使用的熟练程度、规范性和准确性,以赛促学,以学促进,为食品快检人员提供了相互学习、提高业务技能的平台。

鄄城:

全面推进清洁厨房行动

本报讯(记者 李亚楠)近日,鄄城县陈王市场监管所采取集中培训和现场指导并行的方式,全面推进餐饮服务单位清洁厨房行动。

根据辖区内餐饮服务单位按照餐饮规模大小、管理水平进行分级分类落实。培训会传达了清洁厨房行动重要意义、步骤和时间节点,详细讲解了“五净”标准及色标管理方式方法,鼓励餐饮单位树标对标,进行4D、6S管理体系认证,调动餐饮服务单位参与的积极性,切实落实餐饮服务单位食品安全主体责任。

同时,陈王市场监管所积极深入开展“在一线助规范”活动,根据餐饮单位厨房现有实际情况,一户一案协助商户制定厨房升级改造方案。引导餐饮服务单位制定食品用具、设备标识管理制度及岗位操作流程,完善落实各项管理制度,提升餐饮服务从业人员管理水平,确保食品加工工艺流程科学规范,高质高效完成清洁厨房建设。

清洁厨房行动是市市场监管局要求,全面提升我市食品安全整体水平的一项重要活动。餐饮服务单位通过合理规划布局、完善基础设施等手段,对后厨进行改造升级,实现场所环境清洁卫生、食品污染有效控制,带动餐饮食品安全水平整体提升,增强人民群众满意度、获得感、安全感。目前该行动在鄄城县已全面铺开,年底有望实现辖区

内餐饮服务单位清洁厨房建设完成50%。

“菜篮子”安全这一目标,食品快检应检尽检。市食药安办制定印发了《食品快检“拂晓”行动实施方案》,组建了“两支队伍”(食品抽检队伍:牡丹区抽调20人、10台快检设备,鲁西新区10人、12台快检设备;督导检查队伍:市创城办抽调12人、牡丹区抽调48人),统一召开动员会暨培训会后迅速开展行动,对城区农贸市场食用农产品进行全覆盖检查,同步开展国家食品安全示范城市督导检查。

聚焦点 查风险

活动紧密结合实际,以控源头、强监管、排隐患为主要手段。凌晨2时,队伍准时集结;4时,在银田农贸市场、汇丰农贸城、开发区智慧冷城正式开展食品快检“拂晓”行动,全面排查食品安全风险隐患。现场人员利用胶体金和酶抑制法对人民群众日常消费量大、关注度高、风险程度高的果蔬类、肉类、水产品、熟食、米面制品等食品开展快速检测,主要检测黄曲霉毒素B₁、农药残留、瘦肉精、二氧化硫等项目。共快检1552批次食品,发现问题16个,对问题批次食品立即跟进食品安全监督抽检,确认为不合格的,依法启动核查处置程序,确保

不合格食品原因查清、召回及时、追溯到位。通过公开抽检结果、核查处置结果,倒逼食品安全主体责任落实。

抓督导 促提升

在开展食品快检的同时,督导组按照“全面排查、重点整治、规范提升”的工作原则,依据创建国家食品安全示范城市验收细则标准,对农贸市场经营者主体落实情况、市场食品安全制度落实情况、商户规范经营情况等开展拉网式全面排查。对快检发现的风险隐患问题,循线深挖、严打彻查,坚决处置到位,确保风险可控、隐患消除。同时形成问题清单,建立问题台账,明确好整改时限和直接责任人,实行台账管理、挂账销号,整改一项销号一项。共发现各类问题200余个,现已全部整改到位。

市食药安办负责人表示,下一步,市食药安办将以创建国家食品安全示范城市为有力抓手,强化食品安全综合治理,在全市十个县区全面推进食品快检和督导检查“拂晓行动”,不断提高省对市高质量发展考核评价性抽检合格率,守护好人民群众“舌尖上的安全”。

文/图 通讯员 李聚会 刘鹏 记者 李亚楠

鄄城县召开创建国家食品安全示范城市工作推进会



本报讯(记者 李亚楠 通讯员 马相波)近日,鄄城县组织召开创建国家食品安全示范城市工作推进会(上图)。鄄城县各镇

街食药安办负责人、县食药安委相关成员单位及创城办负责人、县市场监管局食品监管相关人员参加会议。

巨野县十项集中整治行动取得阶段性成效

本报讯(记者 李亚楠)为进一步做好“双节”期间食品安全工作,规范市场秩序,巨野县市场监管局日前在全县范围内围绕食品药品安全、特种设备安全、产品价格监管等内容开展了十项集中整治行动,目前已取得阶段性成效。

食品安全工作作为此次整治行动的重中之重,任务占比达四成,分别从学校食堂食品安全监管、餐饮服务食品安全监管、放心肉菜监管、外卖行业食品安全监管四个方面开展了专项整治行动,

活动期间,巨野县市场监管局对全县46家学校食堂(不含托幼机构)进行了严格检查,重点检查人员健康管理、加工经营环境、原料采购贮存、加工制作过程、餐具消毒保洁、食品留样管理等。要求各校(园)对照学校食堂食品安全自查表开展自查,排查消除隐患。同时,联合教体局对上学期列出的大义一中等重点限期改造的学校食堂进行逐一验收。目前,依法下达责令改正通知书33处,立案8起,行政处罚2起;检查校外托管(小饭桌)12户,依法下达责令改正通知书12处。



同行、肉类品质及检验检疫是否齐全。活动期间,共检查商场超市553家,农村副食门市100家,农村地区批发商10家,农村大集48处,共下发责令整改通知书43份。

根据专项整治行动要求和《餐饮服务网络经营管理办法》,巨野县市场监管局持续推进“外卖封签”活动,重点检查网络平

台各项食品安全制度落实,外卖人员健康管理、配送工具清洗消毒,网络供餐单位的加工经营环境、原料采购贮存、加工制作过程、配餐餐具质量、食品安全封签等。活动期间,共约谈网络订餐平台2处,检查入网餐饮店81处,依法下达责令改正通知书62处,依法下达停业整顿2处。

魅力鄄城 食安先行

——鄄城县加强食品安全工作纪实

化监管体系。

源头管控,构筑“安全链”。鄄城县深入实施耕地质量保护与提升行动,开展县内食用农产品达标合格证制度提升行动,推动了食用农产品产地赋码带证上市、市场验码查证准入。打造了“好鄄来”食安鄄城公用品牌,指导93个农产品获得绿色、无公害、国际认证和商标认证。

全面加强生猪和畜禽集中屠宰管理,建成标准化生猪屠宰点6处、畜禽屠宰点5处、病死畜禽无害化处理厂1处,生产流程实行从养殖、收购、屠宰加工、物流、销售全程质量跟踪,推行“二维码”电子追溯系统,为每一只(头)畜禽赋予可溯源的唯一二维码标识,只有具备两证、两章、一码、两报告的产品才准予出场和进入市场销售。

守底线 查隐患 保安全

鲁西新区:监督检查供餐配送



本报讯(记者 李亚楠 通讯员 高照坤)为进一步抓牢抓实集体用餐配送单位食品安全监管,保障广大师生饮食安全,鲁西新区综合行政执法局日前结合“守查保”专项行动,对辖区集中供餐配送单位开展再督导、再检查。

每到一处,执法人员重点检查了配餐单位是否切实落实食品安全管理制度和配餐企业管理规程,是否做到责任体系化、原料可溯化、产品标准化、操作规范化、场所清洁化、管理智慧化、自查常态化、人员自律化,要求企业按照疫情防控相关要求,落实员

工晨检、测温、扫码、消毒等疫情防控措施。

执法人员还对食材的购进、贮存、加工切配、烹饪操作、清洗消毒、分装供应、留样等全过程进行监督检查,对餐具、工器具等食品相关产品资质证明和合格证明文件、从业人员健康状况和培训情况进行了抽查,对食材的购进资质证明、购进票据及快检报告进行核验。要求企业严把食材购进关、从业人员健康关、操作环境清洁消毒关、餐饮具消毒保洁关、食品留样关,为广大师生“舌尖上的安全”提供坚强保障。

定陶:全力护航师生饮食安全

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 王军华)近日,定陶区市场监管局对辖区各学校食堂及学生用餐配送单位开展食品安全检查工作,全力为学校师生营造一个安全放心的食品安全环境。此项工作是为进一步加强学校食品安全监管工作,排查食品安全隐患,保障广大师生的饮食安全。

强化执法检查,抓实主体责任。执法人员认真查看学校食堂公示信息,检查食品仓库各类食品原料的分类储存情况、标签标识,仔细查看进货票据和台账记录。并深入食堂分餐间,通过现场检查与随机询问相结合的方式,了解从业人员对于分餐、食品留样等关键风险点操作规范的掌握情况。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》及疫情防控要求,强化食品安全防范措施。

强化风险防范,提高监管效能。执法人员重点对各学校食堂的从业人员健康管理、师生就餐环境、餐饮具清洗消毒、设施设备维护等方面进行全面检查,确保正常运转

和使用,指出检查中发现的问题,责令现场整改。并听取学校食堂疫情防控工作开展情况汇报,要求各学校食堂进一步做好疫情防控常态化管理。

强化宣传引导,净化校园环境。检查现场,工作人员进一步加大食品安全法律法规宣传力度,普及食品安全知识,引导和教育学生拒绝来源不明食品、督促学校食堂谨慎采购使用进口冷链食品,不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕、四季豆、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。严格落实“一米线”、手消毒、分餐制等疫情防控措施,积极践行文明餐桌“六项承诺”,不断提升食品安全意识、文明行为意识和疫情防控意识。

本轮学校食品安全检查覆盖全区所有中小学、幼儿园食堂以及学生用餐配送单位等。下步,定陶区市场监管局将进一步加大对校园食堂的监督检查力度,开展更为全面、系统的食品安全专项检查,督促其落实食品安全主体责任,为广大师生“舌尖上的安全”护航。

东明:举办校园食品安全培训

本报讯(记者 李亚楠)为进一步提高学校食堂管理人员的食品安全防范意识,增强校园食品安全风险防控和应急处置能力,近日,东明县市场监管局、东明县教体局联合举办全县校园食品安全培训会议,120余名分管校园食品安全的校长及管理人员参加培训。

“食品留样制度一定要落实好,留样记录必要的五要素要齐全,留样量一定不能少于125g。这项制度也是保护我们的一项重要措施。”培训会上,东明县市场监管局餐饮股股长郭刚臣就餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务卫生通用规范及相关重点内容进行了深入细致地讲解,对校园食品安全提出了具体要求。

会议要求,各学校要严格落实食

品安全主体责任,按照学校食品安全与餐饮服务操作规范要求,落实好索证索票、留样管理、加工操作等制度,加强应急处置管理,严守食品安全底线。同时,全面开展自查,重点核查清理所有食品原料,对存在的操作不规范、记录不规范等问题尽快整改,消除安全隐患,营造良好的食品安全环境,让学生舒心、家长放心、社会安心。

东明县市场监管局相关负责人表示,下一步,该局将深入践行“我为群众办实事”实践活动,持续开展学校食品安全法律知识宣传培训,对全县所有学校开展全覆盖校园及周边食品安全专项检查,切实抓紧、抓实、抓细学校食品安全监管工作,全力守护广大师生的饮食安全和身体健康。

库存可查、召回可回”。

通过高标准建设餐饮实景教培基地的方式,鄄城县对餐饮业规范化操作、标准化管理实行教育引导,积极推行“互联网+明厨亮灶”模式,对餐饮业后厨进行可视化监管和监督。并严格落实农村集体聚餐备案管理制度,利用现有场所建设多功能的农村家宴服务中心,原材料采购索证索票,厨师持证上岗,网格员全程监督,辖区市场监管所严格检查。

鄄城县还高标准建设了县检验检测中心、县食品快检服务中心,构建了以县食品安全快检服务中心为基础,以大中型超市、农贸市场、食堂快检室和基层市场监管所流动快检车为支撑,以第三方监督性抽检、抽检分离为补充的三级检测网络,严守食品安全底线。 记者 李亚楠