

成武县打造小餐饮监管“成武模式”



成武县小餐饮规范提升观摩评比活动 (资料片)

为深入推进国家食品安全示范城市创建,成武县从小餐饮改造提升为切入点,迎难而上,创新举措,积极探索小餐饮科学监管之路,打造了小餐饮监管“成武模式”,全县食品小餐饮业态脱胎换骨,面貌焕然一新。

统一整改标准 规范提升措施

成武县立足业态实际,提出了“统一标准、一户一策、技术指导、自行改造”的思路,推动全县小餐饮业主根据自身情况自主整改提升。

全县采取“先摸排,后核实;边摸排,边核实”的摸排方式,从城区到镇驻地,再到村居,对辖区内小餐饮开展拉网式排查。全面摸排经营业态的布局、“三防”措施、从业人员健康证、餐饮具消毒、食品储存等。对排查的小餐饮业态全部登记造册,建立工作台账,切实掌握其分布及特点、食品安全水平、生产经营状况、存在的风险等,为业态整改提升奠定坚实的基础。

在提升上,成武县小餐饮坚持统一不锈钢灶具、统一三防设施、统一公示牌、统一色标、统一分区标识“五统一”。按照小餐饮业态食品经营种类,制定出各类食品小餐饮整改提升标准要求,结合小餐饮经营规模等实际情况,对后厨、设备设施、卫生、原辅材料管理等方面作出了具体要求。”成武县市场监管局相关负责人介绍,对后厨各功能区的布局设置、设备设施的安

装、从业人员、原辅材料验收等方面他们也制定了详细的细则。成武县市场监管局的小餐饮加工现场实行6S管理,明确设备定位、原料定位、成品定位,做到店面整洁有序,原材料索证索票、添加剂使用等各项记录要规范齐全。在此基础上,针对小餐饮店结构不一、布局不同的特点,实行一户一策、一户一案,按加工流程科学设置标准化的洗手更衣区、加工区、工器具清洗消毒区、原料存放区等功能区。



对餐饮后厨进行督查 (资料片)

夯实主体责任 健全提升机制

“目前,我们已培训从业人员230余人次,对培训考核不合格的37人进行了重新培训,确保由考核合格者从事食品小餐饮经营服务。”该局相关负责人介绍,他们以镇街为单位,定期对小餐饮从业者进行食品安全知识培训考核,全面提高小餐饮业主的食品质量安全意识,投身创建国家卫生城市的自觉性。同时,还要求小餐饮每天经营结束时,拍摄不少于40秒的后厨、厅堂视频,传至所管辖区微信群,以便监管人员查看店内6S落实情况。

在监管上,成武县市场监管局充分发挥“红黑榜”监督作用,对小餐饮违法违规行为及时予以曝光,对守法生产的小餐饮进行大力宣传,褒扬“优等生”,激励“后进生”。

阶梯观摩推进 逐步整改提升

成武县坚持“观摩推选标杆,标杆引领整改、整改促进提升”的原则,按照整改提

升时间节点,突出特色、高标准、严要求打造示范点,以点带面,推进业态整体提升改造。

观摩期间,成武县市场监管局班子全体、业务股室负责人、基层所正副所长组成评比团,对照评分标准,逐个业态现场打分,现场点评,提出整改建议和措施。在观摩点评会议上,分值第1名的门店作为标杆,其业主上台进行经验介绍,并给予表彰奖励;最后一名门店店主做表态发言,同时给予批评惩戒。明确观摩成绩90分以下的小餐饮,重新纳入下次观摩范围,营造争先创优的浓厚氛围。

目前,成武小餐饮行业已达到就餐环境干净整洁,标牌统一醒目,后厨灶具明亮,食材摆放整齐,防蝇防鼠防尘设施统一配套。消费者就餐食品安全看得见,对就餐场所、后厨环境改善的认可度、满意度获得极大提升,形成了“政府监管、业户自律、社会监督”三位一体的共治格局。记者 李亚楠 通讯员 秦传举 魏杰

鲁西新区开展食品相关产品专项检查

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 韩静)近日,鲁西新区综合行政执法局对辖区食品相关产品生产许可证获证企业开展专项检查。

执法人员深入企业原辅材料库、成品库、生产车间和检验室等场所,依据《食品相关产品获证企业监督检查记录表》对企业环境与场所、生产和检验设施设备、过程控制及原材料验证等内容进行检查。针对发现问题,责令企业限期整改,签订

《产品质量安全主体责任承诺书》,督促企业落实质量安全主体责任,不断完善各环节过程控制,切实保证出厂产品质量安全。

鲁西新区综合行政执法局将根据监督检查结果,加大对重点区域和重点场所食品相关产品安全监督检查力度和频次,对全区食品相关产品获证企业进行全覆盖、全方位监督检查,确保食品相关产品质量安全。

成武县督导食品安全“两个责任”工作落实情况

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 冯中华)近日,成武县人大常委会党组成员、副主任陈亚斌带队到成武县世纪家园商贸有限公司开展食品安全“两个责任”落实情况督导检查。重点对“日管控、周排查、月调度”工作机制落实情况进行了详细了解,并检查了工作记录台账,同时深入商超内对散装食品销售、人员健康管理、进货台账、生鲜肉的检验检疫证明等材料等进行了详细检查。

督导组一行要求食品经营单位要严格遵守食品安全法律法规,落实食品安全工作责任制,认真做好进货查验工作,确保食品来源可追溯、安全有保障,保障人民群众“舌尖上的安全”。市场监管等部门要充分发挥职能作用,立足服务指导,强化监督检查,切实做好大型商超、农贸市场等重点场所的食品安全检查,确保食品安全,让群众吃得放心、安心。

单县:创新监管模式 保障农村食品安全



本报讯(记者 李亚楠 通讯员 彭健)为全面加强农村食品安全监管,规范农村集体聚餐行为,单县市场监管局立足监管实际,创新流动宴席监管模式,有效破解了农村聚餐管理工作“痛点”。

近日,“流动餐车”开进了单县龙王庙镇东宝楼行政村,新型农村聚餐方式,让群众充满期待。“流动餐车”内设洗消水池、冷藏冷冻箱、防蝇通风口、先进的燃气灶等,既能满足食品操作需求,又改变了以往农村露天聚餐的习惯,使农村聚餐更加卫生安全。

聚餐现场,市县两级市场监管部门、

乡镇食安办和村协管员全程监督“流动餐车”操作,了解食材来源、清洁情况和操作流程,要求经营者严格落实从业人员健康管理、原料购进查验、留样备查、餐具清洗消毒等食品安全制度和主体责任(上图)。

单县市场监管局将继续加强农村集体聚餐食品安全管理培训和指导力度,压紧压实农村聚餐举办者、承办者主体责任,严格执行聚餐报备制度,逐步规范和完善农村聚餐“流动餐车”建设,有效降低农村集体聚餐风险,增强人民群众的安全感、获得感和幸福感。

牡丹区开展学校食堂食品安全培训

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 杨自存)为加强学校食品安全管理水平,保障全区师生饮食安全,近日,牡丹区市场监管局联合牡丹区教体局开展2023年度学校食堂食品安全培训。

培训会提出,各学校要对照《学校餐饮服务食品安全风险隐患排查清单》开展自查自纠,降低安全风险。要建立健全食品安全管理制度,设立食品安全管理机构,配备食品安全总监、食品安全员,开展“日管控、周排查、月调度”工作。要严格

落实食品安全主体责任和校长(园长)负责制,严防严控学校食品安全风险,严守学校食品安全底线,确保全校师生饮食安全。同时,要求各学校加强反食品浪费宣传工作,提倡学校自主开展多形式的食品安全宣传活动,并要求学校强化“山餐安”APP使用和互联网+明厨亮灶建设,自行组织从业人员开展食品安全知识学习及考核,全面提升从业人员食品安全素质,更好地提升学校食堂食品安全管理水平。

全市食品流通环节体系检查专题培训会开班

本报讯(记者 李亚楠)近日,菏泽市市场监管局组织召开全市流通环节体系检查专题培训会。

会上,总结了前期对全市20家食品超市体系检查的经验,并邀请了谱尼测试股份有限公司的高级审核员从标签标识、资质管理、设施设备管控等多个方面进行授课,解读了食品经营的必要条件,分析了从全市体系检查中发现的问题与食品超市经营的薄弱环节,明确了如何规范管理提升效能。各县区局相关市场监管人员和部分食品超市的食品安全总监、食品安全员共计520余人参加培训。

交叉验收促提升 互学互鉴补短板

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 张建增)根据全市食品小作坊规范提升专项整治工作安排,5月24日,鲁西新区综合行政执法局受菏泽市市场监管局委派对巨野县小作坊规范提升工作进展情况进行现场验收。

鲁西新区综合行政执法局工作人员对巨野县7家食品小作坊进行了现场验收,重点查看了小作坊的生产加工场所、操作规范、票据留存、食品检验、“两个责任”落实、从业人员是否持有有效健康证等方面的规范提升情况。针对检查中发现问题,巨野县市场监管局建立了问题整改台账,并将继续推进小作坊规范提升工作,不断提高小作坊的食品安全质量水平。



▲近日,鲁西新区综合行政执法局对辖区学校食堂开展夏季食品安全专项检查。重点检查各学校食堂是否履行学校食堂食品安全主体责任,以及从业人员健康管理、培训管理、设施设备清洁、消毒和维修保养、餐厨废弃物处置管理制度落实情况。执法人员还对进货原料控制要求、采购渠道和供应商资质、食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录等关键环节逐一进行排查,确保原材料来源安全可追溯。记者 李亚楠 通讯员 张庆华 摄

定陶:160余名外卖小哥变身“食品安全宣传员”

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 王军华)近日,在定陶区市场监管局的倡议下,160余名定陶外卖员——“陶小哥”变身“食品安全宣传员”和监督员。定陶区充分利用外卖骑手接触面广的优势,在全区建起流动宣传阵地,将食品安全知识带进大街小巷,积极开展食品安全宣传活动。

在送餐的过程中,一个个“陶小哥”化身食品监督员,在餐饮店内转一转、去后

厨加工操作间看一看,有不规范食品安全的地方,他们将及时向店家提醒,用自己的方式守护着食品安全。

“饿了么”外卖定陶运营中心还印制了500余份食品安全内容的海报和2000余份食品安全的宣传卡片,内容包括“拒绝食用野生动物”“珍惜粮食,拒绝食品浪费”“严禁欺诈骗消费者”“禁止虚假夸大宣传产品”“消费者权益12315举报”

等。通过在店内醒目位置进行张贴和骑手在配送过程中随餐交付客户等方式,积极向广大市民宣传食品安全工作。

“陶小哥”纷纷表示,将充分发挥好食品安全监管探头作用,利用工作的便利进行食品安全工作宣传,以实际行动提高市民对食品安全的知晓度和参与度,营造“人人关心食品安全,人人参与食品安全”的良好氛围。记者 李亚楠 通讯员 刘清丽 摄



曹县开展第二季度专项抽检活动

▲近日,曹县市场监督管理局组织开展第二季度“你点我检”“你送我检”专项抽检活动。此次活动由城区延伸至农村镇街,在曹县常乐集镇大世界超市,现场放置了多个食品快检及食品安全知识宣传展示牌,执法人员向过往群众发放了食品安全宣传手册和食品安全小知宣传传单,并现场接受群众要求快速检测样品共计18批次。随后,执法人员对该超市经营的各类食品按照创建国家食品安全城市验收标准,开展全方位督导检查,对检查中发现问题现场反馈、限期整改。记者 李亚楠 通讯员 刘清丽 摄

坚持食品监管“四公开” 构建“舌尖安全”新格局 东明县全力为群众饮食安全保驾护航

为保障人民群众“舌尖上的安全”,高水平高效率高质量地推进国家食品安全示范城市创建,东明县市场监管局以加强食品安全监管为抓手,不断创新工作思路,加大执法信息公开广度和深度,通过强化线下监管、线上公开,为人民群众的饮食安全保驾护航。

坚持食品抽检信息公开 提升安全主体责任履行

东明县市场监管局公开招标聘请了5家第三方检测公司,累计开展食品抽检4086批次,发放“你点我检”调查问卷3000余份,开展“你点我检”食品检测活动206余次,并通过县政府门户网站和政务

新媒体平台发布食品安全抽检结果及不合格食品风险控制情况通告,满足公众知情权和监督权,督促食品企业履行安全主体责任。

坚持食品“红黑榜”信息公开 推进诚信体系建设

执法人员深入一线,从食品经营业户的经营资格、商品采购和储存、加工及销售等食品安全各个环节进行评估,对各方面经营良好商家列入红榜表扬,对存在食品安全隐患的商家列入黑榜公示,并通过微信公众号等平台不定期向社会公开,实行动态管理制度,对纳入“黑榜”的生产经营单位,实施重点监管,责令其立

即整改,并进行持续追踪,直至整改合格后撤销黑榜。截至目前,食品安全“红黑榜”已公示22期,累计公示红榜商家71家,黑榜商家18家,食品经营者诚信意识明显提升。

坚持食品监管信息公开 提高外部监督力度

东明县市场监管局要求所有食品经营业户全部张贴食品安全监管信息公示牌,“挂图式”公开经营资质和监管信息。在中小学校周边200米范围内建立“食品安全保护区”,严管区内禁止销售危害青少年健康的食品。同时强力推进“明厨亮灶”行动,全县学校食堂明厨亮

灶率100%、大中型餐饮单位达90%以上。

坚持食品执法信息公开 有效震慑违法行为

在执法过程中,东明县市场监管局执法人员严格落实行政执法公示制度,主动出示执法证件,依法出具执法文书,主动告知当事人执法事由、执法依据和权利义务,在作出行政处罚决定后7个工作日内,通过县政府门户网站和国家企业信用信息公示系统(山东)进行信息公示。定期曝光了食品安全违法典型案例59件,有力震慑了食品违法行为。记者 李亚楠 通讯员 朱殿立