

定陶区市场监管局开展月饼市场专项检查——

# 让消费者吃上放心月饼



定陶区市场监管局执法人员对商超销售的月饼仔细检查



定陶区市场监管局执法人员检查月饼生产原料

一年一度的中秋佳节即将来临，月饼生产和销售迎来高峰期，拌馅、建模、烘焙、包装……位于定陶区的山东稻香村食品工业有限公司的生产车间内，每条生产线都在加紧运转，工人们正赶制不同口味的月饼，以满足大家的节日需求。

“食品安全永远是第一位的，要落实好食品安全主体责任，每一个环节都要把好月饼生产质量关，严防不合格月饼流入市场。”走进公司原料仓库，负责企业日常监管的定陶区市场监管局工作人员孙保学、李晗两人正在对公司采购的原料进行仔细检查。

待检区、面粉区、馅料区、糖浆区……仓库内部分区明确，整洁有序，所有原料产品码放整齐、离地存放。“无抽检，不进仓。”公司食品安全总监、品质部经理张代磊介绍，“为了保证产品质量，我们从源头抓起，对每一种原料都制定了相应的标

准。原料质量是产品质量的前提保证，对每一批到货的原料产品都要进行安全抽检，确保各项指标符合要求才能进仓。”

在月饼加工车间，自动生产线高效运转，员工们身着工作服，严格按照操作流程进行制作生产。制作间、烘焙间、回凉间、包装间，各车间环环相扣、协同运作，一个个小巧精致的月饼新鲜出炉，香气四溢。

像生产环节一样，该企业也有着一套完整的食品安全管理组织架构，形成了公司总经理、生产总监、食品安全总监、部门主管、班组长以及食品安全管理人员等多级多层次食品安全相关管理人员的组织架构，明确责任分工并落实到人，各部门从严从细把好月饼生产每一道质量关。通过认真落实亮标承诺、对标生产、核标检验相关要求，也极大提升了企业的管理水平及保障食品安全的能力。

“我们制定了各项食品安全管理制度、企业内控标准，建立了‘七查、八门、十二检管理’模式，从原辅料验收、生产过程控制、出厂检验、缺陷产品召回等环节全部明确岗位职责，落实责任人员。”张代磊说，他们对产品生产实行首检三级确认制：首先是班长对产品进行确认，其次是现场品控二级确认，最后是生产主管进行三级确认，经过三级确认无误之后方可进行生产。此外，在检验方面也制定了严于国标的内控标准。

按照建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制，定陶区也采取多项措施强化月饼生产全流程监管，推动食品安全属地管理责任落地见效。

围绕月饼这一节令食品，定陶区市场监管局也于近日开展了专项检查，执法人员深入到月饼生产单位和商场、超

市、蛋糕店等经营场所，对原辅料采购渠道和质量、食品添加剂使用情况、月饼的包装材料、生产过程卫生状况、从业人员健康证明是否齐全、是否按照标签标注的贮存条件贮存等内容进行详细全面检查。重点查看了月饼经营户、食品加工小作坊的证照是否齐全有效，是否亮照经营，是否存在超范围经营。严格要求食品生产经营单位落实主体责任制，强化责任意识，切实从源头上保障食品安全，确保消费者购买到安全放心的食品。

定陶区市场监管局工作人员也提醒广大消费者，购买月饼时要选择证照齐全的正规商家，认真查看厂名厂址、生产日期、保质期等内容，并留存好购物凭证，注意提高自我食品安全防范意识和依法维权意识。

文/图 记者 李亚楠 通讯员 王军华

## 成武县强化“双节”期间食品安全监管



本报讯（记者 李亚楠 通讯员 刘清丽）近日，曹县市场监管局组织开展了“双节”食品安全专项抽检活动，针对近期市场消费量较大的月饼、糕点、熟食等节令食品开展监督抽检活动，抽样人员严格按照抽检取样流程，认真查验产

品生产经营信息，现场通过系统上传样品信息并封样送检。

本次专项抽检共计抽取月饼、糕点等70余批次，主要检测产品过氧化值指标、糖精钠、重金属残留、微生物、霉菌等多个检测指标，检测结果及时

向社会公布。针对抽检中发现的不合格食品，执法人员将立即跟进处置，对问题食品出现原因追根溯源，坚决做到产品控制到位、问题排查到位、整改落实到位、行政处罚信息公示到位，守住食品安全底线。

## 鲁西新区开展节令食品专项抽检工作

本报讯（记者 李亚楠 通讯员 刘亚龙）近日，鲁西新区综合行政执法局联合第三方检验检测机构，积极开展中秋、国庆“双节”节令食品安全专项抽检工作。

此次专项抽检结合中秋、国庆期间消费特点，以糕点加工生产企业、大中小型商超等为重点场所，以节日市场消费

量大、群众关注度高的月饼、米面粮油、熟食等为重点品种，对月饼中防腐剂、甜味剂、微生物等项目和其他食品的相关风险性指标实施检测。

鲁西新区综合行政执法局工作人员也提醒广大市民朋友，节日期间选购月饼等节令食品一定要选择正规厂家生

产、正规渠道销售的产品，购买时注意查看食品的外包装是否完好无损，生产日期、保质期等信息是否齐全，标签标识是否规范等，索要发票等消费凭证，如买到过期食品或者是外包装不符合要求的节令食品，可拨打市场监管部门投诉举报电话12315。

## 郓城县市场监管局查处食品虚假宣传违法行为



本报讯（记者 李亚楠 通讯员 何淑灵）近日，郓城县市场监管局开展“双节”期间食品虚假宣传和违法广告专项查处行动。此次行动，对全县食品经营单位进行了全覆盖排查，重点检查了食品经营单位的产品标签，说明书上是否含有明示或暗示具有预防、治疗疾病作用等内容；产品广告是否涉及疾病治疗功能，是否含有表示功效、安全性的断言或者保证等内容；是否存在对产品的性能、功能、质量、销售状况、曾获荣誉等作虚假、夸大或者

引人误解的虚假商业宣传行为。

对检查中发现的涉嫌违法宣传教广告宣传行为，执法人员现场下达责令改正通知书，要求食品经营单位积极落实主体责任，全面开展整改，梳理发布平台，清理违法信息。郓城县市场监管局相关负责人介绍，他们将进一步加强统筹协调、科所联动，对逾期不整改的，按照相关法律法规进行处罚；对涉嫌犯罪的，移交公安机关依法追究刑事责任；对自查不实，漏报瞒报、整改不到位的，把相关情况记入企业信用档案。

## 陈王市场监管所严控婚宴餐食安全风险



本报讯（记者 李亚楠 通讯员 马相波）中秋、十一假期将至，婚礼进入举办高峰期，近日，郓城县市场监管局陈王市场监管所对辖区内婚礼宴会承接单位进行餐饮食品安全专项检查，护航节日期间饮食安全。

执法人员对辖区内承接婚宴的餐饮服务单位首先进行摸底调查，掌握餐饮单位承接宴会规模、近期宴会安排等情况，有针对性地分派执法人员监管。现场检查了餐饮服务单位索证索票、从业人员健康管理、后厨环境卫生、餐食操作流程、餐饮具清洗消毒、设施设备运行情况等关键环节。要求餐饮服务单位履行食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，严把食品原料关、加工制作关、备餐留样关、餐饮具消毒关等，严防严管严控餐饮食品安全风险。

检查的同时，执法人员还督促婚宴承接餐饮单位在保证食品安全的基础上，保持原料采购、加工制作、供餐服务的全程厉行节俭，减少餐厨垃圾，引导消费者科学消费，推行“公筷公勺”，拒绝餐饮浪费，培树餐饮行业新风尚。截至目前，该所辖区内承接婚宴餐饮单位已全部检查完毕，对发现的问题进行了指导，确保整改到位，保障婚宴安全顺利进行。

## 成武县市场监管局：

## 加强督导促餐饮业提档升级

本报讯（记者 李亚楠 通讯员 冯中华）为保障广大人民群众饮食安全，成武县市场监管局近日以制度落地、日常监管、专项整治、社会共治为主线，对全县社会餐饮业态进行第三季度督导检查，护航群众饮食安全。

据活动现场负责人介绍，本季度社会餐饮督导检查制定了全新检查方案，采取抽调市场监督管理局各所、餐饮监管人员对调检查、随机抽取、独立考核的形式进行，对各辖区内餐饮业态进行全面综合考评。

检查依据《餐饮服务食品安全监督操作指南》制定监督记录表，针对秋季食源性疾病易高发时期这一特点，重点向经营主体强调不得经营隔夜菜，泡发的木耳，熟制后的毛豆、花生，卤菜凉拼，凉菜冷食，四季豆，野生菌等作为重点检查项目；向经营主体强调粗加工、切配等环节的清洁时效，避免长时间储存半成品菜、肉制品；强调定期过滤再用油，定期拆洗油炸设备，鼓励使用快检方法测定再用油酸价、极性组分等指标。

此外，对监督抽查中发现使用三无产品和在操作区范围内发现过期食品等现象立即立案调查，达到以监督检查促进社会餐饮业态提档升级，督促餐饮经营者严格落实食品安全主体责任，依法合规经营，切实加强食品安全，严格遵守餐饮服务食品安全标准和操作规范，做到重点业态、关键环节覆盖到位，监督检查到位，问题整改到位，切实消除食品安全风险隐患。

据活动现场负责人介绍，本季度社会餐饮督导检查制定了全新检查方案，采取抽调市场监督管理局各所、餐饮监管人员对调检查、随机抽取、独立考核的形式进行，对各辖区内餐饮业态进行全面综合考评。

检查依据《餐饮服务食品安全监督操作指南》制定监督记录表，针对秋季食源性疾病易高发时期这一特点，重点向经营主体强调不得经营隔夜菜，泡发的木耳，熟制后的毛豆、花生，卤菜凉拼，凉菜冷食，四季豆，野生菌等作为重点检查项目；向经营主体强调粗加工、切配等环节的清洁时效，避免长时间储存半成品菜、肉制品；强调定期过滤再用油，定期拆洗油炸设备，鼓励使用快检方法测定再用油酸价、极性组分等指标。

此外，对监督抽查中发现使用三无产品和在操作区范围内发现过期食品等现象立即立案调查，达到以监督检查促进社会餐饮业态提档升级，督促餐饮经营者严格落实食品安全主体责任，依法合规经营，切实加强食品安全，严格遵守餐饮服务食品安全标准和操作规范，做到重点业态、关键环节覆盖到位，监督检查到位，问题整改到位，切实消除食品安全风险隐患。

## 展样板 树典范 促提升

## 单县组织观摩学校食堂示范点

本报讯（记者 李亚楠 通讯员 彭健）为进一步加强中小学、幼儿园学校食堂食品安全监管，力推学校食堂“4D+6S”管理规范化，提升学校食堂服务质量与管理水平。日前，单县市场监管局积极组织各中小学、幼儿园学校食堂相关负责人开展学校食堂示范点观摩活动。

本次活动分为现场观摩和培训会议两个阶段。在现场观摩中，该局工作人员向参与活动的人员介绍了单县一中东校区食堂食品安全管理及“4D+6S”管理模式推广应用情况，带领大家共同参观了学校食堂食品安全粗加工、切配、烹饪等操作情况，了解了食品原料清洗、餐具具清

洁消毒、主副食品库房、食品留样、明厨亮灶的具体情况，查看了食品采购索证索票、公示等记录和凭证。

观摩结束后，参与活动人员来到单县一中东校区食堂餐厅参加学校食堂食品安全培训，听取工作人员对场所环境卫生、从业人员健康管理、食品原料采购贮存记录、食品加工制作等方面讲解，从法律法规、操作规范、档案留存三个方面掌握食品安全知识。下一步，单县市场监管局还将持续加大学校食堂监管力度，督促学校食堂对标先进，规范经营行为，完善“互联网+明厨亮灶”监管模式，有效保障校园饮食安全。