

围绕全环节全过程,我省从7个方面推动医药产业高质量发展

# 20条措施优化医药产业审评审批服务

《大众日报》消息 2月29日,省政府新闻办公室举行“加力塑造高标准营商环境”主题系列新闻发布会,介绍山东严监管提质效,服务医药产业高质量发展情况。会上,相关部门主要负责同志围绕《关于优化审评审批服务促进医药产业高质量发展的若干措施》(以下简称《若干措施》)进行解读。

《若干措施》共七部分,从支持医药产品创新研发、提升检验检测服务能力、完善审评核查服务体系、提升审评审批服务效能、优化产品推广应用、加强标准和品牌建设、夯实产业发展基础七个方面,围绕药品创新研发、临床试验、检验检测、审评上市、上市后监管等全环节全过程,提出20条措施,针对性强、集成度高、含金量大,将叠加形成促

发展组合效应。

科技创新是医药产业高质量发展的动力源泉。聚焦医药产品创新研发,《若干措施》提出,对在省内转化创新药(1类化学药、1类生物制品和1类中药),按照完成临床试验节点,分阶段给予最高1000万元、2000万元、3000万元资金支持;对进入国家创新医疗器械特别审查程序的产品给予最高200万元资金支持等奖补政策。

检验服务是医药产业发展的重要技术支撑。《若干措施》强调,加快推进省食品药品医疗器械创新和监管服务大平台建设,持续提升检验能力;构建优势互补的检验检测矩阵,推动构建以省食品药品检验研究院、省医疗器械和药品包装检验研究院为主体,

第三方检验机构、企业自检为补充的“一体多翼”的检验服务新格局。

省市场监管局党组书记、局长兼省知识产权局局长吴承丙表示,为了给医药产业发展营造有序、安全、可预期的监管环境,省市场监管局、省药监局严格落实药品安全“四个最严”要求。我省连续5年在国家药品安全考核中获得优秀等次,持续走在全国前列。

推动创新药品加快上市,审评核查“加速度”是关键一环。“我省将在严格审评审批标准、确保产品质量的基础上,通过实施流程再造、扩充审评审批资源、提高工作效率等方式,大幅压缩审评检验时限,推动创新产品早日获批上市。”省药监局党组书记、局

长李涛表示,下一步,除结构组成、工作原理等较为复杂的医疗器械外,我省无源医疗器械产品及诊断试剂产品平均检验时限将缩减至60个工作日,有源医疗器械产品平均检验时限将缩减至90个工作日。

“近年来,我省紧密围绕医药上下游产业链技术需求,加快推进基础研究和重大关键技术攻关。2023年,省重大科技创新工程、省自然科学基金等科技计划,投入财政科技资金超过3亿元,立项支持了一批医药领域重大项目。”省科技厅副厅长洪文介绍,目前,我省医药领域已建有省实验室3家、省重点实验室32家、省临床医学研究中心21家、省技术创新中心25家,为医药产业科技创新提供了强有力的技术供给。(王鹤颖)



2月27日,曹县六和食品有限公司肉禽加工车间,工人正在处理鸭脖。近年来,曹县积极发展农产品加工企业,加速构建农产品深加工产业体系,促进农产品增值、农民增收,助力乡村振兴。目前,全县规模以上农副产品加工企业发展到376家,拥有国家农产品地理标志产品、全国名特优新农产品、省知名农产品企业产品等品牌(农业类)7个。

记者 李若生 摄

近日,记者走进鄄城县旧城镇葵堌堆村服装加工车间,一台台缝纫机摆放整齐,伴随着“哒哒哒”的运转声,工人们正紧锣密鼓地赶制订单,一片繁忙景象。据悉,该车间年纳税约100万元,带动周边300余名群众实现就近就地就业,助力群众持续增收。

记者 全志华 摄

## 葛向阳捐赠作品展开展

本报讯(记者 毛慎沛)3月1日,葛向阳捐赠作品展在市美术馆开展。市人大常委会副主任梁衍锋出席活动并致辞,市政协副主席时圣恩出席活动。

梁衍锋在致辞中指出,葛向阳的书画作品洋溢着清丽之气,风格体现出恣意挥写、心性洒脱、意境开阔的画风,从中感受到蓬勃向上的生命力。他将中国传统笔墨的文气融入当代审美的意趣中,为菏泽当代水墨艺术的文脉发展提供了创新思路和实践经验,也为菏泽书画艺术的高质

量传承与发展作出了突出贡献。

梁衍锋表示,葛向阳无偿捐赠的124幅精品,既有借物咏怀的花鸟画,也有以景抒情的山水画。他的无私捐赠,丰富了我市的文化收藏,展现了他对艺术事业的热爱和对社会的责任。这种无私奉献的精神,不仅值得我们学习和传承,更是对我市文化艺术事业发展的一次巨大鼓舞。

此次共展出书画作品124幅,展览日期至3月17日。

## 凤凰街道:党管人才聚动能 引凤来栖促发展

本报讯(记者 苏成华 通讯员 徐梦莎)近年来,巨野县凤凰街道深入学习贯彻党中央、省、市、县关于人才工作的决策部署,坚持“党管人才”原则,开拓创新,狠抓落实,充盈人才“蓄水池”,为街道经济社会发展注入“新动能”。

履行党工委职责,尽心竭力“重”人才。凤凰街道成立街道人才工作专班,全年召开人才工作专题会议4次,实行党政班子成员助企包保责任制,23名科级领导干部下沉到企业一线包保服务企业项目。加大与高校院所产学研合作,特别是针对辖区内金牛车业人才需求,协调山东交通学院3名博士教授与企业签订2项关键技术的常态合作协议。

落实摸排工作,真心诚意“引”人才。



## 我市严把食品安全护航开学“第一餐”

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 王曾)为进一步落实细校园食品安全排查整治专项行动,保障春季开学学校食品安全工作,我市各县区多措并举开展校园食品安全保障工作,用“食”力守护开学“第一餐”。

开学前期,巨野县市场监管局执法人员对全县部分学校、幼儿园寒假食堂提升改造情况进行了回头看,对开学“第一餐”的原

料采购、“三防”设施、从业人员健康管理、餐用具清洗消毒、食品留样、加工制作环境卫生、设施设备条件、食品安全信息公示、“互联网+明厨亮灶”接入等关键环节开展检查。

同时,详细了解了学校食堂承包经营情

况,并对学校食堂承包经营管理、未梢检

测及有害生物防治等工作进行了指导,对现

场检查中发现的问题,当场责令其认真整

改。

自2月23日起,东明县市场监管局提

早行动、超前谋划,组织开展了为期一周的

春季开学食品安全检查工作。检查过程中

,执法人员重点对学校食堂食品安全管理制

度的建立、食品采购索证和台账记录、

从业人员健康体检情况、食品生产加工规

范操作以及餐用具清洗消毒情况是否符合要

求等方面进行了检查。

“截至2月26日,专项行动共出动监

查人员365人次,检查学校食堂91家次,

校外供餐单位3家次,责令现场整改问题29



鲁西新区综合行政执法局工作人员深入学校食堂检查

## 定陶区全力保障元宵节期间食品安全

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 王军华)元宵节期间,定陶区市场监管局组织执法人员对辖区内超市、食品批发店的元宵(汤圆)专柜进行食品安全检查,全力营造安全放心的消费环境。

此次检查以辖区内各大商超、农贸市场为重点场所,重点检查食品经营业户营业执照是否齐全,索证索票以及进货台帐是否完善,食品贮存温度是否达

标。同时,执法人员针对产品外包装标签信息进行了认真检查,主要查看了标签标识信息是否齐全,生产日期是否存有涂改情况,要求经营业户严格落实进货查验制度,确保冷链食品源头可追溯。对销售假冒伪劣、“三无”产品等不符合食品安全规定的违法行为,执法人员将进行严厉打击,严防过期、变质等不合格食品流入百姓餐桌。



## 成武县深入推进食品安全“两个责任”工作落地落实

本报讯(记者 李亚楠)2月26日,成武县食药安办举办食品安全“两个责任”第一季度培训会,培训会重点围绕包保干部应知应会、包保督导“三问”“三查”“三督”、三大业态D级主体重点督导事项、督导方式和督导结果提交等工作要点展开讲解,并结合案例提出了工作建议及注意事项。培训紧贴工作实际,帮助学员提升了工作能力,理清了工作思路,对于进一步推动食品安全“两个责任”工作具有很强的指导性和实用性。

## 牡丹区市场监管局:

### 全面提升校园食品安全监管水平

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 杨自存)近日,牡丹区市场监管局举办校园食品安全专题培训,全面提升牡丹区校园食品安全监管水平和操作水平,保障广大师生饮食安全和身体健康,培训对象为各学校食品安全监管人员、校长(幼儿园园长)、食品安全总监、食品安全员以及校外供餐单位相关人员。

培训内容包括食品安全“两个责任”包保制度、《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》以及《中华人民共和国反食品浪费法》等。通过此次培训,不仅加深了食品安全监管人员对食品安全法律法规的理

解,也提升了相关从业人员在食品安全管理、风险防控和营养健康方面的专业能力。

牡丹区市场监管局餐饮服务监管股股长赵玉宝表示,食品安全直接关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,特别是学校及幼儿园等场所的食品安全,更是关系到下一代的健康成长,加强食品安全培训和监管工作至关重要。

培训会上,授课专家结合实际案例,对食品安全相关法律法规进行了详细解读,并重点强调了食品安全的重要性。同时,还就如何更好落实食品安全“两个责任”包保制度、提高食品安全操作水平等方面进行了深入探讨。

## 单县市场监管局对校外供餐单位进行集中培训

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 彭健)为进一步督促校外供餐单位落实食品安全主体责任,提升日常管理能力和水平,2月23日,单县市场监管局组织召开校外供餐单位食品安全集中培训。

培训详细讲解了校外供餐单位人员健康管理、食品原料采购、进货查验、食品加工制作、餐具消毒、备餐及运输配送、环境卫生等关键环节的有关规定,并通过分析近年来学校食堂发生的食品安全事故案例,生动直观地向参训人员强调学校食品安全问题的重要

性。培训结束后对所有参训人员进行了考核,并针对答题薄弱环节进行了耐心讲解。

同时,单县市场监管局还组织从业人员到单县餐饮实景培训基地参观学习,在讲解员的带领下,大家实地观摩粗加工间、切菜间、烹饪间、面点间、备餐间、食品库房等处,并对经营场所设施配备、餐饮具清洗消毒、餐饮操作规范中如何运用分区管理、色标管理、厨具上墙管理等进行认真学习,进一步增强了校外供餐单位食品安全意识。