

苏州“四大工程”促进餐饮业质量安全提升

在最近举行的苏州市食药监局新闻通气会上,副局长抗颖透露了苏州将以“四大工程”促进全市餐饮业质量的安全提升。

推进小餐饮提升工程

探索小餐饮综合治理模式,按照“疏堵结合、分类施策、加强监管、信用约束、减少存量、严控增量”的原则,推动出台《进一步加强我市小微餐饮监督管理的实施意见》,引入报告和公示管理制度,尽快出台相关小微餐饮监督管理的实施意见,鼓励小餐饮集中、连锁经营,提升自身管理能力。

推进网络订餐清理规范工程

坚持风险管控,以线下重点品种监督抽检和线上“神秘买家”风险监测的“双结合”模式,全面排查网络餐饮食品安全风险;坚持“以网管网”,按照“人防+物防+技防”监管思路,借助第三方专业机构力量,开展网络订餐监管技术研究;坚持共治管理,将“你点我检”和“你点我查、眼见为食”系列透明执法活动向网络餐饮延伸,定期开展,打造市民参与、媒体监督、企业自律的管理体系。

推进餐饮集中区示范工程

在餐饮服务集中区开展食品安全社会共治示范建设,采用“一站一图五统一”模式,“一

站”指建立食品安全工作站;“一图”指以“明厨亮灶”和信息公示等形式建立食品安全阳光公示地图;“五统一”指统一公示模式、统一管理制度、统一管理体系、统一实现阳光操作和统一搭建工作平台。构建“餐饮单位自查自律、运营方日常管理、部门监管、消费者参与”的综合管理体系。全市将有13个餐饮集中区作为首批试点。

推进“阳光餐饮”建设工程

全市将以透明式、开放式、参观通道式、视频监控式、“互联网+”式、组合式六种形式深入推进“明厨亮灶”建设,大型以上餐饮、学校

食堂、中央厨房、集体用餐配送单位等为重点实施范围,以“自我监督+公众监督”的模式推动提档升级。市食药监局指导有条件的地区先行试点,引入社会资本推动试点。

此外,他们还将不断强化社会共治。落实主管部门和监管部门各自责任,组织开展养老机构食堂、工地食堂、旅游景区等食品安全监管行动;根据餐饮消费特点,发布预警信息,提示经营者主动落实主体责任,提升消费者自我保护意识;在学校食堂、集体用餐配送等高风险业态推行食品安全责任保险,引入第三方机构加强管理和定期评估。(朱佳苑)

苏州全面加强集体用餐配送单位食品安全监管

集体用餐配送是指食品经集中加工、分送但不提供就餐场所的供餐模式。因集体用餐配送消费群体集中、用餐人数较多、涉及食品分装及运输环节多,属于餐饮环节高风险业态。近年来,苏州市集体用餐配送单位发展迅速,截至今年6月底,全市共有集体用餐配送单位258家,占全省总数的28%。今年,市食药监局从以下几个方面加强监管工作:

出台制度、开展培训。在全省率先出台规范性文件《苏州市集体用餐配送和中央厨房餐饮服务监督管理办法》,于6月1日起实施。办法主要突出“新”,全面融合食品安全法律法规和标准要求;突出“严”,在许可准入、选址布局、从业人员健康管理、原料采购、加工工艺、膳食标签、食品检验、运输过程全环节提出明确要求,强化主体责任落实。举办市区所有集

体用餐配送单位的专题培训,由有关专家详细解读管理办法、分析食品安全关键控制点和风险防控措施,明确合规检查、“A级示范”单位具体要求。

合规检查、分级评定。采用“企业自查+合规检查+示范评定”三步骤,有序推进落实。一是各地督促、指导集体用餐配送单位对照《办法》,组织开展自查自纠。二是在企业自查基础上,开展合规检查(即对全市集体用餐配送单位开展符合规范性文件要求的专项检查。)对检查结果不符合要求的,加强指导并督促整改;同时开展双随机检查,随机调派检查人员、随机抽取被检查单位,开展突击检查,检查中引入现场检查和管理能力“双百分”考核机制,结果全部公开公示;三是开展示范评定。首次将“六要素”纳入“A级示范”评定的必要条件,即实施优质现场管

理、实施“明厨亮灶”、实现食材可溯、实现信息透明、实施自查自纠和通过合规检查。通过示范评比,树立行业标杆,推动集体用餐配送行业食品安全保障水平稳步提升。

专项抽检、严格监管。该局于今年组织开展集体用餐配送单位专项监督抽检,注重扩大抽检的覆盖面和针对性。这次抽检以致病性微生物及大肠菌群为检测指标,共开展抽检592批次,其中致病性指标合格率达100%,大肠菌群指标合格率达82.8%。大肠菌群为反映食品卫生的指示菌,在自然界广泛存在。虽然本次抽检过程中大肠菌群超标的样品,均未检出致病菌,经专家综合研判对人体健康风险较低,市食药监局也要求各地对抽检不合格单位依法依规处置,对相应企业加强复查和跟踪抽检。(肖佳)

苏州140批次学校食堂专项抽检结果合格

秋季开学以来,苏州市食药监局及时部署开展学校食堂食品安全专项监督抽检,全面排查餐饮环节食品安全隐患。

本次抽检以秋季开学期间为重点时段,以大米、挂面、生湿面制品、酱油、鸡精等半固体复合调味料、畜禽肉、餐饮具、发酵面制品(自制)、熟肉(自制)等重点品种,以重金属污染、致病性微生物、兽药残留、非法添加等为重点指标,共开展监督抽检140批次,涉及全市10个板块45家学校,结果全部合格。

在监督抽检的基础上,市食药监局还以全覆盖的监督检查,重点推进学校食堂五常法等优质现场管理和“明厨亮灶”建设,开展示范评比等多措并举,全面提升全市学校食堂食品安全保障水平。(龙飞)

常熟虞山市监开展药店药品质量安全集中整治行动

日前,常熟市场监管局虞山分局为进一步加强城乡结合部和农村地区药品质量监管,规范药品市场秩序,保障公众用药安全有效,积极开展城乡结合部和农村地区药品质量安全集中整治行动。

该分局对辖区内零售药店企业名单进行全面筛选,会同市药械科确定位于城乡结合部的9家零售药店作为检查重点单位。同时对药店购进药品渠道、索证索票、含特殊药品复方制剂登记销售情况、药品储存条件、执业药师在岗履职情况等为检查重点内容;为确保专项整治效果,认真开展专项检查宣传工作,督促相关零售药企认真贯彻落实《药品质量管理规范》,积极落实自查工作,对发现存在问题及时纠正,充分加强药品质量管理,提高规范化管理水平。

该分局在企业自查基础上,对9家药品零售企业开展全面执法检查,发现其中有1家零售药企处于停业状态,其余8家企业均持有有效《药品经营许可证》并做到亮证经营,采购药品渠道正规,索证查验手续和资料齐全,药品销售分类陈列普遍较好,配备有执业药师和覆盖药品经营各环节的计算机系统。但本次检查中也发现相关零售药店企业存在未按要求储存药品和超范围经营中药饮片等问题,主要部分药店存在未按药品标签要求储存药品,检查中发现有6家药店未按相关药品标签上“不高于20℃”要求储存药品;有些药店销售含麻黄碱的复方制剂登记记录不全,检查发现有4家药店存在登记销售记录不全情况;2家药店涉嫌超范围经营中药饮片和从非法渠道购进中药饮片。

该分局根据检查结果,责令存在问题和违法行为的相关药店立即整改,并对存在违法行为的4家零售药店企业给予了警告的当场行政处罚,对涉嫌超范围经营中药饮片和从非法渠道购进中药饮片的2家零售药企进一步予以立案调查。(夏筱军 萧敏)

吴江开发区市监开展“迎两节”食品安全专项检查

中秋、国庆“双节”来临前夕,吴江区市场监管局开发区(同里)分局以文明城市创建为契机,组织执法人员重点对辖区批发市场、农贸市场、大型超市、大型以上餐饮服务单位等进行安全检查,进一步规范其经营行为,切实保障节日期间市民的食品质量安全。

在批发市场,执法人员对节日期间销量较大的饮料、酒类、糕点等经营户进行重点检查,检查其营业执照、食品经营许可证、健康证是否有效,进货查验、索证索票、台账记录制度是否落实,有无经营三无食品、过期食品的违法现象。对于餐饮单位,执法人员在检查证照、健康证是否齐全有效的同时,对是否按要求对餐饮器具进行消毒、食品储存加工是否规范操作等内容进行了集中检查。

截至目前,分局共出动执法人员34人次,检查食品流通单位41家,餐饮服务单位5家,下达《监督检查书》12份,并责令相关单位限期整改落实。(小燕 凡人)

苏州市食药监局召开第三季度新闻媒体通气会

9月15日下午,苏州市食药监局召开第三季度新闻媒体通气会,通报今年以来全市餐饮安全监管工作以及下一阶段新闻宣传重点工作等内容。会议邀请市级近10家媒体单位记者参加。

会上,抗颖副局长首先通报了全市餐饮安全监管工作情况。今年以来,市、县两级食品药品监管部门会同教育、公安等部门,坚持源头严防、过程严管、风险严控,以放心行动为主线,持续加大案件查办力度;以隐患排查为基础,提升学校食品安全监管水平;以抽检监测为抓手,着力防控食品安全风险;以重点时段为导向,

确保两节期间餐饮食品安全,全市未发生重大源头性食品安全事故,以及系统性、区域性食品安全风险,餐饮环节食品安全形势持续保持稳定向好态势。下一步,将以全力推进“四大工程”为重点,即小餐饮提升工程、网络订餐清理规范工程、餐饮集中区示范工程和阳光餐饮”建设工程,促进全市餐饮业质量安全持续提升。

餐饮安全监管处通报市食药监局在加强高风险业态集体用餐配送单位监管中的新举措,包括出台规范性文件、积极开展培训、部署合规检查和100%覆盖专

项抽检,以及还将集体用餐配送单位纳入五常优质现场管理、明厨亮灶、索证索票电子化登记等工作实施范围,积极推动餐饮业提档升级。

最后,餐饮安全监管指导委员会的专家就集体用餐配送膳食的抽检结果进行了解读;有关处室对媒体关注的一些问题与媒体共同进行了交流探讨,并围绕《食品安全法》修订实施两周年、市办实事项目推进、市人大议案办理和中秋、国庆期间的食品安全监管等内容,就下一步全市食品安全新闻宣传重点工作进行了研究商榷。(潘春平 肖佳)

张家港东城市监开展卤菜经营专项检查

日前,张家港市场监管局东城分局为确保消费者吃上放心卤菜,开展卤菜食品安全专项检查。

该分局加强宣传指导,市监干部上门向经营户讲解、宣传《食品安全法》等法律法规,督促经营户遵守食品经营的相关规定,提高食品安全责任意识。执法人员增加检查频次,对辖区内卤菜经营户的证照、从业人员健康、进销台账、食品添加剂使用、回锅记录、环境卫生、熟食间温度等进行详细检查,未达到要求的,责令经营户限期整改。对于卤菜经营户设施不符合要求的,要求熟食卤菜经营户添置防尘、防蝇等“五防”设施。

该分局充分利用QQ群、微信群、农贸市场宣传橱窗、橱窗等定期发布消费提示,提醒广大消费者向正规经营户购买熟食卤菜。(刘东健 萧敏)

苏州工业园区斜塘市监专项检查秋季学校食堂食品安全

最近,苏州工业园区市场监督管理局斜塘分局为进一步加强辖区内学校食堂食品安全的监管,有效控制学校突发公共卫生事件的发生,维护正常的教学秩序,专项检查辖区内学校食堂食品安全,执法人员检查学校食堂41家,抽查学校周边餐饮5家,对检查中发现问题的单位现场出具了监督意见书。

通过此次检查,进一步强化了学校食堂在食品安全方面的责任意识,督促学校建立、完善和落实各项食品安全的管理制度,积极采取行之有效的措施,加强“五常法”、“明厨亮灶”等先进管理方法的实施。同时也要求各学校注重食堂的日常监管工作,抓好食品安全的每一个环节,全面排查食品安全隐患,严防食品安全事故的发生,保障广大师生的饮食安全与健康。(筱玲 萧萧)

张家港市监局专项执法检查企事业单位食堂

8月中旬以来,张家港市市场监督管理局为加强对机关企事业单位、养老机构食堂食品安全监管,保障广大干部职工及老年人的饮食安全,组织开展了为期一个月的机关企事业单位、养老机构食堂专项监督检查。

本次共检查全市单位食堂262家,其中企事业单位食堂234家,养老机构食堂28家,均持有有效的食品经营(餐饮服务)许可证;现场抽查从业人员1370名,持有有效健康证1288名,持证率为94.01%。检查同时对单位食堂进行了本年度量化分级动态等级评定,评出优秀等级31家,良好等级212家,一般等级17家。

从检查情况来看,通过健康食堂创建的深入开展,部分单位食堂能实施管理制度化、操作规范化、自查经常化的多样化管理,并积极探索建设“明厨亮灶”,保持了较高的餐饮服务食品安全水平。但也有食堂存在着食品安全问题,主要表现在少数单位采购的食品、食品原料及食品添加剂未建立索证索票和进货查验台账制度或者索证索票记录不全;少部分单位食堂由于建造时间较长,存在功能间设置不齐全、无专用的备餐间、粗加工间混用、无专用餐具消毒和保洁柜等问题;部分养老机构食堂留样工作不规范,存在无专用留样冰箱、留样量不够、品种不齐全、无留样记录等情况。

在检查过程中,执法人员针对发现的问题进行了现场技术指导,并帮助食堂管理者分析问题产生的原因,提出有效的解决方案。(黄华 萧敏)