

# 苏州市食药监局召开落实党风廉政建设责任制情况报告会

2018年1月2日下午,苏州市食品药品监督管理局召开落实党风廉政建设责任制情况报告会。局党组书记、局长陈建民代表领导班子及本人进行述职述廉。

陈建民指出,局党组高度重视党风廉政建设,2017年,重点抓以下三方面工作:一是加强组织领导,强化党组主体责任。统筹谋划布局,系统高效推进;健全责任体系,层层压实责任;加强教育引导,筑牢思想防线;加强和规范党内政治生活;突出选好用好干部;积极支持

执纪执法工作。二是强化监督制约,切实履行纪检组监督责任。强化监督制约,规范权力运行;坚持挺纪在前,践行“四种形态”;聚焦重要节点,严防“四风”反弹;强化风险防控,突出源头治理。三是不断改革创新,全面推进食品药品监管工作。强化责任落实,进一步完善食品药品安全责任体系。突出专项整治,深入推进食品药品安全放心行动。实施实事项目,打造食用农产品“区域性网络化监管”的苏州品牌。健全监管机制,积极构建食品药品安全全程监

管链。加强基础设施建设,不断完善技术支撑体系建设。推进“放管服”改革,持续优化产业发展环境。2017年,全市食品药品安全形势稳定向好,全局党风廉政建设和反腐败工作扎实有效,干部队伍作风优良。

陈建民强调,2018年,全局将深入贯彻落实党的十九大精神,认真学习习近平总书记系列重要讲话精神,增强“四个意识”,在思想上、行动上与习近平总书记为核心的党中央保持高度一致,按照中央、省委、市委关于党风廉政

建设责任制工作的要求,坚持把作风建设放在更加突出的位置,把民生关切放在更加重要的高度,以更高的标准深入推进食品药品监管系统党风廉政建设和反腐败工作。集全系统之力回答好食药监管“创新四问”,加快推动以科技创新为核心的全面创新,不断促进全市食品医药产业发展质量和效益的跨越式提升,为高水平全面建成小康社会作出更大的贡献。

(朱佳范)

## 苏州市出台小微餐饮报告管理制度

近年来,苏州市餐饮业发展迅猛。目前,全市获证餐饮数突破6万家,数量居全省第一。而在这6万家餐饮服务提供者中,面积在150平米以下的中小型和微型餐饮服务经营者占近三分之二,从业人员超千万人,部分小微餐饮经营者因种种原因无法取得营业执照和食品经营许可证,而集中在无证照小微餐饮上的社会矛盾和安全环保问题十分突出。

正由于存在种种问题,长期以来小微餐饮一直是政府的监管重点和难点。苏州市政府加强无证餐饮综合治理,在食品经营领域大力度推进“放管服”改革,于2017年12月6日印发《关于进一步加强小微餐饮监督管理的意见》。对于部分符合基本条件暂时无证照的小餐饮店,可以申请报告管理,使他们先有“名分”,让小微餐饮从业者光明正大地做生意,同时方便相关部门管理、监督,将其背后的服务民生、保障安全、餐饮美食融进同一个盘子兼而顾之。

《意见》按照“减少存量,严控增量,疏堵结合,分类施策,加强监管,信用约束”的原则,提出:存量存在的、群众确有需求且不影响周边居民正常生活、符合食品安全等基本要求和区域业态规划的,但未取得食品经营许可证的小微餐饮,应当向所在地镇政府或街道办事处

办理报告手续,并由各相关部门加强事中事后监管。

《意见》从完善管理体系、实施报告、加强事中事后监管几个方面,对小微餐饮店报告管理制度进行细化:

一是明确小微餐饮经营者应承担的主体责任。经营者应依法诚信经营,要按照法律法规要求防控风险,对生产经营的食品负责,主动公开相关信息,接受社会监督,承担社会责任。

二是明确政府和监管部门职责。区和镇政府或街道办事处要加强餐饮服务配套建设的统筹规划,按照方便群众、合理布局的原则,完善区域商业规划,加强餐饮服务配套建设,引导报告管理的小微餐饮改善经营条件,提高管理水平。各相关部门要各司其职,对小微餐饮加强监督管理的同时提供相应指导和服务。

三是明确小微餐饮办理报告管理基本条件。办理报告管理的小微餐饮应当满足属于存量存在、群众有需求、不影响周边居民正常生活这几项基本条件,还要符合“正面清单”和“负面清单”的要求。“正面清单”明确了小微餐饮在选址、人员、经营场所、设备设施等方面的要求;“负面清单”规定了禁止经营的食品品种、特定区域禁止的经营项目和禁止使用的房屋类型,严把食品安全以及

不扰民的底线。

四是明确小微餐饮报告程序。经营者需向镇政府或街道办事处提交报告单、身份证明、从业人员健康证明、合法用房证明,以及履行各项主体责任的承诺书。符合条件的小微餐饮,报告后将在醒目位置张贴《苏州市便民小微餐饮信息公示卡》,接受广大市民监督。

五是明确违法查处和退出机制。相关监管部门依法查处小微餐饮违法行为,未经许可或者报告的小微餐饮,以及向其提供经营场所的单位和个人的违法信息纳入公共信用信息服务平台,实施多部门失信信息共享和联合惩戒。小微餐饮报告管理的退出机制包括有效期届满未延续、多次被投诉举报且查证属实、多次被行政处罚、发生重大食品安全事故等情形。

六是明确报告后的引导提升要求。各级政府和相关部门在小微餐饮报告管理后,将运用日常检查、现场指导、集中培训和宣传资料等形式,加强对经营者的培训力度,指导其诚信经营,提高食品安全意识,落实各项主体责任。并在改造提升、品牌建设、示范建设等方面加以扶持,鼓励小微餐饮进入相对集中区域经营,集中管理。最终使报告管理的小微餐饮达到许可要求,取得合法资质,长期稳定经营。(倪乾良 前传)

## 张家港市监局开展餐饮单位餐饮具清洗洗涤剂专项检查

自2017年12月中旬以来,张家港市市场监督管理局为全面排查餐饮具抽样检测不合格的原因,加强餐饮单位清洗消毒等相关制度落实,组织开展餐饮单位餐饮具清洗洗涤剂专项检查。

该局执法人员重点检查各单位是否严格按照《食品安全法》的规定对餐饮具进行清洗消毒和保洁;是否有专用的餐饮具清洗消毒水池;是否有清洗消毒设备;是否保证餐饮具清洗消毒和保洁等各项卫生措施落实到位;是否对已经消毒和未消毒的餐饮具分开存放;是否落实购入和使用餐饮具清洗洗涤剂索证索票制度,建立台账。本次共检查31家餐饮单位及学校食堂,抽检餐饮具清洗洗涤剂10份,合格5份,合格率50%。

从检查情况看,大部分单位能规范使用餐厨具清洗洗涤剂产品,但仍有个别餐饮单位存在问题,如餐饮具清洗制度不完善、非餐饮具洗涤剂未做明显标注、未开展洗涤剂产品索证等问题。

(黄华 萧萧)

## 张家港市市场监督管理局 监督检查化妆品生产企业

日前,张家港市市场监督管理局派出检查组,对辖区内张家港市锦丽日用化学品有限公司、张家港华塔日用品有限公司2家化妆品生产企业进行许可证换证实地核查。

检查人员依据《化妆品生产许可检查要点》,分别对企业的机构人员、质量管理、厂房与设施、设备、物料与管理、生产管理、产品销售、投诉、不良反应与召回项目,进行一丝不苟的全项检查,看台账、看资料、看现场,有条不紊地进行。

经检查,2家企业总体运行状况良好,未发现严重缺陷项目。检查组要求企业对存在的一般缺陷项目进行限期整改,并递交整改报告。检查人员采用移动执法装备进行现场记录、无线打印,当即就由企业负责人进行签字确认,无线执法系统运行流畅,便捷、效率高。

(何彩霞 黄娟)

## 苏州市食药监局全面保障餐饮业高风险业态食品安全

2017年以来,苏州市食药监局通过健全体制机制,加大监管力度,大力推行“监管工作123”,集体用餐配送和中央厨房两大高风险业态食品安全保障水平明显提升。

制定“一项制度”。在全省率先出台《苏州市集体用餐配送和中央厨房餐饮服务监督管理办法》,突出“一融合三明确”:融合最新食品安全法律法规和标准;明确严把从业人员健康管理、原料采购、加工工艺、膳食标签、食品检验、转运运输等关键环节,落实主体责任;明确集体用餐配送单位食品处理区面积以及中央厨房配送范围;明确集体用餐单位在遴选供餐单位、实施现场分餐中的要求;同时以贯彻落实规范性文件精神为工作重点,全面切实加强监管。

建立“两个机制”。建立“双随机”抽查机制。创新引入“突击现场检查+管理员能力测试”双百分考核制度,开展“双随机”执法检查,共抽查常熟、太仓等8个地区22家单位。检查内容兼顾静态环境设施与动态操作因素,针对检

查中发现问题,当场书面告知,由属地监管部门督促被检查单位限期整改到位,并及时复查核实整改情况。检查结果全部公开公示。建立示范评比机制。常态化开展市级“A级示范”评定。在近期启动的2017年度示范评比工作中,首次将中央厨房纳入评比范围,首次将“六要素”纳入评比必要条件,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,形成争先创优的良好氛围。

实现“三个百分百”。百分百从业人员培训。结合高温季节重点时段,举办覆盖市区六区集体用餐配送单位和中央厨房的专题培训,突出食品安全风险防控措施及优质现场管理方式的运用。各地采用集中培训、日常宣教等多种形式,培训从业人员逾1400人次。

百分百监督抽检。结合风险隐患排查的要求,在全市部署开展针对集体用餐配送膳食微生物指标和中央厨房重点食品原料的监督抽检,实现对经营状

态的集体用餐配送单位和中央厨房100%覆盖抽检,加强结果的分析研判,及时对外公示,及时发布权威解读,及时依法核查处置。

百分百合规检查。开展针对集体用餐配送单位和中央厨房符合规范性文件要求的专项检查。期间,全市出动监管人员759人次,检查269家单位,187家已基本符合规范性文件要求,督促整改101家,立案3件,责令停业整顿2家。对已合规单位分两批集中公示,对暂未合规的单位加强指导。

此外,该局将集体用餐配送单位和中央厨房纳入“明厨亮灶”建设,索证索票电子化登记等重点工作的范围,全市集体用餐配送单位明厨亮灶实施率达62.6%,中央厨房明厨亮灶实施率达50%。主动加强与行业协会的互动合作,指导协会创新管理体制和运行机制,更好地发挥桥梁纽带作用。

(肖佳)

## 太仓市场监管局 联合开展肉品质量安全监管

2018年元旦前夕,太仓市场监管局联合市农委动物卫生监督所、公安等部门对太仓青田食品有限公司、中溪屠宰场、苏张屠宰场以及已关闭的中心屠宰场进行全面检查,进一步加大大市肉品质量安全监管,严厉打击肉品屠宰环节违法违规行为,切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

本次检查行动共出动执法人员16人次,执法车辆6车次,重点检查有无屠宰加工病死猪;同时进行“瘦肉精”现场监督抽检,是否有注水或注入其他物质,肉类废弃物及检验检疫不合格肉类产品处理,已关闭的屠宰场是否存在私屠滥宰等情况。检查结果显示,青田食品有限公司、中溪屠宰场和苏张屠宰场均无违法违规行为,现场监督抽取的生猪尿液“瘦肉精”检测结果均为阴性,已关闭的中心屠宰场无私屠滥宰行为。

春节前夕,太仓市场监管局还将联合市农委动物卫生监督所开展节前肉品专项检查,确保将开展专项行动与完善动物屠宰日常监管、强化监管能力建设、促进行业发展结合起来,标本兼治,着力构建打击动物屠宰加工领域违法犯罪的长效机制,全面提升太仓市肉品质量安全监管水平。

(金刚)

## 张家港市监乐余分局 检查市场注胶羊肉

临近年末,羊肉是很多老百姓选择冬季养生进补的美食,羊肉的质量关乎老百姓舌尖上的安全。日前,张家港市监乐余分局接到群众举报称,在乐余农贸市场的一羊肉摊上有注胶羊肉销售。接到举报后,分局立刻组织执法人员对该问题羊肉摊进行了检查。

经检查,被举报的乐余农贸市场第29号摊位未发现问题的羊肉。执法人员当场询问摊主羊肉来源,摊主称自己所售羊肉都是收购后现杀的,执法人员又赶赴其宰杀地进行检查,通过检查店铺及屠宰用具,未发现任何涉案物品及问题羊肉。

(黄建奇 黄娟)

## 吴中区开展A级景区(点)食品安全联合大检查

为保障A级景区(点)假日期间食品安全,防止发生各类旅游食品安全事故,日前,吴中区市场监督管理局(卫监、质监)、旅游局(景区办、监察大队)联合开展食品安全大检查。

此次联合检查重点抽查三山岛、陆巷古村、旺山景区三个5A级景区(点)内近10家民宿、农家乐,对这些经营单

位食品卫生经营许可证、后厨间设施设备、粗加工场所、凉菜间、仓库等进行细致检查。对明厨亮灶提出要求,希望采取安装监控等各种措施,使消费者可以直观地看到后厨员工的操作是否规范,卫生是否合格,是否有一些不应该出现的物品。

从检查结果看,以上景区内餐饮经

营单位基本情况良好,但也发现部分单位存在健康证过期、凉菜间没有灭蝇灯、证照没有悬挂在明显处、粗加工场所未封闭等问题,个别餐饮经营单位未及时办理食品经营许可证。检查组要求被检单位和经营户对照发现问题,积极整改,确保假日期间旅游景区食品安全到位。

(吴旒 永康)