

姑苏区曝光 20 家餐具抽检不合格饭店

餐具抽检 710 批次, 其中有 90 批次不合格; 食品抽检 525 批次, 其中有 9 批次不合格……日前, 姑苏区市场监督管理局公布 8 月食品安全抽检信息, 备受合格、前已、后印、高老九火锅等 20 家饭店的餐具被检出

大肠菌群。

被抽检出不合格餐具的饭店包括: 苏州若一餐饮管理有限公司(重庆高老九火锅北码头店)、姑苏区彩虹门人家餐厅、姑苏区万家邻里新桥生活中心丹凤楼餐厅、苏州市泰山

物酒家虎丘店、姑苏区园外园大酒店、姑苏区新会禧禧大酒店、姑苏区洋房火锅店、江苏舜香格格餐饮管理有限公司泰华分公司、苏州吴门印象餐饮管理有限公司、姑苏区聚源小饭店、姑苏区东吴北路石湖大酒店、苏州蜀记餐饮有

限公司、姑苏区苏味客餐厅、姑苏区味好美干锅店、姑苏区老家乡里菜馆、姑苏区善林园菜馆、姑苏区(苏州)餐饮管理有限公司苏州城市生活广场店、姑苏区谷芝园餐厅、姑苏区味状元皮店、姑苏区味美海上餐厅。(前佳)

苏州高新区市场监管局 开展秋季校园食堂专项检查

新学期开学之际, 为加强校园食品安全监管, 保障广大师生饮食安全, 苏州高新区市场监管局于近期开展校园食堂食品安全专项检查。

9月6日上午, 苏州高新区市场监管局食品处及分局监管人员来到高新区科技城实验小学, 现场检查学校食堂、后厨及食品仓库的规范情况, 详细查看台账记录。在检查过程中, 检查人员不时对食堂管理人员进行询问和指导。苏州高新区市场监管局食品处监管人员俞建强表示, 就当日检查情况来看, 该校能够按照“五常法”开展校园食品安全管理, 总体情况良好。但就一些细节提出意见, 要求校方进一步细化食品储存容器的区分使用, 适当增加消毒餐具间以提升消毒质量, 在仓库设置专门待处理食品区, 完善台账的登记记录, 以进一步提升食品安全管理水平。

接着, 市监一行人员又检查了苏州高新区科技城彭山实验小学食品安全情况。正值用餐前夕, 后厨工作有序, 卫生状况良好, 餐食处理流程规范, 在此次检查中未发现明显整改问题。

据苏州高新区市场监管局食品处处长王耀明介绍, 此次专项检查将覆盖全区 120 余所学校及幼儿园, 目前检查已过半, 预计在 9 月中旬之前, 完成全部检查。在检查过程中, 苏州高新区市场监管局将进一步督促校方落实主体责任, 在学校食堂大力推行“五常法”, 提高覆盖率, 同时要求校方及时将食品安全信息在“苏高新食安”公众账号向社会公布, 以达到社会共治的效果。(吴越)

苏州工业园区严厉打击“两超一非”专项整治成效显著

5月—8月, 苏州工业园区市场监督管理局为严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂的违法犯罪行为, 在辖区内开展为期 115 天的严厉打击“两超一非”(超范围、超限量使用食品添加剂, 非法添加非食用物质)专项整治行动; 通过拉网式排查、针对性检查和回头看检查, 对辖区内食用农产品、餐饮、食品生产、流通等不同行业全覆盖检查, 实现从农田到餐桌全链条监管, 取得成效显著。

执法人员重点检查园区销售中百叶、鱿鱼、海蜇等水产制品、小龙虾等水产品以及肉及肉制品的大型农批市场、农贸市场经营户; 有针对性地检查中央厨房、企事业单位食堂、面包房、包子铺、大饼油条店、凉皮米团制品中超范围、超限量使用食品添加剂、甜蜜素; 重点检查之前涉及“两超一非”被处罚过的单位, 落实回头看检查, 确保专项整治工作的有效性和持久性。

截至 8 月底, 共检查农贸市场 28 家、入场销售者 158 家, 食品生产企业 12 家, 大型超市 9 家, 餐饮服务单位 435 家, 累计检查 967 户次; 现场快速检测 1240 批次, 1 批次冷冻丸子亚硝酸盐不合格, 已现场确认销毁; 对该冷冻丸子其他批次进行抽检检测, 结果均合格。累计抽检抽检 250 批次, 2 批次河环中检出氯霉素不合格, 1 批次龙虾中检出喹诺酮类代谢物不合格, 1 家食品生产企业涉嫌超限量使用亚硝酸盐, 1 家食品生产企业大骨汤超范围使用脱氢乙酸钠均已立案调查处理; 1 家餐饮店韭菜检出腐霉利不合格已报请市卫健委提供属地监管部门进行调查处理。本次专项整治共下达监督检查意见书 64 份, 作出当场行政处罚 14 起。(庞宇 轩)

吴江区开展秋季学校食品安全专项检查

日前, 吴江区市场监督管理局为进一步提升吴江区中小学、幼儿园食堂食品安全管理水平, 保障在校师生的饮食安全, 有效预防群体性食品安全事故发生, 与区教育局联合下发《关于加强秋季学校食堂及周边地区食品安全工作的通知》, 要求各区镇市场监管分局、学校要高度重视学校食堂及周边食品安全工作, 全面落实食品安全主体责任, 建立健全管理制度和机制, 确保学校饮食安全。

专项检查期间, 吴江区市场监管局各区镇分局将对辖区内学校食堂、食品原料定点配送单位开展全面检查, 主要包括设施布局、环境卫生、原料采购、过程控制、台账资料、应急处置等检查内容。监管执法人员重点检查学校食堂食品仓库是否及时清理、餐具是否重新消毒、新进工作人员是否取得有效健康证等事项, 同时继续强化学校食堂培训工作。该局各区镇分局已累计检查学校食堂 20 余家, 预计在 9 月底前完成此次专项检查。通过此次专项检查, 进一步提高了学校食堂的食品安全整体水平, 也为新学期广大师生在学校的饮食安全提供了安全保障。(朱斌 清)

苏州南环桥市场加强猪肉质量安全监管

最近, 苏州南环桥市场严格按照政府有关部门的要求迅速行动, 采取有效措施加强流通环节猪肉产品质量安全监管工作, 严防瘦肉猪肉流入市场, 确保消费者吃上安全可靠的放心猪肉。

据农业农村部门新闻办公室发布的消息显示, 自 8 月份以来, 我国多地先后发生非洲猪瘟疫情。针对疫情, 南环桥市场立即组织人员, 对市场猪肉货源进行专项排查, 重点查验商户进货凭证、动物检疫合格证明、肉品品质

检验合格证明和购销台账等证明材料, 深入了解猪肉产品来源。经检查, 目前市场内所有经营猪肉产品批发及零售商户, 所销售的猪肉货源主要来自湖南、河南、山东、江西、河北等地的专业养殖基地, 未发现来自疫区问题猪肉。

同时, 市场与市农委等部门密切联系及时互通信息; 对经营商户加强宣传引导, 再次重申相关要求; 严格落实进货查验记录制度, 严禁采购、经营无合法来源、未经检验检疫或检验检

疫不合格的猪肉等生猪肉品; 对相关证明及“证章”缺失或不符合规范要求的一律禁止进入市场销售, 切实把好猪肉安全准入关。

据了解, 苏州南环桥市场猪肉产品的质量安全监管, 早在 2012 年就已经纳入政府肉类流通追溯系统, 生猪产地、检验检疫合格证明、分销去向等都严格把控并建档, 严防可疑猪肉产品进入市场。目前, 苏州南环桥市场正在进一步推行实施生猪肉产品质量安全可追溯制度。(前佳 永康)

平江新城市监部门为校园食品药品安全护航

9月4日, 平江新城市监管理部门组织执法人员开展辖区内校园食品药品安全专项检查。

执法人员重点对学校食堂加工区、备餐间、食品仓库、餐具清洗与保管等硬件设施和环境卫生进行全面排查, 认真查验食品原料采购凭证和供货商资质, 详细检查原料采购凭证、公用餐具消毒记录、食品留样记录等内容, 同时重点查看了食堂是否严格使用“五常法”管理食品加工区的

情况。

目前已对两家幼儿园进行了检查, 其中平江实验幼儿园食堂根据要求严格按照“五常法”制度进行管理, 食品留样制度规范, 卫生情况较为整洁。执法人员还对平江实验幼儿园保健室进行了检查, 药品采购、储存、使用均符合相关安全标准。在对小哈福幼儿园进行检查期间发现以下问题: 一是食品加工区地面有较多食物残渣, 卫生情况较差; 二是食品加工区通

向外界窗户的纱窗、防尘纱窗未启用; 三是食品储存仓库内未严格遵守“先入先出”制度。针对检查情况, 执法人员对小哈福幼儿园食堂负责人提出整改意见, 并责令其限期改正。执法人员表示, 小哈福幼儿园食品药品安全情况对比之前的检查情况已作出较大改善, 幼儿园负责人承诺会根据食品安全相关标准保质保量进行整改到位。(程光召 清)

吴中市监局临湖分局保校园食安不留死角

吴中区市场监管局临湖分局为确保广大师生饮食安全, 积极开展秋季开学食品安全专项检查, 重点加强辖区学校食堂以及校园周边餐饮单位的餐饮服务监管工作, 保障校园食品安全不留死角。

吴中区市监局临湖分局辖区有 6 所学校食堂、6 所学前儿童看护点, 学校周边社会餐饮单位比较多。为了保障校园食品安全不留死角, 临湖分局工作人员进行为期 3 天专项检查, 被检查的 6 所学校食堂, 均建立了食品安全制度, 持有有效食品经营许可证, 现场检查从业人员 45 人, 均持有有效健

康证明, 持有率 100%; 均能提供食品供货商的许可证等证明文件及相关的采购单据, 并建立有相应的查验记录台账, 均能按照规范程序开展食品加工制作工作, 及时留样, 均能按照规范程序开展餐具、工用具、容器等物品的清洗、消毒及保管工作, 对未能出示学校食堂食品安全自查相关记录, 部分学校食堂存在留样食品标注信息不全, 留样记录缺失, 防尘纱窗纱网破损, 餐具消毒设施未能正常使用等问题, 吴中区市监局临湖分局现场提出整改。

吴中区市监局临湖分局辖区有学

前儿童看护点食堂 6 所。专项检查中, 这 6 家看护点均能按照规范程序开展食品加工制作, 餐具、工用具、容器等物品的清洗消毒工作, 且食物及时留样。为了保障校园食品安全不留死角, 吴中区市监局临湖分局重点对学校周边 11 家餐饮单位进行了检查, 检查中, 11 家持有有效食品经营许可证, 持证率达 100%。针对在检查过程中发现部分餐饮单位存在加工环境较差、卫生设施设备老化、破损, 采购凭证要素材料不全, 查验记录记录缺少等问题, 分局工作人员重点进行了整改。(小刘 永康)

常熟市监查扣速度过快电瓶车

随着气温的升高, 电动自行车安全事故频发且呈增长趋势, 非法改装、违规停放、使用劣质配件是导致火灾的主要原因。电瓶车速度过快, 不遵守交通规则是导致交通事故的重要原因。电动自行车市场良莠难分形成隐患, 使用的社会群体又大, 造成大量人员伤亡和财产损失。

目前电动自行车执行的标准为国标 GB17761-1999, 要求电动自行车最高时速 20 公里/小时; 整车质量 ≤ 40 公斤; 良好的脚踏骑行功能。该标准继续执行到 2019 年 4 月

14 止。从 2019 年 4 月 15 日起, 全面执行新的国标 GB17761-2018, 电动自行车最高时速 25 公里/小时; 整车质量 ≤ 55 公斤; 必须有脚踏骑行, 等等。目前是新旧国标过渡期, 过渡期内生产许可证与 CCC 认证管理并存, 在 2019 年 4 月 14 日前, 电动自行车产品应凭有效生产许可证或 CCC 认证出厂、销售或者在其他经营活动中使用。自 2019 年 4 月 15 日起, 电动自行车产品未获得 CCC 认证的, 不得出厂、销售、进口或者在其他经营活动中使用。

近日, 常熟市市场监管局经开区分

局接市民举报, 在常熟碧溪新区某电瓶车店销售的电瓶车时速要超过 30 码。执法人员立即前往该电瓶车店, 发现该店正在销售的电动自行车车型大, 车身自重估计超过 60 公斤, 没有脚踏骑行功能, 外观上像是摩托车, 估计时速相当快。执法人员对这批电动自行车约 10 辆, 进行了暂扣处理, 并送专业机构检测, 确认其速度等是否符合国家标准。目前, 此案正在进一步调查处理之中。(姚懿 夏)

金阊市场监管部门查封无证无照烤鸭店

为保障辖区居民“舌尖上的安全”, 金阊新城市场监管部门围绕小餐饮采取一系列措施——对无证无照餐饮店实施综合整治; 对证照齐全、符合要求的餐饮店开展定期巡查, 强化管理。

9月5日, 在前期摸排的基础上, 金阊新城市监部门联系城管中队执法

队员联合行动, 对位于辖区虎殿路的 1 家无证无照烤鸭店依法进行查封。执法人员在现场看到, 一家名为“同心卤味烤鸭店”的店里, 店主正在忙碌制烤鸭。店面门面不大, 里面堆满杂物, 制作烤鸭的器具和各种加工容器, 所有加工用的器具上均挂满油污, 地面满是油污, 在加工、存放烤鸭的地方, 看

不到任何卫生防护设施, 卫生环境很差。经调查了解, 店主并未办理过任何经营许可, 执法人员当即对该家店依法进行查封处理。

据悉, 金阊新城市监部门将持续推进辖区内无证无照餐饮店整治, 切实提高餐饮业质量安全水平。(王楠 清)