“吴中大米”成为苏州今年首件地理标志商标

近日，苏州“吴中大米”获国家地标产权认证为地理标志证明商标，成为吴中区继“洞庭山”碧螺春、“东山烘青”后第三件地理标志商标。这也是2018年苏州首件地理标志商标。

今年来，吴中区市场监督管理局积极开展对“吴中大米”品牌专有工作，一是开展中外调研，就“吴中大米”的历史、现状、发展中遇到的困惑、未来发展的方向，主动协助农业要生产单位了解与沟通。二是指导具体申报，帮助直接收集“吴中大米”有关认证资料，协助设计商标图案，组织申报资料，制定协会经营制度，指导申请人完善历史渊源、品质特性、证明商标使用管理制度等相关申请资料，全程跟踪申报过程，解决协作主管困难，推动申请工作顺利开展。三是主动品牌宣传，组织“吴中大米”参加苏州市品牌博览会，通过大展、充分展示“吴中大米”的形象和魅力，进一步提升“吴中大米”品牌的影响力。

苏州吴中区位于苏州城南太湖之滨，生态环境优越，自然资源丰富，土壤肥沃，矿物质含量高，适宜优质水稻生长，是闻名遐尔的“鱼米之乡”。早在6000年前境内半阳就开始种植水稻，古有“苏湖熟，天下足”的美誉。21世纪以来，吴中区大力推广优质水稻品种，采用绿色生态的栽培技术，稳粮补贴，严出的标产大米——“吴中大米”，经过多年的栽培，在当地土壤气候等环境的作用下，形成了独特的品质：米粒呈白有光泽，口感晶莹剔透，软滑，有韧性，具有香味的清香，回味甘甜，“吴中大米”一直是本地的特色产业并享有高品质，并具有持续的质量，信誉和产品特征，经过长期的使用和宣传，已经有了较高的知名度和美誉度。

（小刘 永康）

姑苏区整治外卖餐饮店

“现前面上一家种类比较多的店最受食客欢迎的‘强制提前’月份下降”，是有效注生产日期……为进一步加强网络订餐食品安全监管，姑苏区市场监管局日前开展为期3个月的网络订餐餐饮单位食品安全检查，至目前为止，共检查83家单位，37家被责令改正，14家单位已被下架。

执法人员手持十张前来“使用餐饮器证”，店内一片忙碌状态，下时有外卖小哥前来取餐。这家网红店在外卖平台上“商开为”的开心红豆粥单六百，月订单超过三千。经检查，该店存在超范围经营的违法情况被责令停止整改。

此次整治重点检查“门店实际情况与网络平台信息是否一致，是否存在虚假宣传，超范围经营，超负荷超量接单”等情况。对无证经营禁止开门营业，对环境卫生脏乱差等突出问题进行整改，确保整改到位；针对网络销量大、人气高的热门餐饮店面和品牌，将采用现场检测、监督抽检和随机抽查的方式抽检。从目前的检查情况看，网络订餐餐饮单位主要存在的问题为超范围经营，健康证过期或无有效健康证明，厨房卫生不佳等，无证售卖的情况尚少。

市场监督管理局将根据本次检查的情况和暴露的问题，形成统一的检查标准和工作机制，对辖区内网络订餐餐饮单位进行常态化监管，督促其落实食品安全主体责任，保障广大人民群众“舌尖上的安全”。

（孔金荣 王月）

吴江区召开食安工作暨“百日专项行动”会议

最近，吴江区为进一步深化食品药品安全管理，保障全区群众身体健康和生命安全，召开全区食品安全工作暨“百日专项行动”动员会议，各相关单位和区镇食品安全工作分管负责人及部门负责人参加会议。

会上，区市场监督管理局副局长杨吉荣对各镇人员开展了当前餐饮食品安全情况、“百日专项行动”实施的背景、区市场监督局前期开展的工作以及《吴江区2018年食品安全“百日专项行动”实施方案》的主要内容。吴江区副区长顾荣对认清形势、正确把握食品安全面临的新形势，加强领导、高质高效开展食品安全百日专项行动，强力合作，力保百日专项行动取得实效的“三个方面”要求进行了部署。会议要求，各镇要切实提高政治站位，统筹谋划，强化监管责任，确保专项行动取得实效。

（朱枫 浦浦）

独墅湖邻里中心食安工作站通过市评验收

日前，独墅湖邻里中心食品安全工作站暨苏州工业园区市场监督管理局驻独墅湖邻里中心食品安全工作服务站通过市食品药品监督管理局的评验收，并获得满分的优异成绩。

本次验收由市食药监局相关领导带队，各区局派员参加，组成联合评定组，对驻站评定工作的管理公正、评定独一行责任意识合格、申报监督等方式，对照考评标准，逐条逐项对独墅湖邻里中心食品安全工作站的标准队伍情况、制度和机制建立落实情况、餐饮单位主体责任落实情况、食品安全社会监督情况、特色做法等各个方面，进行了全面细致的评查。最终，全体评查组成员对对饮工作站的工作给予高度评价，认为工作站的建设运行工作扎实，充分体现了苏州市场行餐饮服务单位食品安全社会共治示范工程建设的初衷和目的，对食品安全社会共治目标的实现具有示范作用。

独墅湖食品安全工作站暨市食药监独墅湖邻里中心食品安全服务站是园区市食药监局在苏州市餐饮服务单中区食品安全社会共治示范工程建设的要求指导，制定创新区市监分局具体实施，在局党委社工委、邻里中心党委有限公司大力支持下建立的社会化食品安全工作站。本次验收标志着独墅湖邻里中心食品安全工作站在标准化、规范化以及独墅湖邻里中心食品安全工作服务站方面取得了阶段性成果，为今后全面开展食品安全社会共治工作奠定了良好基础。

（陈勇奇 浦光）

姑苏区整治违规摊点显成效

最近，姑苏区市辖街道30余名志愿者来到万达商圈，协助城管的地动巡查车，且行车周边，重新摆放，确保下占用公共道路并保证行道整洁。同时，志愿者还开始对摆设不整齐、问市民宣传相关制度以及处罚措施，帮助商户规范摆放请示规章制度，下午占道经营。在整个行动中，志愿者共计劝说违规摆的地动且行车，且行车百余辆，开始劝导摊手百余号。

三元三村是十老社村，辖区内餐饮店、网络、生活等配套较为完善的成熟居民小区，但同样存在着一些问题。日前，金阊街道采用网格化管理模式，下沿占道经营、违建行为中，志愿者共计劝说违规摆的地动且行车，且行车百余辆，开始劝导摊手百余号。

三元三村是十老社村，辖区内餐饮店、网络、生活等配套较为完善的成熟居民小区，但同样存在着一些问题。日前，金阊街道采用网格化管理模式，下沿占道经营、违建行为中，志愿者共计劝说违规摆的地动且行车，且行车百余辆，开始劝导摊手百余号。

三元三村是十老社村，辖区内餐饮店、网络、生活等配套较为完善的成熟居民小区，但同样存在着一些问题。日前，金阊街道采用网格化管理模式，下沿占道经营、违建行为中，志愿者共计劝说违规摆的地动且行车，且行车百余辆，开始劝导摊手百余号。

据悉，此次整治共出动城管、环卫、社工、志愿者等共计40余人，规范占道经营30余处，清除乱村内各类垃圾20余车、干湿垃圾、山塘街、十全街早点地区的重要街区，清除污水、地下区域环境整治等时间节点，对三元主干道进行了环境整治。环境街道对十全街标识11张未意广告牌进行拆除，回收共计200余平方米。平江街道共检查平江路餐饮店27家，涉及经营店12家，发放告知书32家，关停13家无证无照餐饮店，成立街道对山塘街上的餐饮店进行执法检查，共开停9家，并对13家存在环境、安全问题的商户发放了“食品安全协作规范告知书”。

（苏蕊 浦去）

谨防超市标签价格欺诈

日前，笔者在欧尚超市金鸡湖店一样的调卡价格市，盖产品标签价格欺诈，在此特提广大消费者超市购物时一定要擦亮双眼谨防欺诈。

当天下午，笔者看中一件男式冷风衣，标价牌上显示原价79.9元，而原价被划掉，并在下面标注折价59.9元，于是购了一件，表明原价的一款79.9元的原款衣，一款标价牌消费，按照优惠价，两件衣服应付款139.8元，笔者使用的是支付宝付款的，当时也没多看，实际支付了159.8元。

回家检查付款明细时，突然发现竟多收了20元整价，于是再次前往调卡价超市查看价格，发现此款衣服确实为59.9元，标注原价79.9元，多收了20元。联系服务台后，店方并下认可多收，随标价价牌上的优惠价是绿色款的，而标签的是蓝色款，然而绿色和蓝色的款号是一样的，价牌上也没有标明颜色下面价格也不同，同一款号的价格应该是相同的。店方明显存在价格欺诈行为，要求退回多收的差价或赔偿其他。

在经过店方内部协调后，最终得以退回59.9元，多收是因为价牌过了，导致标记混淆所致。最后总共退回了20元多收款，但手续办理过程存在问题，如果消费者没有及时发现必然会造成损失。在此也提醒消费者，在超市购物后一定要及时核对小票，对价格价牌有疑问的应对价牌进行拍照取证，以便在处理时掌握充分的证据。

（金刚）

张家港卫监所抽检一次性卫生用品

近期，张家港市卫生监督所对辖区一次性使用卫生用品监督管理，对部分重点场所进行了抽检。

本次抽检共计抽查了小、棉叶、青风、维尔康、稻香、可心宝、幸福阳光、天地、泉林本色、竹卫、旺邦等品牌产品样品60份，均同生产企业和销售单位索取产品样品和检查报告和书，对标准的样品进行确认。张家港市卫监所对抽检中，根据《GB15979-2002《一次性使用卫生用品卫生标准》、GB/T 27300-2011《纸杯》对餐巾纸、湿巾、卫生湿巾》的细菌菌落总数、真菌菌落总数、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、绿脓杆菌、大肠菌群等项目，依据对大肠菌群、粪菌、真菌菌落总数、耐酸量、总过滤量、重金属（Pb计）等项目进行检测。结果全部合格，合格率达100%。

（蒋敏 蒋艳）

吴中开展民间厨师食品安全培训

日前，由吴中市监局吴中分局与吴中镇食安办联合组织的农村自办宴席厨师食品安全培训班，共有60余名民间厨师和村食品安全信息员参加了培训。

保障百万宴席食品安全，确保食品安全稳定，确保群体性事件发生，是此次培训的重要内容。吴中市监局吴中分局与吴中镇食安办工作人员结合《中华人民共和国食品安全法》和《苏州市吴中区农村自办宴席管理办法》，从村（社区）值班员、宴席主办者、民间厨师等多个角度进行讲解和责划分，对宴席场所设置、加工环境、原料采购、操作规范、人员管理、突发事件应急处理等重点环节进行详细指导，通过案例分析，强化食品责任意识，确保安全稳定，营造安全氛围，正确操作流程，努力避免食物中毒事件的发生。

大厨师张三山是位方圆数十里“有头有脸”的厨师，荣获“十大厨师”等荣誉的称号，环境优美，景色宜人，每年都引来大量国内外游客前来。吴中市监局吴中分局与吴中镇食安办联合邀请张三山开展食品安全培训和现场行政指导工作，监督人员在有效的农家乐监管和指导，保障餐饮食品安全，受到了三山品农家乐厨师的重视，民间厨师表示，三山品牌区食品安全的首开责任，培训会上，吴中市监局吴中分局工作人员就“餐饮服务经营者食品安全知识”进行了讲解，结合实际案例，对许可公示、人员管理、环境卫生、原料采购、加工过程控制、餐饮具清洗消毒、专间管理等食品安全关键风险点的要求进行了重点讲解。吴中民间厨师及有关人员认真听讲，并下时做好记录。在农家乐现场，工作人员结合实际情况对经营者进行了行政指导，对存在的问题进行整改。

通过培训，食品安全信息员和民间厨师对农村自办宴席食品安全制度规定有了更深的了解，对如何规范开展宴席餐饮活动有明确的指导，促进了农村饮食文化的科学、健康发展，培训班民间厨师和村食品安全信息员一致评价。

（小刘 永康）