

苏州市食药监局为重大活动食品安全“保驾护航”

十月以来,“苏高新杯”第三届“创青春”中国青年创新创业大赛总决赛、第七届中国原创艺术节、第七届中国苏州国际艺术节、2018年“一带一路”能源部长会议和国际能源高峰论坛、挪威国王哈拉尔五世和王后宋雅来苏访问、第七届中国国际版权博览会、第八届中国旅游部长会议、2018年东亚地区学术年会、世界遗产城市组织第三届亚太区大会等一系列大型活动及重大会议陆续在苏州市举行。

为确保上述重要会议活动期间的餐饮服务食品安全,苏州市食药监局认真贯彻落实,科学统筹实施,切实履行职责,以“三到位”顺利完

成各类餐饮服务食品安全保障任务。
精心部署,明确责任 食品安全保障责任到位

市食品药品投诉举报中心会同辖区市场监管部门成立领导小组及现场监督保障工作小组,研究活动期间食品安全保障工作,制定餐饮服务食品安全保障工作方案,做到措施得力、职责明确、人员到位,切实提高食品安全保障实效。

加强沟通,提前介入 食品安全隐患排查到位

主动与活动主办单位沟通联系,建立信息交流渠道,要求及时反馈活动就餐人数、就餐

时段、餐饮服务等相关情况,与餐饮服务单位签订《重大活动餐饮服务食品安全责任书》,督促落实食品安全主体责任,提前对集体用餐配送单位、接待酒店及周边食品经营单位进行食品安全监督检查,积极开展接待酒店餐饮服务从业人员食品安全知识培训,实地评估供餐单位食品安全状况和供餐能力,对发现问题现场提出整改意见,切实将食品安全隐患消除在萌芽状态。

全程驻点,加强值守 食品安全监督保障到位

实行24小时全程驻点监督,不定时巡回

检查食品原料采购、食品加工制作、餐饮具消毒保洁、从业人员个人卫生、食品留样等环节,加大对食品、餐具等餐饮服务食品安全关键控制点的抽检力度,畅通投诉举报渠道,严格执行24小时应急值班制度,随时应对食品安全突发事件。

上述重要会议活动期间,全市各级食药监管部门共出动执法人员449人次,检查食品生产经营单位186户次,对食品、餐具等开展快速检测287批次,保障44106人次的用餐安全,实现重大活动食品安全保障“零事故”。

(朱佳范)

食药监局提前超额完成餐饮集中区社会共治示范点实项目

日前,市食药监局评定了24家2018年度餐饮服务集中区食品安全社会共治示范点,截止11月,全市示范点总数累计达33家,提前超额完成了市实项目确定的年底前建成30家示范点的工作目标。

示范建设工作开展以来,各地按市食药监系统统一部署,严格按照示范标准,围绕“一站一图五统一”模式,开展了一系列工作,树立了行业标杆,取得了明显成效。一是延伸了建设广度,监管部门、集中区运营方、消费者等多方参与共建食品安全工作站的模式不断推广延伸,工作站由原先集中于商业综合体拓展到了多种业态和领域,苏州工业园区金鸡湖商务区、姑苏区太监巷餐饮美食街、常熟沙家浜风景区分别在教育片区、特色街区、旅游景区建立了工作站。二是提升了建设品质,通过在餐饮服务集中区全面推行“明厨亮灶”建设绘制食品安全阳光公示图,着力打造具有苏州特色的“明厨亮灶+互联网”升级版。据统计,33

家示范点整体量化优秀等级率为78%、“明厨亮灶”实施率为86%、5S等优质现场管理方式实施率为46%,较示范建设前分别增长225%、177%和100%,餐饮服务集中区食品安全整体水平有了较大提升。三是丰富了建设内容,示范建设过程中,通过探索和创新不断丰富建设内涵,如组织集中区内餐饮单位自查、互查并引入“食品安全红黑榜”机制和流动红旗评比机制,提前谋划布局集中区内供餐形式,推行“中央厨房+餐饮门店”的配送方式,在教育片区联合教育主管部门和学校共同参与工作站建设等。

市食药监局将督促指导各食品安全工作站进一步发挥功效和高效运行,将示范建设的各项举措转化为餐饮服务集中区食品安全保障水平的有效提升;鼓励各地结合实际开展不同等级的示范建设,将成功经验推广至其他业态,使“一站一图五统一”成为苏州食品安全的“新名片”。

(肖俊)

张家港市大新市监分局约谈冷藏冷库经营户

日前,张家港市市场监督管理大新分局为进一步强化市场监管检查,配合农业农村部门做好市场排査和处置,严防病死产品和病死动物产品进入市场、流入餐桌,对辖区6家冷藏冷库食品经营户开展了行政约谈。

约谈内容分两部分:一是告知《食品安全法》关于食品经营单位建立进货查验制度的要求,要求经营单位按照《食品安全法》第五十条及五十三条规定严格落实,履行索证索票、进货查验、查验记录等法定义务,加强内部管理和经营过程控制。二是传达省食药监局《关于对冷藏冷冻食品经营者开展监督检查的通知》要求,结合我省非洲猪瘟疫情的实际情况,要求经营户严防疫区产品和病死猪肉进入市场,进入超市、流入餐桌,并告知经营户对检查不能提供合法来源证明的冷冻食品将依法进行处理,现场发放行政指导书6份。

(黄华 肖俊)

相城持续推进生猪肉品市场专项检查

自8月20日起,相城区市场监督管理局为有效防控“非洲猪瘟”疫病风险,根据上级部门的工作部署,在辖区内持续开展生猪肉品市场专项检查。

该局增加对农贸市场、超市等生猪肉及其产品经营户的抽查频率,督促市场开办者及经营者严格落实进货台账和索证索票制度,引导市场开办者、经营者落实主体责任,提高守法经营意识,自觉抵制销售来源不明或未熟的生猪及其产品;与此同时积极向广大经营者、消费者宣传“非洲猪瘟”的防控知识,引导经营者、消费者正确认识疫病,科学应对疫病,加强防控措施,切实提高自我防范意识和能力,消除恐慌情绪,维护市场稳定和社会和谐。

相城区将持续开展生猪肉品检查,强化生猪肉品质量安全监管,严防问题猪肉流入市场,保障群众吃上放心肉。(肖俊 肖俊)

张家港凤凰市监分局开展网络餐饮服务食品安全专项检查

最近,张家港市市场监督管理局凤凰分局为进一步加强网络餐饮服务食品安全监管,严厉打击违法违规行为,联合凤凰镇食安办共同开展了网络餐饮服务食品安全专项检查,执法人员检查网络餐饮服务单位16家,发放行政提示书16份,张贴网络订餐安全指南16份。

调查摸底,本次专项检查上线网络平台的餐饮单位,确认其是否取得营业执照和食品经营许可证,并核查其证照信息与网络平台录入信息是否符合,同时检查工作人员健康证持证情况,对于健康证缺失的进行督促办理。

落实责任,检查中,执法人员向商家发放《网络餐饮行政提示书》,明确主体责任,要求餐饮单位做好索证索票工作,同时发放、张贴《餐饮单位网络订餐活动食品安全指南》,要求商家加强日常管理,确保食品加工过程符合餐饮操作规范,始终把食品安全放在第一位,落实食品安全的主体责任意识。

加强监管,本次检查将专项检查与日常监管相结合,进一步细化检查任务,明确职责分工,重点检查商家原料控制、加工过程控制、环境卫生情况、健康证持证情况和索证索票情况,同时鼓励引导第三方平台和广大群众加强对入网餐饮单位的监督,形成社会共治,共同营造食品安全放心氛围。(徐林 高英)

苏州市食药监局召开食品审查员培训会

食品生产许可审查是食品生产企业准入的第一道关口,是严把源头食品质量安全的重要手段。根据《国务院关于在全国推开“证照分离”改革的通知》(国发〔2018〕35号)文件要求,11月10日起食品生产许可时限将缩短三分之一。为保证提速后的许可工作质量,11月7日市食药监局举办了全市食品生产许可审查员培训会,共有50余名审查员参加培训。

市食药监食品生产监管处张处长对“证照分离”改革中的食品生产许可制度改革问题进行了讲解,并要求审查员进一步增强做好相关工作的针对性和主动性,严格贯彻执行国家相关工作要求,切实提高行政许可效能。

会上,还邀请了专家对《GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》相关条款以及国家市场监督管理总局近期开展的飞行检查要求进行了讲解,重点包括对企业的生产条件、原材料、生产过程控制、产品出厂检验、执行标准、产品标识等。最后,审查员们就江苏省许可系统填报工作中容易发生的常见问题等进行了热烈的讨论。

通过此次培训,审查员们对现场检查程序、有关政策、规范和内容等有了更深刻的理解和领会,达到了预期目的。(龙飞)

张家港市监局多措并举推进小微餐饮报告积分管理

今年以来,为深入贯彻落实“放管服”改革有关要求,促进小微餐饮诚信经营,张家港市市场监督管理局探索实施小微餐饮报告积分管理,通过对部分符合基本条件但暂时无法取得食品经营许可证的小微餐饮实行报告管理,让其先有“名分”并纳入监管范围,加强小微餐饮单位诚信体系建设,保障公众饮食安全。

该局建立小微餐饮本底库,以区镇和市场监管分局为依托,在全市范围内开展小微餐饮的拉网式排查,建立了600余家无证小微餐饮单位的数据库;与此同时加强小微餐饮智慧监管平台建设,依托“食安治未病”食品智慧化平台,开发“小微餐饮监管”一系列子模块的建设,在原有食品经营许可证发证系统和日常监管系统之外,增设小微餐饮报告积分公示卡发证系统和隐患排查无证餐饮登记系统,将暂时无法取得食品经营许可证的小微餐饮单位,纳入到监管中,对可以取得小微餐饮报告积分公示卡的小微餐饮单位,发放公示卡;无法取得许可证及公示卡的小微餐饮单位,登记在案,后续集中治理。自7月12日成功发放全市第一张

小微餐饮公示卡以来,截止11月9日累计发放《公示卡》261家,关停餐饮单位72家,取缔餐饮单位17家。

该局建立健全风险防控体系,开展小微餐饮单位专项检查,出动检查人员10230人次,检查单位6000余家,对小微餐饮单位抽检餐具200批次,食品120批次;快检650批次,对抽检不合格餐饮单位进行严厉处罚,对存在可疑餐饮单位点对点的监督指导,切实强化相关单位的责任意识,规范餐饮服务经营行为,积极推广先进管理理念,切实提高小微餐饮单位的食品安全管理水平,最大限度降低食品安全隐患;而且加大宣传教育,开展小微餐饮报告积分管理工作动态和成效、法律法规和政策解读、食品安全知识、消费提示、风险提示等宣传,将全市范围内小微餐饮聚集较多的居民社区周边、城乡结合部和农村地区作为宣传的重点区域,采用宣讲会、互动活动、海报资料发放等方式,以视频、图片等通俗易懂的方式加强小微餐饮报告积分管理制度的正面宣传,提高消费者安全意识。

(黄华 肖俊)

张家港市市场监督管理局着力做好猪瘟防控工作

最近,张家港市市场监督管理局为强化生猪肉品质量安全监管,规范全市猪肉市场经营行为,严防非洲猪瘟染疫猪肉的流入,保障广大人民群众的食品安全,立足职能,严格落实对市场、商超、餐饮环节的会过程监管,扎实开展疫病防控工作,截至11月9日,出动检查人员372人次,检查批发市场和农贸市场27个,大型商超17家,冷藏冷冻食品经营者169户,辖区未发现经营疫区生猪肉品情况。

该局加强巡查监管,明确生猪肉品监管的具体要求,将“两证两图”以实例图片的形式在内部微信群中进行传达,依托分局组织骨干人员对农产品批发市场、农贸市场等重点区域进行突击检查,重点检查经营者的证照、猪肉的来源渠道和“两证两图”等索证索票情况,督促市场、商超经营方、餐饮单位积极落实主体责任,对餐饮单位进行摸排,了解其餐厨废弃物的流向,严格禁止用餐厨废物饲养生猪,要求

各农贸市场加强对猪肉产品的检测工作,目前,全市市场检测室开展猪肉产品检测436批次,结果均为合格。

该局加强部门合作,与农委、供销社、批发市场等单位注重配合,密切协作,建立了张家港市非洲猪瘟疫病防控群,及时传达上级相关文件,掌握最新情况、具体工作要求,专门抽调50余名骨干人员,会同市农委动物部门对青墩批发市场开展了一次非洲猪瘟专项检查,对副食区、鲜肉区、冷库等进行了一次拉网式、全覆盖检查,做到家家过堂,一户不漏;与此同时加强宣传引导,依托小微餐饮公众平台进行专题推送,宣传疫情形势、非洲猪瘟的相关知识及防控工作等,引导广大群众正确认识非洲猪瘟,理性消费,同时积极联系张家港日报、张家港电视台制作专题宣传节目,进一步加强疫情正面引导,消除了大群众的恐慌情绪,维护猪肉市场稳定。(黄华 鑫兴)

昆山花桥市监分局积极推进学校食堂五常法管理

9月份以来,昆山市监局花桥分局为切实提升花桥经济开发区学校食品安全管理水平,提升学校食堂管理能力,保障校内师生饮食安全,通过落实三项举措,推进全区34所学校及幼儿园食堂开展五常法管理。

全体动员,快速推进,该分局会同区社会事业局教育科、食安办,召开全区学校及托幼机构食品安全分管领导会议,要求全面开展食堂五常法管理工作,开展率达100%,年底考核达标率80%以上,各单位明确一名五常法负责人,全面落实推进五常法管理工作。

参观学习,提高认识,近期,该分局会同区社会事业局教育科、食安办,组织全体学校托幼机构五常法负责人参观

陆家溪小学,学习该校五常法管理经验,交流五常法落实情况。现场参观后,邀请花桥分局监管人员进行理论授课,对五常法实施方法、开展步骤、现实意义等进行全面阐述,各校负责人均受益匪浅。

现场指导,高效落实,该分局分批走访,对各校食堂五常法开展现场指导,依据《江苏省学校食堂五常法(3C)管理达标评定标准(试行)》进行初评,指导学校查漏补缺,重点落实关键项目过关,高效推进五常法管理工作的落地。下一步,花桥分局将继续推进各校指导工作,成熟一家落地一家,完成年底考核达标率80%的目标。

(谢金星 潘光)