

苏州市食药监局召开餐饮环节食品安全事故应急处置研讨会

日前,苏州市食药监部门联合市食品安全与营养学会召开餐饮环节食品安全事故应急处置研讨会,各市、区市场监管分局负责人及相关科室负责人,市食品安全与营养学会以及各地疾控中心专家,市局相关处室、市食品安全投诉中心有关人员近30多人参加会议。苏州市食药监局副局长、市食品安全与营养学会

理事长杭颖出席会议并讲话。会上成立了由食品安全标准、流行病学调查、应急处置等领域31名专家组成的苏州市食品安全与营养学会标准与应急专业委员会。苏州市疾控中心滕巨刚科长作《关于近年餐饮环节食品安全事故处置的专题报告》,与会代表就餐饮环节食品安全事故处置难点、典型

案例、调查程序等开展分组讨论,在加强信息报送、建立联动机制、依法依规处置等方面形成初步共识。杭颖在讲话中强调指出,学会、专委会以及专家在食品安全事故处置及构建食品安全社会共治中具有重要作用,并就形成食品安全应急处置工作合力提出三点要求:一是要完善流

程,做好应急处置;二是要通力合作,高质量做好应急处置;三是要将这次会议成果充分转化到工作中。研讨会还邀请苏州市应急办和媒体方面的专家,就突发食品安全事件的公众应对与应急管理进行专题培训。(朱冠)

苏州市食药监局开展化妆品安全风险隐患排查化解专项行动

为加强全市化妆品生产经营使用单位的风险排查、风险预防、风险管控,做到“监管走在风险前面”,促进全市化妆品安全水平再上新台阶,苏州全市开展化妆品安全风险隐患排查化解专项行动。

落实责任管控风险 加强高风险企业监管

市食药监局印发《苏州市2018年化妆品安全治理方案》,部署开展高风险化妆品生产企业专项监督检查行动,结合辖区实际,企业日常监督检查、监督检查、投诉举报等情况,要求全市取得化妆品生产许可证的生产企业以原料、配方、质量控制、标签标识为重点开展“自查自纠”;要求各市、区局对气泵类及有机溶剂单元、粉单元、染发烫发类高风险生产企业进行全覆盖检查。

排查隐患化解风险 开展交叉飞行检查

切实排查监管薄弱环节,对染发烫发、气泵类、有机溶剂单元、粉单元等高风险隐患企业和产品开展并

对性现场检查,根据国家总局和省局要求,研究制定《关于继续开展化妆品生产环节风险信息排查化解专项行动的通知》,抽调市级检查员,成立飞行检查组,对辖区内化妆品生产企业的生产车间、仓库、检验室和留样室等重要区域、重点产品进行交叉飞行检查,重点检查染发、烫发产品关键成分来源是否合法,是否添加化妆品可使用目录之外的成分、标签标识和批件中所列成分是否与批生产记录一致等。

严格检查督促整改 提高化妆品安全保障水平

全市共出动监管人员128人次,检查化妆品生产企业31家(不包括省局对苏州市的飞行检查8家),督促企业整改缺陷项共计133项,其中,机构与人员占比7.52%,质量管理占比24.06%,厂房与设施占比29.32%,设备占比12.78%,物料与产品占比18.8%,生产管理占比7.52%;约谈企业2家,移交稽查案件1件,公安案件1件。(肖佳)

张家港市监局西城分局开展保健食品会销企业检查

近日,张家港市市场监管局西城分局在前期摸排的基础上,对辖区保健食品会销企业开展专项检查行动。检查重点内容为保健食品企业是否取得经营许可证,所经营的保健食品是否按规定注册或备案,是否索取过已供货商资质、产品批文及同批次检查报告、标签说明书是否与备案或注册内容相一致,是否建立进货验收制度,进口保健食品是否有人境检验检疫合格证明,是否存在虚假宣传等内容。

目前,该分局执法人员已检查保健食品会销企业4家,发现保健食品会销企业未制定执行人库查验记录制度2家次,当场处罚、责令改正2家次;同时对存在问题的企业负责人进行严肃约谈,要求其落实保健食品进货查验记录制度,宣传内容应真实合法,不涉及医疗预防、治疗功能。

该分局一方面将通过多种形式法律法规宣传,提高群众识别辨别能力,提升保健食品会销企业守法意识,鼓励指导保健食品会销企业转型升级;另一方面及时开展回头看检查,对检查中发现问题的企业督促整改,不断巩固检查效果。(朱冠)

相城区专项督查冷藏冷冻食品安全

近日,相城区市场监督管理局开展冷藏冷冻食品专项检查。此次检查以冷库、超市、农贸市场、冷藏冷冻批发部为重点单位,检查经营者是否持有食品经营许可证相关证照;食品进货查验、索证索票、食品储存是否符合要求;冷冻制品标签标识是否齐全。重点排查冷库中肉品来源、数量和流向,对是否存在经营来源不明或走私肉制品的情况进行了摸排,对食品生产日期、保质期、进货台账及查验记录等相关情况进行了检查。督促其经营者严格落实主体责任,加强自查,建立健全冷冻食品进货查验、进出货台账制度,确保冷藏冷冻食品质量安全。

截至目前,全区共检查食用农产品批发市场2个,零售市场11个,检查冷藏冷冻食品经营者89个,检查过程中发现个别经营者存在产品标签不符合食品安全标准,散装冷冻食品柜台标签不全,索证索票不规范等问题,执法人员立即下达责令改正通知书,要求其立即整改,执法人员坚持边检查边宣传,边宣传边教育,同时对涉猪肉单位发放非洲猪瘟预警告知书,对冷冻食品的经营制度、场所要求加大宣传,强化经营者食品安全意识,督促经营者遵守食品经营规章制度,预防违规问题发生。

该局针对此次专项检查,安排70批次冷藏冷冻食品区级监督检查,目前正在委托检测单位抽样检测中,结果将在十一月底公布。(严伟) (肖佳)

苏州市食药监局开展冷冻冷藏食品专项飞行检查

为进一步督促市场开办者、食品经营者落实食品安全主体责任,根据国家市场监督管理总局办公厅《关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知》(市监食经〔2018〕58号)和省局要求,结合苏州市非洲猪瘟疫情防控工作实际,11月7日和11月12日,市食药监局食品流通处负责人带队对太仓市、吴江区、苏州高新区、姑苏区城南中凯批发市场、长江路批发市场等集中交易市场,以及8家从事冷藏冷冻食品销售的经营者进行飞行检查,重点检查市场开办者对人场食品经营者资质查验和档案建立、市场准入管理、快

速检测开展,非洲猪瘟疫情排查等情况;冷藏冷冻食品经营者进货查验记录,索取相关检验检疫合格证明,批发经营者销售记录以及冷藏冷冻设备设施温度与运维等情况。

通过检查发现,集中交易市场能够较好落实入场销售者档案管理和快检制度;同时发现部分经营者执行进货查验和记录制度不到位,冷藏冷冻设备设施温度控制和记录不完善等问题。针对上述发现的问题,市食药监局已移交当地监管部门跟进处理。(余和)

昆山市开展大闸蟹专项检查

最近,昆山市市场监督管理局为规范“阳澄湖大闸蟹”市场秩序,维护消费者和经营者合法权益,切实保障“舌尖上的安全”,联合昆山市人民检察院、农委等部门联合开展大闸蟹专项检查。此次检查对象包括蟹塘、蟹农、蟹商、蟹店、蟹市场、阳澄湖大闸蟹交易市场等餐饮集中区域,大闸蟹交易市场重点区域和以电商为重点的监管对象。

此次大闸蟹专项检查,重点检查证照情况;检查大闸蟹广告内容是否违法;检查商户是否落实索证索票和进货查验制度;检查经销的大闸蟹是否有短斤缺两情形;严查侵权商标和假冒地理标志产品。

执法人员共检查大闸蟹交易市场、餐饮单位以及电商497家次,处理投诉举报400余件,查处无法提供供货商管

业执照及进货票据的经营者有84家,依法处以警告的当场行政处罚,责令经营者落实索证索票制度,查处短斤缺两的经营者2家,查处使用假冒苏州市阳澄湖大闸蟹地理标志的经营者3家,查处无照经营大闸蟹包装箱的经营者1家,查封假冒阳澄湖大闸蟹扣1180个,6起构立案查处,现已结案2起。

该局发布最新抽检结果,60批次大闸蟹合格率为100%。抽检项目依据《国家食品安全监督抽检实施细则(2018年版)》和近年来国家抽检的水产品项目未制定,包括3个重金属项目和19个兽药残留项目,共计24个。本次抽检共涉及流通环节的56家经营单位,共抽检60批次大闸蟹,涉及市区大型超市、批发市场。(谢金星 肖佳)

张家港市开展2018年食品安全突发事件应急演练

日前,张家港市组织开展2018年食品安全突发事件应急演练,各区镇食安办、张家港市市场监督管理局各分局40余人参加演练。

此次演练采用“双盲”模式,即不提前通知时间、事故类型,不预先编排演练脚本,整个演练过程模拟真实食品安全突发事件场景,借助桌面推演的形式展开应急响应和处置,高效检验监管人员真实的应急处置能力。

演练情景设置为某酒店承办一晚宴后,多名就餐顾客出现发热、腹痛、腹泻、呕吐等症状,疑似食物中毒,均在医院进行救治。演练中,各区镇食安办分别接到疑似食物中毒举报电话后,根据应急预案要求,迅速将事件报告给相关部门及上级部门,张家港市市场监督管理局各分局接报后立即前往事发酒店进行现场调查,有序开展应急处置。演练对

各区镇食安办的接报,张家港市市场监督管理局各分局的响应、现场处置、阶段性进程报告等应急处置程序的完整性、规范性进行了评分考核。除现场演练外,本次应急演练还设置了快检盲样考核。参加演练的监管人员需现场采样并进行肉制品中亚硝酸盐、茶叶中马拉硫磷的快速检测,专家根据检测结果,操作规范等进行评分。

张家港市将根据演练考核结果认真总结经验,查漏补缺,继续加强统筹协调,坚持预防与应急并重,常态与非常态结合,组织多层次、多类型、多形式的食品安全突发事件应急演练,同时督促食品生产经营单位严格落实主体责任,健全生产经营单位应急预案,进一步提高全市食品安全隐患排查和应急处置能力,确保港城人民的生命财产安全。(肖佳)

昆山市监局周市分局突击检查麦德龙超市食堂

日前,有报道上海中芯国际学校食堂厨房内发现了已经霉变的食物,该学校食堂的供应商是上海信乐食品科技股份有限公司,由康帕斯管理;昆山市周市镇麦德龙超市的食堂是由康帕斯管理。日前,昆山市监局周市分局为保障食品安全,维护员工健康,突击检查该食堂。

执法人员查看食堂加工操作场所正在加工的菜品现状,无霉变变质现象,每餐的原料都是由麦德龙自己提供,保证了食材的新鲜度,冰箱中有些已经使用了部分的原料无标签,提出了整改意见,要求工作人员严格标识使用日

期,与此同时查看索证索票记录、相关检验证明检测报告、验收记录等台账资料,对留样专用冰箱提出了整改意见。

该分局对员工私人物品随处乱放的现象,要求提供专门的地方供员工有序存放,各餐间的紫外线灯管要及时更换,执法人员还会不定期进行现场检查,从检查结果来看,该食堂的食品安全整体情况良好,但还需要严格落实主体责任,加强自查自纠,排查食品安全隐患,做出更高等级的食品安全保障。(谢金星 肖佳)

张家港开发区市监强化流通餐饮环节猪肉质安监管

近日,张家港市市场监管局开发区分局为进一步加强流通加工餐饮环节猪肉等动物产品的质量安全监管,严防染疫产品和病死动物产品流入市场、流入餐桌,对辖区内的生猪交易市场、冷库、餐饮服务单位餐厨废弃物处理及管理情况进行了摸排检查。

检查中,执法人员重点查验了生鲜猪肉经营者的主体资格以及食品经营许可证的有效情况,查验了猪肉产品经营者供货的产地、来源,是否索取并留存《肉品品质检验合格证》和《动物产品检验合格证》,是否有按照猪肉的储存条件保存以及进货查验制度的具体落实情况等等,针对需要冷藏冷冻的食品是否按照温度要求动态登记信息以及相关温控设备的运行、维护、校验情况是否完好等,是否建立餐厨废弃物处理台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、接收者等信息。

执法人员检查5家农贸市场、11家流通超市、20多家餐饮服务单位,并及时向经营者普及此次猪肉疫情防控工作情况,要求经营者强化诚信经营意识,严格执行进货台账机制,做好猪肉等动物产品的储存和质量把关等工作,对未履行索证索票和进货查验的经营者下达责令整改通知书,要求各农贸市场以及流通领域的经营者重点关注市场内猪肉销售情况,发现异常及时上报。(王芳 森兴)

昆山市监局张浦分局开展餐饮具抽检不合格学校处置工作

近期,昆山市食品质量检测中心对张浦镇辖区内全部26所学校及托幼机构食堂的餐饮具进行了评价性抽检,具体包括餐碗、菜盘等等共32批次样品,主要检测餐饮具上的大肠杆菌、沙门氏菌等细菌指标,抽样检测项目合格样品49批次,不合格样品3批次。

昆山市监局张浦分局接不合格报告后,立即对不合格产品及商家涉及学校托幼机构;昆山市张浦镇金色阳光学前儿童看护点、昆山市大市中心小学学校进行应急处置,报告显示两家单位均抽出了大肠菌群,金色阳光看护点大肠菌群严重超标,分局约谈了食堂负责人,分析不合格原因并告知大肠菌群超标可能由于餐具存放环境、接触材料受污染,或者在食用前未彻底清洗导致。

该分局针对抽检发现的不合格产品,已依法对两所学校、托幼机构予以处置,开具责令改正通知书并要求上述单位按照《中华人民共和国食品安全法》的要求,严格落实校长是学校食品安全第一责任人责任,以预防食品安全事故为主要目标,认真开展自查自纠,排查安全隐患,对存在的隐患切实整改,严控食品安全风险。(谢金星 肖佳)