昆山市监局为全面决胜全国文明城市创建贡献力量

最近，昆山市市场监督管理局荣获"2019年文明城市创建工作先进集体"。

该局围绕"四城四同"总要求，牢固树立"今天再晚也是早，明天再早也是晚"的紧迫感、责任感使命感，明确目标任务，克服疫情影响，创建目标，把失去的时间抢回来，把落下的进度赶上来，全力以赴投入到创建文明城市工作中。加强组织领导，健全工作网络，压实网格责任，实施挂图作战，形成部门上下联动、协同配合的共治机制，确保创建工作"横向到边，纵向到底，不留空白，不留死角"。

该局落实农贸市场标准化改造攻坚任务，贯彻"安全、整洁、美丽、文明、文化"五大理念，坚持建管结合，内外同步，以点带面，实施农贸市场"三杜分离"，垃圾分类，"积分制"管理新举措，发挥物联、互联、全覆盖、江南主题市场标杆引领作用。今年完成20家农贸市场任务，保持农贸市场规范化管理水平全方位提升。与此同时食品安全创建引领，巩固"全省食品安全示范城市"创建成果，持续打造"食安昆山"监管服务品牌，加大监管抽检力度，开展"食品安全守护"系列行动，实施乳制品、肉制品、小作坊质量提升"三大"行动，严防重大食品安全突发事件，努力提升人民群众满意度；商品质量工程示范引领，高标准打造人民满意街区，全新街全国示范街区，新江南生活荟3个诚信示范街区，首次发挥辐射带动作用，让"诚信经营，放心消费"成为文明城市创建一道亮丽风景线。

该局坚持目标、问题、责任导向，聚焦民生关注重点领域，以"钉钉子"真抓实干、硬碰硬"的作风，精准推进，高效高质，助力文明城市创建，优化营商环境，强化"用户思维，客户体验"，着力于营造利于服务企业高质量发展机制，打响"市场卫士"服务品牌，净化市场环境，杜绝假冒伪劣食品药品、特种设备，形成多部门联动高效监管执法，筑牢安全防线，维护市场秩序规范。美化文明环境，积极动员广大企业（经营户）参与"我为创建献一计、我为创建出一分"，公共文明日和志愿服务等活动，落实创建干部担当作为机制，鼓励党员干部冲锋在文明创建一线，倡导文明理念，形成文明习惯，共同提升全社会文明。

（张培育 亚安）

筑食品安全防线 助学校复学复课

3月30日起，张家港市初三和高三年级学生正式开学复课。为有效保障校园食品安全，市场监督管理局锦丰分局积极采取行动，严格抓好学校的食品安全监管，全面助力辖区内学校顺利开学复课。

该分局联合教育局、卫健委、公安、消防等部门对辖区内学校进行"四个一"检查指导，督促各学校落实疫情防控主体责任和食品安全主体责任。制定疫情期间食堂安全工作管理制度和师生就餐方案，并逐一签订食品安全承诺书。指导学校食堂按照《餐饮服务食品安全操作规范》和《疫情防控期间学校食堂工作手册》的要求全面有序开展食堂自查工作，消除食品安全风险隐患，提升学校疫情防控和食品安全意识、防护应对能力，确保师生复课后食品安全工作落到实处；与此同时联合镇食安办多次开展了学校食堂食品安全专项监督检查，重点对学校食堂进货查验、索证索票，从业人员健康管理，餐饮具清洗消毒，食品加工制作过程，库存食品管理，食品留样以及配餐供餐等方面进行了全面检查，针对检查中发现的人员健康信息不明，防蝇设施配备不足等问题，检查人员现场提出整改意见并责令限期整改到位，确保疫情防控期间学校的正常开学和食品安全。

该分局要求学校开餐前后做好就餐场所全面清洁消毒工作，并及时记录相关消毒台账；减少食堂桌椅摆放，餐桌间隔保持1米以上的距离，保持就餐场所和加工场所的空气流通；按照"分批次、有间隔、不扎堆"原则合理安排分批次方式就餐，教导学生吃饭前一定要洗手，不能聊天交谈，保持合理间距，保证学生不扎堆就餐，避免集中用餐发生交叉感染。

该分局将继续加大工作力度，严格落实各项防控措施，严把食品安全关，全力保障复课复学期间广大师生的"舌尖"安全，为后期学校全面复学复课奠定坚实的基础。

（周杰 永梁）

吴中市监局聚焦食品用餐配送安全

当前，企事业单位复产复工陆续开始，集体用餐需求显著增加。为进一步加强对集体用餐配送单位的监管，进一步指导集体用餐配送单位做好疫情防控和食品安全工作，吴中区市场监管局对全区的集体用餐配送单位开展检查，共检查集体用餐配送单位25家，覆盖率达100%。

吴中市监局加强对集体用餐配送单位从业人员管理，做好疫情防控和食品安全的基本知识培训，规范每日晨检检查和登记制度。要求从业人员应佩戴口罩、佩戴手套，对有发热、咳嗽等症状的人员应调离岗位。禁止接触野生动物或未经检疫的动物。保持勤洗手，多饮水习惯，规范消毒洗手。

对集体用餐配送单位，吴中市监局要求严格执行进货食品、食品原料和食品添加剂建立进货查验、索证索票和台账记录制度。严禁采购、出售野生动物及其制品。严禁活禽销售、宰杀。禁止在食品经营场所内饲养野生动物和活畜禽。禁止采购经营未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。严格遵循食品安全操作规范，生熟分开，交叉污染。食品、半成品、成品要做到分开存放，确保食品烧熟煮透，不得配送冷荤、裱花蛋糕、改刀熟食、生食海产品和自制饮料等高风险食品。生熟餐用具清洗消毒，餐饮具消毒后应存放在密闭保洁柜内。

吴中市监局加强对集体用餐配送单位从业人员管理，严格把好环境卫生关。要求集体用餐配送单位每天对加工经营场所进行全面清洁，保持加工经营场所清洁卫生。保持加工经营场所空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒。每天对食品加工操作台、接触食品容器、运输车辆、员工就餐场所等频繁使用和接触的物体表面进行消毒。严格做好配送，餐食运输应符合冷藏或热藏要求做好记录。倡导"不见面、非接触"的方式，保障食品配送安全，交付安排好，由用餐单位自行取餐，盒饭餐食应设有符合卫生要求的暂存场所，负责分发人员应当取得有效健康证明，合理安排时间；餐饮餐具分餐应符合相关有关要求。吴中分局联合镇食安办对辖区内有关单位，针对食品安全基本知识进行了培训，严守食品安全关。

（晓剑 永来）

苏州工业园区市监局开展基层药械监管培训

近日，苏州工业园区市场监管局为加强基层药品、医疗器械监管能力建设，提升执法人员监管水平，组织各分局执法人员开展药械日常监管业务知识培训。

本次培训以理论知识讲解和监管现场示范带教结合的形式，为各分局执法人员讲解药品、医疗器械经营监管的相关法律法规、日常监管业务知识和监督检查工作要点，重点培训了零售药店药品的验收、储存、养护以及医疗器械经营管理、药品使用等关键环节，确保每位执法人员都能熟练掌握检查要点。

本次培训以监管能力提升和解决问题为导向，采用理论联系实际的形式，着力解决"查什么、怎么查"的问题，有针对性地提升了基层执法人员的履职能力。园区市场监管局将进一步夯实药械监管工作基础，不断提升监管人员能力水平，确保药械监管工作放得下、接得住、管得好，有力保障人民群众用药安全。

（吴玉品 寿雨）

太仓市监局筑牢疫情防控和安全生产"双防线"

今年以来，太仓市市场监督管理局扎实开展全市特种设备安全生产专项整治，检查企业802家，排查出隐患198条，已整改195条。

该局"清单式"指导服务，筑牢安全"生命线"：突出学校、医院、商场等公众聚集场所，结合"学校开学前"特种设备安全整治，开展公众聚集场所电梯、压力容器的监督检查。与此同时突出危险化学品企业特种设备整治工作的"四个一管"，督促51家危险化学品企业进行了自查，共排查特种设备1546台，发现隐患13起，未发现特种设备未经检验问题。在企业自查基础上，开展现场检查全覆盖。

全市共有电站锅炉企业5家，电站锅炉17台。在检验检测机构检测数据基础上，采取现场抽查方式，检查电站锅炉范围内管道检验情况。

该局有针对性指导电梯使用单位做好消毒和日常安全巡查。要求使用单位对在用电梯轿厢、人员经常接触的按钮、扶手、轿厢门壁等电梯的操作面及轿厢通风口进行清洁和消毒杀菌。

医院是防"疫"主阵地，局党委班子成员多次带队对各医院医用制氧设备配套、高压氧舱、医院"负压"病房、电梯、锅炉等设备开展安全保障工作，督促医院电梯维保单位备齐电梯配件，派出技术过硬维保人员驻点保障值班。对宋德气体有限公司等医用氧和防护用品生产供应企业开展检查，确保防疫物资生产安全。

在全市实行"车辆通行证"制度以后，统筹4家综合实力较强的电梯维保单位，成立太仓电梯维保突击队，保障因疫情防控手续维保人员不能及时到达的电梯应急救援工作。充分发挥96333电梯应急救援热线，确保应急处置工作落实到位，自1月26日以来，全市共报告48起，其中困人27起，其他21起，共解救被困人员32人次，救援人员到达现场平均用时15分4秒，现场平均救援平均用时3分9秒。

该局针对线下窗口易造成人群聚集，增大交叉感染风险问题，采取"非接触式"审批服务，打造办事"零跑腿"，通过电话预约、网上先行审查，寄送换证审批打印证书的方式，办理特种设备作业人员复审业务，如遇急需审查证件的，采取邮寄方式将审批后的证件寄到办事人手里。2月以来，共办理特种设备注册登记241台，复审特种设备作业人员证115件。

该局"组团式"帮扶服务，开启助产"快车道"。派人员主动帮开展入企帮扶活动，提供药械、特种设备、商标品牌、产品质量等方面的个性化指导，做好复产复工期间特种设备安全工作，指导了546家企业的复工复产。他们会同省特检院太仓分院分析当前疫情防控时期复工复产前的检验工作，针对疫情防控需要，重点场所、已到期或者即将到期的设备开展预约检验计划，及时安排检验，为特种设备使用企业纾困解难，确保特种设备安全运行，服务企业复工复产。

（潘建斌 浦湘）

张家港开发区市监规范小作坊生产经营

最近，张家港市市场监督管理局开发区分局为进一步提升食品小作坊食品质量安全水平，有效防范小作坊食品安全风险，根据食品小作坊生产规模较小、从业人员较少、从业人员文化程度普遍不高的特点，为各类食品小作坊量身打造了一套简便易懂的生产记录手册。

按照《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》和《江苏省食品小作坊现场监督检查表》的要求，开发区分局为小作坊经营户制定了5套表格，包括《供应商档案》、《原辅材料采购记录》、《食品添加剂使用记录》、《生产过程及出厂检验记录》和《销售记录》，帮助小作坊建立生产记录制度。

目前，执法人员已向辖区内登记在业的15户食品小作坊下发了表格，同时明确要求其在今后的生产经营过程中，依据实际情况如实记录相关内容并保存。通过"量身定制"，进一步规范食品生产加工小作坊的生产经营行为，增强小作坊经营户的法律意识、责任意识和质量意识，有效预防和遏制食品加工小作坊生产安全事故，保障人民群众生命财产安全。

（王磊 俊忱）

姑苏区防疫助力企业复业点子多

随着餐饮店复业申请增多，姑苏区市场监督管理局虎丘分局针对部分业主存在消毒防疫误区，推出了视频网络直播，手把手教餐饮单位如何申请复业，做好防疫消杀。

日前，在山塘街上的一家餐饮店，市场监管人员对其复业申请进行现场核查，并进行了视频网络直播。担任主播的是该分局副分局长瞿晓明。他在视频中讲解了复业申请所必须的条件："每名从业人员每天需配备2只口罩，并且要有一个星期的库存，店内需配备额温枪，每天要对从业人员进行体温测量并做好记录等。"该监督餐饮店复业的必备条件在视频直播中一再被强调。针对部分餐饮单位缺少消杀防疫知识，小刘店家甚至直接用原装的84消毒液直接喷在地板上拖地，消毒液气味刺鼻，引起顾客不适等有害身体健康的行为，瞿晓明在直播中教授了正确的消杀方式。要求店家严格按照84消毒液的使用方法来消杀各种物品，可以用量筒、量杯等带计量的器具配比好消毒液。按店里的用量存在1比100，即就是1毫升原液要加100毫升的水中浸泡30分钟以后才能使用，接触到餐桌面等物体时，要无死角。同时对厨房内的砧板等已长时间没有使用的器具，使用前一定要清洗干净并且消杀到位。

据介绍，姑苏区餐饮单位申请复业，只要关注姑苏市场监管微信公众号，扫上面的复业二维码就可以线上申请。该分局会把申请复业的店家建立一个微信群，对符合复业申请店家进行现场核查时，实施微信群里其他店家进行直播，让他们直观了解申请复业的流程才能通过现场核查，并且掌握消杀知识。今天的直播，同时上了7家餐饮店同步观看，提高了申请复业的效率。

目前，姑苏区已有1803家餐饮单位在网上开展复工复业申报备案。针对餐饮单位需求，下一步姑苏区市场监管部门计划将相关知识录制成网络教学视频，提供给辖区餐饮单位作为参考，帮助辖区餐饮单位做好日常防疫及餐饮安全方面的工作。

（刘书军 咏雪）