

全力保障群众“舌尖上的安全”——

# 全市第三轮食品快检“拂晓”行动启动



牡丹区市场监督管理局开展“拂晓”行动现场



鲁西新区综合行政执法局执法人员在商超取样



曹县市场监督管理局快检人员进行蔬菜农残检测



郓城县市场监督管理局执法人员正在进行食品快检

为推进国家食品安全示范城市创建工作深入开展,进一步深化食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动,强化源头治理,10月19日,我市各县区市场监督管理局同步开展了第三轮食品快检“拂晓”行动。

凌晨5时,单县市场监督管理局工作人员就整装待发,来到刘海农贸市场有序开展快检工作。工作人员以畜禽肉制品、高风险果蔬类产品、水产品、熟肉制品为重点,随机到摊位抽取食品样本,利用胶体金和酶抑制法,对农药兽药残留、瘦肉精、孔雀石绿等违禁物进行现场快速检测,并将检测结果及时公示。对检验过程中发现的不合格样品或其他可能存在较高或急性健康风险的产品,该局立即启动后续处置机制,第一时间开展查处,有效避免劣质食品危害群众健康。

一大早,成武县63名食品快检工作人员携19台快检设备进入大森中众和农产品物流园,现场设立了食品快速检测工作台,对市场上的所有商户进行全覆盖检查,对0食用农产品进行快检。据现场负责人介绍,此次行动主要抽取熟肉制品、植物油、鲜肉、豆芽、豆制品、水产类、新鲜果蔬等消费集中的食品,共快检1605批次,监督抽检13批次。

牡丹区第三轮食品快检“拂晓”行动在银田农贸市场和汇丰农贸市场展开。据现场负责人介绍,此次行动牡丹区市场监督管理局共出动38名快检员,调用23台快检设备,利用胶体金和酶抑制法对市场上的熟食、生肉、豆制品、大料等食用农

产品开展快速检测,并将检测结果及时公示,对不合格批次,第一时间开展查处,有效保障了人民群众的菜篮子安全。行动共快检1530批次,监督抽检6批次。

在此轮行动中,各县区同步开展了“你点我检”快检活动,抽检什么、抽检过程、检测结果、如何处置,全部公开透明。对抽检中发现的不合格食品及时实施监督性抽检,依法核查处置,查清产品流向,采取下架召回不合格产品的方式,降低食品安全风险,并对违法违规行为依法从严处理。同时,坚持规范和快检相结合,对于一般性问题,能立即整改的,采取“送检不罚”原则。针对日常监管和执法工作中发现店内卫生状况差、索证不齐全、开展多品种、多批次快速抽检,实现日常监管食品快检常态化,从而提升商户食品安全意识。

各县区执法人员秉持精准问题产品,坚持抽样广泛覆盖、规范提升和快检相结合的原则,以解决高风险食品、高风险指标、高风险区域等食品安全问题为重点,突出排查消除食品安全隐患,分别在辖区内农贸市场、大型商超、农副产品交易中心等重点区域,对群众日常消费量高、关注度高、风险程度高的食用农产品进行全覆盖抽检。

据悉,下一步,我市将常态化开展食品快检“拂晓”行动,全面排查消除食品安全隐患,保障群众“舌尖上的安全”,进一步提高我市食品安全风险防范水平和人民群众食品安全意识。

文/图 记者 李亚楠 通讯员 段伟 彭建

## 守底线 查隐患 保安全

### 鲁西新区持续开展餐饮规范提升行动



鲁西新区执法人员指导商户规范进货票据、自查台账等材料

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 刘喆)为不断改善鲁西新区食品安全环境,推动全国食品安全示范城市工作深入开展,近日,鲁西新区综合行政执法局组织开展餐饮行业规范提升专项行动,对辖区餐饮单位各项食品安全管理制度落实情况开展专项检查。

检查过程中,执法人员重点针对食品原料是否存在过期或无标签问题、索证索票制度是否落实、是否规范使用食品添加剂、是否严格执行原料采购和食品加工制作要求、是否严格执行餐饮具清洗消毒规定等逐项开展检查,对发现的问题当场协助商户整改到位,有效规范了各餐饮点经营行为。

据悉,我市国家食品安全示范城市创建工作正在紧锣密鼓地推进中,鲁西新区综合行政执法局将继续把餐饮单位食品安全作为重要监管内容,引导全区各餐饮单位实施“餐饮安全提档升级”,提升安全管理水平。在推行“明厨亮灶”的基础上,大力推进“智慧监管”平台运用,不断提升食品安全监管水平,守护人民群众“舌尖上的安全”。

### 成武县举办小餐饮规范提升观摩评比活动

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 冯中华)日前,成武县市场监管局组织党组成员、各基层所所长、指导员、餐饮中队和业务股室负责人60余人,开展小餐饮巩固提升观摩评比活动,这是继9月份小餐饮完成规范提升的基础上,进行的再巩固、再提升抽查观摩评比活动。

本次观摩的对象是在全县完成整改提升的359家小餐饮中抽取60%,共216家小餐饮进行观摩巩固提升。通过2天紧张观摩评比及现场打分,排出了名次。

去年,成武县完成了小作坊整改提升工作。今年,经过10个月坚持不懈地努力,成武县的小餐饮也发生了质的变化,餐饮店华丽变身,沿街店面

干净整洁,市场井然有序。如今,全县食品小作坊、小餐饮业脱胎换骨,面貌焕然一新,老百姓切实享受到国家食品安全示范城市创建带来的实实在在的福利,食品小作坊、小餐饮监管“成武模式”日趋完善,更加丰富。

在召开的成武县第二次小餐饮规范提升观摩会议上,成武县市场监督管理局党组书记董良民表示,小作坊、小餐饮提升只有起点,没有终点,成武县市场监督管理局每月将抽取不低于10%的业态进行督导检查,以更加完善的措施,更加务实的做法,脚踏实地,善于创新,保持整改提升效果,真正把小作坊、小餐饮整改提升成效转化为强力推进国家食品安全示范城市创建工作的强大动力。

### 单县对食品安全进行专项检查

本报讯(记者 李亚楠 通讯员 彭健)为强化食品安全监管,保障人民群众“舌尖上的安全”,近日,单县市场监管局组织开展食品安全专项检查活动,进一步规范市场秩序。

在单县潮正和牛肉火锅店,执法人员认真检查了火锅食材,看经营主体是否严格落实食品原料索证索票制度和进货验收制度,是否存在违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为,是否存在重复使用火锅底油,废弃油脂管理是否按照相关规定进行处理。同时,对从业人员是否持有有效期内健康证进行了检查,并提醒经营者严格落实食品安全主体责任,杜绝出现滥用食品添加剂、回收油脂再利用、出售过期食品等行为,切实消除食品安全隐患。

在单县千禧鹤集体配餐公司,检查

人员对食材购进、贮存、加工切配、烹饪操作、清洗消毒、分装供应、留样等全过程开展监督检查,要求经营主体落实食品安全管理制度,严把食材采购关、验收关、加工关、配送关、留样关,构筑食品安全防线。同时,对企业员工开展了食品安全专项培训活动,从配餐的基本要求、设施与设备、生产过程食品安全控制、检验、食品安全管理等内容进行详细讲解,进一步增强了从业人员安全意识和责任意识,提高了企业规范化管理水平。

在单县启智学校,检查人员对学校食堂环境卫生、软硬件管理、食品安全制度落实、原料采购、储存管理、餐具消毒和疫情防控措施落实进行了督导,并针对一些问题现场指导,督促其整改到位。

## 郓城县推动食品安全属地管理责任落地落实

本报讯(记者 李亚楠)为提升食品生产企业主要负责人及从业人员生产管理水平,建强食品生产主体责任,郓城县食药安办日前组织召开食品生产经营主体分层分级管理责任推进会,深入贯彻落实建立全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制,推动食品安全属地管理责任落地落实。县食药安办、县市场监管部门、各乡镇街道有关负责同志参加会议。

会议指出,各相关部门要建立健全全分层分级、层级对应的包保责任制度,将所有

食品生产经营者划分为A、B、C、D级,包保干部按照对应层级压紧压实食品安全工作责任,建强档案备查;落实任务清单制,建立健全“完善安全管理体系、抓好常态化防控、强化应急处置、加强宣传和培训”的任务清单制度,各级包保干部须照单履职;建立责任与任务承诺书制度,包保干部须同本级党委政府、村支部主要负责人签订《食品安全责任与任务承诺书》,明确包保主体,履职尽责。

会议强调,要进一步提高认识,加强

组织领导,压紧压实属地管理责任,务必将食品安全责任压实到部门,落实到个人,强化包保责任与监管责任的衔接,不得以监管责任替代包保责任;包保干部签名必须本人签字,联系电话保持畅通,确保找得到人、查得清事、落得了责。要建立健全督查清单制度,加大督查力度,对包保干部落实清单、任务清单情况进行督查,对工作不得力、责任不落实的进行警示约谈、限期整改并视情通报。

# 抓好食品“小作坊” 守护舌尖“大安全”

### ——成武县创新小作坊监管工作纪实

生产环境差、设备简陋是大家对小作坊的第一印象,然而,走进成武县的小作坊,现场环境干净整洁、加工设备亮堂堂,“高颜值”的小作坊给人展现了精致的一面。

小作坊关系大民生,为解决小作坊“小、散、乱、差”的问题,成武县市场监管局大胆探索,坚持积极创新、服务先行,因户施策、精细指导服务,引导食品小作坊规范发展。该局按照“四个最严”的要求,多措并举,勇于创新,扎实开展食品小作坊专项整治工作,使全县食品小作坊加工环境脱胎换骨,面貌焕然一新,打造出食品小作坊监管“成武模式”。

#### 摸清底数 掌握实情

“为切实掌握小作坊分布情况,成武县市场监管局充分发挥协管员作用,定期召

集协管员举行业务培训会、信息通气会,让协管员成为监管工作的延伸,实现监管触角纵向到底,打通了小作坊食品安全监管“最后一公里”,完善了县、镇、村三级联动监管网络,实现了监管职能横向到边,纵向到底的局面(格局)。”成武县市场监管局相关负责人介绍,经过深入细致的摸底调查,他们掌握了全县300多家食品小作坊的产业分布及特点、食品安全水平状况等基本情况,并逐一开展小作坊的普查登记建档工作,摸清了全县小作坊底数。

#### 标准先行 严格准入

长期以来,食品加工小作坊面积小、分布散、环境脏乱差的局面一直难以改观。为改变这一局面,成武县市场监管局采取提前介入、科学引导的方式,以小作坊

登记、延续为契机,明确告知食品小作坊准入标准(生产条件、六项标准、标签标识和负面清单等规范提升事项),守好登记准入关。县市场监督管理局还专门成立小作坊整治领导小组,根据《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》要求,并对照全县小作坊加工的食品种类,制定出各类食品小作坊现场各功能间(区)要求,并根据小作坊加工场所面积、规模,实施一户一策,从车间规划、设备布局、工艺流程并派专业人员逐户帮助规划指导,协助小作坊业户淘汰旧设备,搬出或改造老房子,彻底解决小作坊加工设备陈旧、加工场所脏乱差的局面。

#### 规范生产 夯实主责

为落实小作坊主体和属地监管两个责任,成武县市场监管局通过加强小作

坊从业人员食品安全知识培训,让从业者明白应履行的责任,通过“引导一批、帮扶一批、取缔一批”,进一步规范食品小作坊经营行为,督促其落实主体责任。同时,成武县市场监督管理局制定了小作坊监督管理计划,每家每年巡查四次,发现问题责令整改,拒不改正的,按照食品安全法进行最严厉的处罚,倒逼小作坊业主履行主体责任。通过发挥“红黑榜”的作用,对小作坊违法违规行为及时予以曝光,对守法生产的小作坊进行大力宣传,让群众广泛知晓,形成社会舆论压力。

#### 创新思路 风险管控

“为确保全县食品加工小作坊的产品质量,成武县市场监督管理局制定了《成武县食品小作坊产品抽检计划》,每年由该局

免费抽检小作坊产品2次,并及时公布抽检结果。”该局相关负责人介绍,他们还充分发挥协管员的作用,使小作坊监管无盲区,并根据全县小作坊加工食品类别,共制定十六类食品加工现场标准,因地制宜,一户一策。好的继续保持,不足的积极改进。自去年以来,成武县选出了30多家基础条件较好的小作坊为示范标杆,并组织观摩学习。同时,对改造升级,达到标准的小作坊进行观摩评比,通过规范引导、一对一帮扶,促使小作坊达到登记条件。目前全县共有165家小作坊达到小作坊登记条件。通过推广示范典型,形成以点带面的良好示范带动格局,推动了小作坊加工场所脏乱差到整洁有序转型升级,切实保障了广大人民群众“舌尖上的安全”。

记者 李亚楠 通讯员 冯中华

## 牡丹区推行食用农产品合格证制度

本报讯(记者 李亚楠)今年以来,牡丹区积极推进食用农产品合格证制度工作,做好农产品追溯管理,不断提升农产品质量安全治理水平。

食用农产品“带证上市”,是生产者的“承诺书”,也是消费者的“新名片”。有了这张食用农产品合格证,商户卖得放心,顾客也买得安心。为加强组织领导,牡丹区农业农村局及时制定了《牡丹区试行食用农产品合格证制度实施方案》,并下发给各镇街农业主管部门,成立了试行食用农产品合格证制度工作领导小组,明确了责任清单。同时,通过多媒体、培训班等模式宣传引导生产主体积极参与试行食用农产品合格证,通过镇街农产品质量安全监管中心做好对食用农产品

生产企业、农民专业合作社、家庭农场、种植养殖户等指导服务。

为严格合格证开具监管,强化监督检查,牡丹区还建立试行食用农产品合格证制度台账机制,定人定岗实行台账管理,及时上报市农业农村质检科。加强执法检查频次,严肃查处虚假开具合格证、承诺与抽检结果不符的生产主体,并纳入农产品质量安全信用管理。及时抽查开具合格证的农产品的农残含量,利用快检设备加大检测力度,确保开具合格证的农产品真正合格。