

## 济宁高新区市场监管局开展“食安护佳节”行动

# 现场抽样，保障居民“舌尖上的安全”

本报济宁2月1日讯(记者 王博文) 1月31日上午,济宁高新区市场监管局执法人员来到太阳春酒店,现场对酒店内食品及餐饮具进行抽样,共计10个批次。“食安护佳节”行动开展以来,市场监管局先后对流通环节及餐饮服务环节的多家单位开展现场检查抽样,保障百姓“舌尖上的安全”。

位于洸河街道的太阳春酒店内,市场监管局的工作人员先后

对酒店的许可资质、索证索票等情况进行重点检查,并在现场严格按照抽检程序,对瓜果蔬菜、生鲜肉、豆制品、酒类、餐饮具等共计10个批次的重点检查内容进行现场随机抽样。据了解,抽检的样品在经过分装、登记、封样等一系列的操作流程过后,将会被送往实验室进行详细的检测,预计两到三周便可出检测结果。

对餐饮单位等餐饮服务环节

重点单位进行抽检的同时,市场监管局还同步对辖区内的大中型商超等流通环节的重点单位,进行现场检查抽样,“对于大中型商超,我们主要是对预包装食品、酒类、速冻食品、瓜果蔬菜等节日消费量比较大的食品进行重点抽检。”市场监管二处副处长崔莹说,通过对这些节日需求量大的食品进行抽检,守护双节期间老百姓“菜篮子”安全。

据了解,“食安护佳节”活动将会在双节期间持续开展,此次抽检活动对辖区内的流通环节重点单位进行100个批次的抽检,对餐饮服务环节的重点单位进行60个批次的抽检。对于发现有问题的单位,将依法依规进行处罚,对不合格产品依法采取停止生产经营、下架、召回等措施,保障消费者权益,提高老百姓的获得感和安全感。

## 2017“食安山东”名单公布,高新区两学校食堂上榜

# 严把准入系统管理,学生吃得放心

文/图 本报记者 王博文



日前,省食品安全委员会办公室公布了2017年“食安山东”餐饮示范创建单位名单,济宁学院附中高新区校区食堂和济宁高新区黄屯中心幼儿园食堂作为示范食堂榜上有名。

近年来,在学校与济宁中泰餐饮管理有限公司的努力下,通过系统化的管理、高频次的检查督查,食堂食品安全卫生得到保障,为学校学生提供安全、放心的餐饮服务。

食堂员工正在给餐具消毒。



保障食品安全,考虑到成品或半成品中可能存在食品添加剂及色素,有危害师生饮食健康的隐患,食堂只进原材料,自行加工制作,确保学校师生的饮食安全。

另外,学校也会定期对食材进行检验。“每天早上,我们都会和中泰餐饮共同检验食材,确保食材的安全。”济宁高新区黄屯中心幼儿园副园长赵辉说,通过学校和中泰餐饮的共同监督检查,确保了食材的新鲜、安全、营养、健康,从源头上把学生的饮食风险降到最低,真正让学校师生吃得放心。

### 系统化专业管理 让食安问题无处遁形

走进济宁学院附中高新区校区的食堂后厨,所有的厨房设备都被擦得光亮整洁,仔细观察不难发现,设备上面都贴有负责人名字的卡片。中泰餐饮运营经理董井坤介绍,每台设备都会有一个专门的负责人进行日常的使用、打扫和保养,确保责任到人,做好自己负责的领域,保障厨房的环境卫生干净整洁。

厨房设备专人负责,只是中泰餐饮对食堂系统化管理的一个缩影。中泰餐饮在承接两所学校食堂管理工作以来,制订了精细的内部检查机制。

“我们成立了专门的领导小组,每月都有一次例行检查,还会不定期抽查。”董井坤说,检查内容不仅包括对就餐区、生产区、操作区、储藏区的卫生进行检查,还会每天对员工进行晨检,确保员工的健康状况,防止操作过程中有交叉感染的可能,切实保障师生饮食安全。

“在加大教育宣传力度方面,我们每周都会有食品安全培训计划。”董井坤表示,对于各类机器设备,都会将操作规范通过培训的方式教授给员工,让员工正确掌握操作方法。除此之外,每天上午都会拿出10分钟的时间,开展食品安全知识培训。此外,在一天的工作结束之后也会召开班后会,对当天发生的问题进行总结,提高食堂员工的食品安全防范意识。

学校管理方面,成立了由后勤工作人员、级部教师代表等为成员的食品安全检查小组,不定期对食堂内的食品进行检查,让食品安全问题无处遁形。“作为学校,我们不但要为学生的饮食安全负责,也要考虑到青少年的菜品营养搭配的问题。”济宁学院附中高新区校区教育处主任邵前进说,学校会通过每天检查,对菜品提出合理化建议,确保学校师生吃得安心、吃得放心、吃得健康。

### 完善通信基础设施 济宁铁塔助力“一区十园”

本报济宁2月1日讯(记者 于伟 通讯员 冯程程)

从近日召开的济宁高新区园区通信基础设施规划沟通会上获悉,济宁铁塔高新区办事处与园区管理中心结成战略合作伙伴,助力全区“一区十园”通信基础设施建设。

根据济宁市加快推进新旧动能转换重大工程总体方案,济宁高新区被列为济宁东部新旧动能转换先行区,为抢抓这一历史性机遇,济宁高新区以发展高科技、聚集新产业、培育新动能为核心的“一区十园”战略布局现已拉开帷幕。

完善园区服务功能,提升园区发展质量,建设智慧化示范工业园区离不开通信基础设施建设。为加快推进济宁高新区通信基础设施规划建设,济宁铁塔高新区办事处已纳入区规划建设项目联审会成员单位,并与园区管理中心结成战略合作伙伴,负责牵头组织编制高新区通

信基础设施专项规划,统筹推进区内通信基础设施与市政、园林、交通、安监等基础设施的共建共享,深度融合。

作为信息基础设施建设的主力军,铁塔公司将发挥好通信基础设施统筹者作用,牵头制定园区通信基础设施规划方案,提供给园区管理中心和规划分局,纳入园区整体规划。发挥好园区管理中心战略合作伙伴的作用,积极申请园区专项基础设施建设资金,专项费用专项使用,为建设先进、高质量的园区通信基础设施提供坚实保障。

同时,智慧服务园区内各行各业,与市政、环保、气象、公安等部门开展共享合作,以园区智慧灯杆的建设和应用,实现智慧照明、无线通信、视频监控、环保监测、定位告警、公益广播、信息交互等功能多杆合一,推进通信塔与社会塔的相互转变和深度融合,助力打造智慧化示范工业园区。

### 源头把控食材安全 让学校师生吃得放心

学校食堂的食品安全,关系到广大师生的饮食安全和身体健康。进货渠道作为食品安全的第一道防线,是学校和餐饮单位关注的焦点。在中泰餐饮总经理孔祥海看来,食安就要从甄选食品供应商开始做起。

“我们会从食材供应商的资质、规模、口碑等多个方面考虑,选择固定的供货商,统一进货渠道,把控食品进货关。”孔祥海说,相比过去学校食堂进货渠道散杂,如今固定供货渠道为食堂提供食材,并与供货商签订相关的安全协议,能够明确责任落实,有效规避食品安全隐患,从源头把握采购食材的质量安全。

为了确保供货商每日配送食材的安全,学校食堂还会要求供货商随货提供检测单据,严格把控“准入关”。“对于一些调料、食用油、米面等包装好的食材,我们会检查它的合格证;对于生鲜肉、瓜果蔬菜等,我们则会检查随货提供的检测报告。”孔祥海说,通过食堂专人负责将每日索票、检测报告整理记录,不仅对所有食材实现了最终溯源,发现安全问题也能够有据可依。

孔祥海介绍,为进一步保