

## 太白湖新区十件实事回头看·食安篇

## 太白湖新区将“食安新区”建设列入“一把手”工程

## 百姓吃得健康,他们用心护航

本报记者 褚思雨  
通讯员 苏亚东

“民以食为天,食以安为先。”食品安全是一座城市幸福感的重要源泉。自济宁创建国家食品安全城市以来,太白湖新区将“食安新区”建设列入“一把手”工程,以保障人民群众的饮食安全为目标,不断构建和完善校园食品监管、食品安全追溯、检验检测、监督管理体系,创建工作取得显著成果。

向市民发放食品安全“明白纸”。

创新校园食品监管  
保障师生食品安全

走进济宁市北湖第一小学的食堂,明亮整洁,井井有条是给人的第一印象。记者注意到,食堂主食加工间的操作台全部盖上了罩布,鱼、肉、蔬菜加工间的工具分类摆放整齐,厨房下水道也被打扫的十分干净。“厨师做得干净,孩子吃得卫生,我们就放心了。”前来参观食堂的学生家长林女士感叹道。

“食堂经营之初管理水平较差,存在‘三防’设施不全,索证索票制度不到位、食品留样不规范等问题。”太白湖新区市场监管局相关负责人介绍,引入“明厨亮灶”工程后,学校进一步优化食堂硬件建设。在厨房和餐厅安装摄像头,通过电子显示屏就能看到学校食堂操作加工过程,后厨环境卫生一目了然。利用“现场直播”的方式,使后厨操作走到了广大师生面前,这是“明厨亮灶”工程实施后给学校食堂管理带来的新变化。

“将信息化技术与手段应用在教育管理上,对于管

理的提升是快速而明显的。”对此,北湖第一小学负责人表示,很多食物中毒事件的发生往往不是因为食材不好,而是因加工过程中各种食材的交叉污染所引起。为此,学校专门设置了鱼、肉、蔬菜加工间,防止不同食材之间的交叉污染。与此同时,学校每一个加工间的工具也按照相关标准分类、分颜色设置,让一切井井有条。

在做好食堂季度检查和飞行检查的同时,区市场监管局组织骨干人员对学校食堂食品安全管理从业人员和从业人员进行了专业培训,并对食堂卫生管理、规范操作、索证索票和档案管理工作进行了一对一的指导。通过规范提升,食堂在制度化和规范化上有了显著提升。做到了环境整洁、制度全面、操作规范、培训到位、票证齐全的要求,先后获得了省级“清洁厨房”和“食安山东”餐饮服务示范单位荣誉称号。

设立食品快检室  
把好安全源头关

在京杭佳苑便民疏导点,每天从早到晚车水马龙。为了

更好地把好居民食品安全源头关,保障菜品安全,太白湖新区设置了农产品快速快检室,并在LED屏上滚动播放着一条条食品快检结果,摊位号、经营户名字、菜品、检测结果等信息都一目了然。

“这些快检结果公示,就像是医院里的体检报告,哪些瓜果蔬菜合格,哪些有问题,写得清清楚楚,我们买着也放心。”22日一大早,前来买菜的李莲梅看到屏幕上播放的快检结果,赞不绝口。

“为了保障居民舌尖上的安全,我们会定期通过快检室对各个摊位的瓜果蔬菜以及肉类食品进行快检,并将快检结果及时地公示出来。”太白湖新区市场监管局相关负责人说,老百姓购买产品后如果不放心,同样可以拿到检测室进行免费检测,以此不断提升百姓餐桌食品安全水平,为创建食品安全城市添砖加瓦。

不仅在食材源头下功夫,区市场监管局还花大力气实施小餐饮规范提升工程。

“京杭佳苑便民疏导点设立之初,食品摊点多,经营不规范,不少经营业户因环境卫生脏乱差和食品安全等问题被多次投诉。”负责人表示,便民疏导点是城市的窗口,也是“食安新区”创建的重点和难点之一。为推进“食安新区”建设,区市场监管局不断加大巡查力度,对疏导点业户耐心指导其按照“六项标准”规范经营,并编写食品安全知识培训教材和培训记录,发放到每个个体经营户和“三小”业户手中。截至目前已开展各类专题培训12场次,培训食品安全管理及从业人员800余人,印刷和发放各类食品安全知识培训教材和记录2000余册。

食品安全监督抽检  
专项整治消除隐患

“为实现超前监管,精准

监管,围绕市民关注的食品安全热点难点问题,特在年初制定了年度抽检计划,以确保抽检均衡有序开展。”太白湖新区食品监督管理科工作人员介绍,在全年抽检计划中,既明确了抽检品种和任务,又突出了重点环节和重点品种,抽样范围覆盖食用农产品、食品生产企业、食品经营企业,尤其是食品小作坊、小餐饮、食品摊点等“三小”行业。截至目前,共开展食品及食用农产品监督抽检1149批次,达到7.18份/千人检测样本量,远远超过了省级食品安全先进市4份/千人的标准。

为充实基层监管执法队伍,加强基层和基础能力建设,提高一线监管执法人员履职能力,区市场监管局积极组织系统培训,确保执法人员现场协助食品抽检公司对其样品采集、贮存和采样记录填写等操作严格规范,确保抽样过程的合法性、科学性及抽取样品的代表性。

同时,加大对监督抽检不合格的后处置力度,提高监管效能。截至目前共检测发现不合格产品14批次,均及时依法进行了后处置,处置率100%。抽检结果和案件处罚信息全部及时通过网站向社会公布,切实维护了消费者的饮食安全。对于抽检不合格产品的生产经营单位加大检查力度,市场监管局增加检查频次和抽检频次,并开展针对性专项整治,及时发现问题,消除风险隐患。

目前,太白湖新区建立了健全品牌创建标准体系,已培育推出一批食品生产经营示范单位和农产品知名品牌。全区已创建“食安山东”食品流通示范单位2家,餐饮服务示范单位6家,省级“清洁厨房”2家。认证“三品一标”产品11个,打造了南阳湖面粉、蔬菜、猪肉等山东省农产品知名品牌。

提升食品治理水平  
保障舌尖上的安全

今年以来,太白湖新区将“食安新区”建设列入“一把手”工程,先后制定了《实施方案》、《网格化包保管理制度》等9个文件,深入镇街市场监管所、商超、农贸市场、生产基地、养殖场、屠宰场等进行检查、督导,对发现的不规范、不达标问题,及时指出,力求检查一家、整改一家、达标一家。截至目前,已检查500余家次,整改200余家次,各类监管业态均得到有效规范提升。

为了培养市民食品安全意识,普及食品安全知识,营造良好的食品安全宣传氛围,新区建立了区、镇街、村居三级宣传体系,通过发布食品安全科普知识信息、食品安全知识手册、“明白纸”等多种方式,引导市民积极参与“食品安全”宣传、监管、问效等工作,使食品安全共治理念深入人心。

目前,全区共发布食品安全科普信息、消费指南和各类消费警示200余条,悬挂宣传横幅200幅,印制《食品安全知识手册》30000份,“明白纸”30000余份,张贴宣传海报400张、宣传贴1500张,制作食品安全科普宣传展板600余块,公交站广告牌10处,安装大型户外广告牌9处。开展食品安全科普宣传进企业、进学校、进景区等宣传活动15场次。

“自开展食品安全市创建工作以来,一系列的变化折射出食品安全治理水平上的提升,接下来需要做的还更多。”太白湖新区市场监管局负责人表示,在下一步创建过程中,全区将严格按照创建标准,督促餐饮业户对标达标,按照“六项规范”的要求,全力全速提高餐饮食品安全保障水平,进一步提升新区百姓的食品安全幸福感、获得感。



食品安全进景区。