



从田间到餐桌，守护舌尖安全

聊城市以全过程监管筑牢食安防线

3月12日，聊城市人民政府新闻办召开“守牢食品安全底线 护航高质量发展”食品安全工作新闻发布会。聊城市食药安办主任、聊城市市场监管局党组书记、局长陈玉国介绍，2023年，聊城市食药安办严格落实“四个最严”要求，全面加强从田间到餐桌全过程监管，防范、化解食品安全风险，全市食品安全形势稳中向好。

记者 陶春燕

落实党政同责 夯实食品安全工作基础

坚持高位推动，将食品安全列入党委政府重点工作，纳入市对县高质量发展综合绩效考核。市委、市政府主要负责同志多次就食品安全工作作出批示，并每季度开展食品安全督导调研活动，全力推动食品安全党政同责落地落实。组织制定《食品安全工作约谈暂行办法》《食品安全重大事项督促落实办法》等制度文件，推动修订《聊城市食品安全工作评议办法》，为系统性推进食品安全工作提供了制度保障。组织市、县、乡、村1万余名包保干部对7万余户食品生产经营主体，每季度督促落实食品安全主体责任；开展“两个责任”落实季度、半年督查，进一步压实了食品安全属地管理责任。充分发挥市食药安办作用，强化组织、协调、督查、考核，推动落实“食安山东”建设三年提升行动计划（2023年-2025年），每季度定期召开食品安全风险会商会议，及时防范化解食品安全风险，全力保障了全市人民群众“舌尖上的安全”。

强化监督管理 全力筑牢食品安全防线

强化源头治理，加强耕地土壤源头防控，将13家涉镉等重金属企业纳入动态管理，持续推进

农用地土壤镉等重金属污染源头防治行动，环境质量有了明显改善。加强农畜产品质量安全监管，组织开展蔬菜、水产品、重点产品等抽查和风险监测2000批次，平均合格率98.3%；畜产品质量安全监管抽检1000批次，合格率99.91%。2023年，全市落实承诺达标合格证企业达1544家，开具承诺达标合格证744万张，位列全省第一位。

强化过程监管，提升食品安全综合治理水平。严格市场准入，办理食品生产经营许可3.8万余件。深入开展在产食品生产企业“三标”行动，肉制品、糕点等10类重点品种专项整治，创新食品小作坊“可视化”监管新模式，积极探索建立共享实验室，破解小微企业出厂检验难题，为企业节约成本120万余元。持续强化食用农产品入市监管，扎实推进农批市场“五项制度”落实，实时上传快检数据37.6万条；开展校园周边食品销售业户专项排查，限期整改问题178个。深入推进“清洁厨房”行动，评定市级清洁厨房109家、县级清洁厨房3410家。持续加强“互联网+明厨亮灶”建设，全市12家集体用餐配送单位、2家中央厨房、1310家学校食堂、94家养老机构实现全覆盖；落实学校食品安全校长负责制、领导班子轮流陪餐制度，学校食堂大宗食品统一配送覆盖率实现100%。加强食品安全抽检及风险监测，完成食品抽检3.9万批次，年抽检量达6.5批次/千人，全市食品安全评价性抽



检合格率达98%以上。全市建成食源性监测哨点医院180处，乡镇卫生院及以上级别医疗机构实现全覆盖。持续推进城市厨余垃圾无害化处理和资源化利用，全市城市餐厨废弃物收运处置协议签约率达到90%以上，全年收运处理餐厨废弃物10万余吨。严厉打击食品领域违法犯罪行为。全市查办食品违法案件3210件，罚没款2057万元；侦办食品领域刑事案件87起，涉案价值3000余万元。

创新监管模式，提升监管效能。积极构建食品安全信用体系，强化信用监管，推进智慧监管，强化农产品质量安全追溯工作，上传农资进销信息27万余条、农产品速测信息35万余条。建立健全肉类产品质量安全追溯体系，全市90家畜禽屠宰场肉品品质检验合格证电子出证率

达100%。聊城市被省畜牧兽医局列为“三证”数据互联互通试点市，3个县区被列为畜禽屠宰无纸化出具肉品品质检验合格证试点县。

持续精准发力 提升“食安山东”建设水平

全力推动食品产业高质量发展，成立沿黄九省区餐饮业高质量发展合作机制，推动立项阿胶糕、灵芝等聊城特色产品食品安全地方标准。新增市级农业地方标准11项，全市制定应用市级农业地方标准28项，居全省前列。深入推进冠县灵芝“食药物质”国家级试点，进一步规范产业健康发展。持续强化“食品山东”品牌建设，加强“食安山东·聊城会客厅”平台建设，组织全市40余家优秀食品企业的数百种优质产品参

展，成功举办2023首届黄河流域（聊城）美食文化节、聊城古城“两河之约”金秋大集双十一商品展销会等系列活动，“聊·胜一筹”等聊城品牌走向全国，享誉海外。2023年新增“全国名特优新产品”10个。依托《食品安全跨区域合作共治框架协议》，加强与濮阳、菏泽、邯郸食品安全工作沟通协作，搭建冀鲁豫省际交流合作平台，提升跨区域食品安全治理水平。

食品安全工作是一项系统工程，也是一项民心工程。下一步，市食品药品安全委员会办公室将按照市委“6293”工作思路，提高政治站位，强化责任担当，以“聚力攻坚突破年”为抓手，守底线、促发展、优环境、强监管，不断提升全市食品安全综合治理水平，为聊城社会主义现代化建设贡献力量。

春季开学“窗口期”，七项要求严守学生食品安全红线

记者 陶春燕 实习生 杭丽君

3月12日，聊城市人民政府新闻办召开“守牢食品安全底线 护航高质量发展”食品安全工作新闻发布会。市教育和体育局党组成员、市教育考试与教学研究院院长张宏图介绍，2024年春季学期开学“窗口期”，为进一步做好春季学期学校食品安全工作，切实保障广大师生身体健康和饮食安全，聊城市教体局坚持全面落实“四个最严”要求，在全市范围内开展了2024年春季学期学校食品安全隐患排查。

排查重点对学校食堂从业人员管理、场所环境卫生、设施设备、加工操作流程、餐具消毒、食品留样等环节进行了检查，并对检查出的问题进行跟踪复查，确

保整改到位、闭环到位。要求各级各类学校将校园食品安全工作同业务工作同安排、同部署、同落实，组织精干力量抓好以下七项工作要求。

压实主体责任。全面落实食品安全主体责任和校（园）长第一责任人制度，实行学校（幼儿园）领导班子成员轮流陪餐制度，做到与学生“六同”（同材同质同价格，同时同台同交流），主动了解食堂情况，及时反馈学生意见，认真填写《陪餐记录表》；进一步完善校园食品安全责任体系、风险防控动态管理机制、食堂食品安全风险清单，建立风险隐患排查整改台账，全面加强校园食品安全管理；压实食品安全总监和食品安全员责任，落实“日管控、周排查、月调度”工作制度，进一步

推动食品安全主体责任和属地管理责任走深走实。

强化人员管理。开学前，全面落实从业人员健康体检，确保持有健康证上岗。组织食品总监、食品安全员和从业人员等开展食品安全知识、岗位技能操作等培训、考试，熟悉食品安全知识、规范操作程序。

开展全面自查。对照《学校食堂食品安全自查表》开展自查自纠，做好自查情况记录，及时整改自查发现问题；保持学校食堂内空气流通，加工制作场所环境卫生干净整洁，完善“三防”设施设备；检查库存食品、食品添加剂和食品相关产品，及时清理处置过期、变质和感官异常的食品，并做好登记；开学前由专业机构对学校末端水进行检测，出具检测报告，确保水质达标后再使用。

智慧监管系统对食堂操作全过程进行“可监控、可识别、可抓拍、可感测、可示警、可处置”的有效监督，确保视频监控覆盖操作区域。对“互联网+明厨亮灶”的运行进行日常维护，发现视频无法正常显示及时维修和更换设备。

严把食材采购关。严格落实大宗食品统一采购制度，实施食材全链条管理，严把验收关，严格执行索证索票和台账制度，与供货单位签订产品质量责任书，坚决杜绝“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质、过期食品进入校园，为学生提供优质食材。

规范加工操作。严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》的各项要求，盯紧重点环节，排查风险隐患，严把主体责任、进货查验、食品储存、加工制作、餐具洗消、食品留样六道关口。加工贮存防止生熟食品交叉污染，烹饪食品时做到烧熟煮透。

用好“互联网+明厨亮灶”。加强后厨食品安全管理，全面应用

智慧监管系统对食堂操作全过程进行“可监控、可识别、可抓拍、可感测、可示警、可处置”的有效监督，确保视频监控覆盖操作区域。对“互联网+明厨亮灶”的运行进行日常维护，发现视频无法正常显示及时维修和更换设备。

培养良好习惯。把食品安全作为开学第一课内容，培养学生良好的个人卫生习惯，饭前便后洗手，不喝生水，不光顾无证照的餐饮店、路边摊，不购买“三无食品”；坚持光盘行动，制止餐饮浪费。

张宏图表示，下一步，市教体局将联合市场监管局等部门开展“四不两直”检查，检查学校和供餐单位对学校食堂食品安全工作要求的落实成效，严守学生食品安全红线。