

## 2014年济宁食药安全成绩单

- 2014年,济宁市共侦办食品领域犯罪案件211起,其中省厅督办案件2起,发起全国集群战役1起,抓获涉案嫌疑人198名,刑事拘留76人,逮捕58人,取保候审39人,打掉犯罪团伙86个,捣毁黑窝点180个,涉案金额近3亿元,被公安部评为“打击食品犯罪保卫餐桌安全工作先进集体”。
- 新的一年,将以“食安济宁”建设为统领,围绕“促产”、“重品”、“严管”、“狠打”、“共治”为重点,用改革的精神、法治的思维,做到依法科学监管,加快提升食品药品安全治理能力,保障公众饮食用药安全。



对济宁市生产、加工豆芽的场所突击检查,查处“毒豆芽”作坊23家,抓获嫌疑人22人,刑事拘留15人,逮捕11人。



破获2起特大生产销售有毒有害食品案,扣押注射瘦肉精生猪280余头,沙丁胺醇和盐酸克伦特罗有毒有害液体2000毫升,抓获涉案嫌疑人10名,涉案价值6000余万元。



1516件不合格产品被下架封存,查扣掺杂用糖浆80桶,待销售蜂蜜477箱,涉案价值300余万元,抓获嫌疑人11名,刑拘2人。



开展整治水发产品专项整治活动,端掉特大生产销售“毒腐竹”、“黑木耳”窝点3处,抓获嫌疑人8名,涉案价值3000余万元。



对全市生产销售猪肉中添加工业松香、亚硝酸盐等有毒有害物质进行集中清查,制作的办案指引在全省推广;对全市各农贸市场销售散装辣椒面、辣椒粉、辣椒酱情况进行集中摸底排查,采集可疑样本46份。



开展生产、销售有毒有害食品专项整治活动,捣毁销售假保健品窝点多处,破获生产、销售有毒有害食品案,涉案价值8000余万元。

## 济宁发布“食安济宁”品牌引领行动计划

# 把“安全放心”作为品牌创建重心

本报济宁2月3日讯(记者 李倩 通讯员 凌白云)

在济宁近日召开“食安济宁”品牌引领行动新闻发布会上,提出了食品流通、餐饮消费等不同领域的近期目标和长期目标。2015年,济宁市将力争达到餐饮服务单位量化分级良好(B级)以上比例超过50%,其中学校食堂超过90%。同时,启动“食安济宁”品牌引领行动计划,发掘、保护老字号和地方风味名吃,打造一批新兴品牌产品。

本次行动针对食用农产品、食品生产、食品流通、餐饮消费等不同领域,制定了近期目标和长期目标。2015年底,蔬菜、果品等优势农产品标准化生产程度提高到70%以上;“三品一标”(无公害农产品、绿色食品、有机食品和农产品地理标志)产品产地认定面积比率提高到60%以上;规模养殖场无公害认证比率提高到70%以上;认证水产品面积占养殖总面积的比率提高到55%以上。同时,国家级出口食品农产品质量安全示范区增加到35个;规模以上食品生产加工企业GB/T22000或HACCP认证比例提升10%,其中乳制品、肉制品等重点产品生产加工企业认证比例达到85%以上;餐饮服务单位量化分级良好(B级)以上比例超过50%,其中学校食堂超过90%。

此外,突出安全放心主题,将品牌创建范围拓展到各类食品业态、地域、产业、行业、产品。市级将创建区域农产品品牌2—4个,每个县(市、区)创建特色农产品品牌1—2个,进一步提升区域公用品牌的知名度和影响力。同时,市级农产品质量安全监管示范县达到7个,省级农产品质量安全示范县达到4个,省级出口农产品质量安全示范区达到6个。并创建省级现代渔业园区9家以上、国家级畜禽养殖标准化示范场15家。2020年底,将济宁建设成为全省乃至全国农产品和食品消费最安全、最放心的地区。

“本次行动中,‘安全放心’是品牌创建的核心,有别于其他品牌创建所追求的‘名优’概念。”济宁市食安办主任、市食品药品监督管理局局长吴琼特别指出。



“食安济宁”新闻发布会现场。本报记者 张晓科 摄

## 济宁158家餐饮单位获评“省级清洁厨房” 只看后厨清洁,不管饭店大小



清洁的后厨,是保障食品安全的重要环节。

本报济宁2月3日讯(记者 李倩 通讯员 凌白云)从济宁市食品药品监督管理局获悉,经过层层审核,济宁158家餐饮单位获“省级清洁厨房”称号,评比中不管饭店大小,只看饭店的餐具是否卫生、后厨是否清洁。

根据省食药监局公布的名单,全省共有1985家餐饮单位获此殊荣,济宁有158家。其中,山东九月天餐饮管理有限公司济宁分公司,山东省戴庄医院病房食堂、济宁市任城区济泰川江号子火锅食府、湖上人家餐厅、殷家微山湖老菜馆等158家餐饮单位获得“省级清洁厨房”称号。

“一些餐馆看着菜品不错,但走到后厨心都会凉半截。我们是火锅店,每天采购量菜品有100多种,稍有细节疏漏也会影响后厨卫生。”川江号子火锅食府负责人王宏志说,通过严格日清表,工作人员

随手清洁,随手归位,对于经常出问题的环节反复清洁,问题部位实行倒查机制,强化每个员工的食品安全责任意识,让消费者舌尖安全。

根据《餐饮服务单位清洁厨房行动指导意见》,“清洁厨房”要求厨房建筑、设备设施、炊具用具、人员卫生、餐厨环境5项20条标准,其中包括厨房加工间清洁无卫生死角,做好防蝇防鼠,人员穿戴整洁,不留胡须,不染指甲留长甲,餐厨废弃物容器标识明显易区分等细节。济宁市食品药品监督管理局餐饮监管科科长王春华介绍,此次获评的158家餐饮服务单位中,既有大酒店、小餐馆、快餐店、小吃店,也有学校食堂,对达到清洁厨房标准的餐饮服务单位,将在门前橱窗等醒目位置张贴统一制作的“清洁厨房”标志牌。

## 济宁开展打击食品安全违法犯罪“百日行动” 公安、食药稽查联手 打击假劣有害食品

近日,济宁市举行打击食品安全违法犯罪“百日行动”调度推进会,通报了“百日行动”开展以来,食品药品监管部门的工作开展情况,并总结了行动中的典型案例,对下一步的行动进行安排部署。

“百日行动”紧紧围绕群众关心关注的突出问题,以肉制品、豆制品等八大类产品为重点产品,严惩重处了无证经营、非法添加、以假充真、虚假宣传等违法违规行为。截至目前,全市共排查案源线索402件,立案查

处案件271件,涉案货值28.8万元,罚没收入104万元,取缔无证生产经营户11家,移送公安案件及线索7件。

针对下一步行动的重点,济宁市公安局副局长孔伟要求公安机关对食药监等部门移交的涉嫌犯罪线索,要迅速行动,从快查处。同时,对自行摸排发现的不构成犯罪的食品安全违法线索,及时移交食药监部门处理,做好配合工作。两级两部门要做到信息互通、成果共享、责任共担、工作联动、关系密切、感情深厚。

