

# 凤凰路小学西墙外渣土山清走了

## 11辆挖掘机和60辆运输车共清运土石方11.2万立方

本报6月15日讯(记者 修从涛) 与高新区凤凰路小学一墙之隔的大山坡公园北侧渣土山清运干净了。5月28日电视问政结束后,高新区相关部门动用了11辆挖掘机和60辆运输车,清运土石方6300多车,共计11.2万立方。

随着雨季的到来,中海天悦府小区的居民们越来越担心。小区里的凤凰路小学西墙外出现了大片的渣土和建筑垃圾,有三层楼高。如果雨季来临,渣土松动,一旦出现滑坡,后果不堪设想。在今年4月16日和5月28日的两次电视问政上,这一问题一再被拿到桌面上。

5月28日中午,问政直播结束后,高新区党工委委员、管委会副主任谭光带领相关部门负责人查看了凤凰路小学西侧的渣土山现场。相关负责人表示,在6月5日前,将把离学校特别近的渣土堆和石块堆清理好,并于当天调集施工机械开始动工。

渣土堆清理的如何了?6月5日下午2点,记者跟随高新区相关部门查看了渣土清理现场。记者看到,原先高出学校院墙的渣土堆已经被清运干净,清理后渣土堆和土石堆高度比原先下降了18米左右。为了保证学校安全,高新区相关部门将紧靠学校院墙的石头山体进行开挖,留出15米安全距离。

高新区舜华路街道党工委副书记刘尚建介绍,街道办动用了11台挖掘机和60辆运输车辆,清运土石方6300多车,共计11.2万立方。“工程体量大,我们大都在早晨5点到8点,下午5点之后作业,现场施工人员盯在工地上七天七夜,尽可能保证学校正常学习秩序和不扰民。施工期间也得到了周边居民的大力配合支持。”

据了解,由于此处渣土堆和土石堆与大山坡山体公园相连,接下来,高新区城管局绿化部门将对此处进行与山体公园一体化设计绿化,预计将在两个月内可实现整体绿化效果。“初步设计,在距离北部市政道路一处设计挡水墙,在与山体相连区域进行递减式绿化,在目前不适宜种植树木的情况下先用草坪绿化。”高新区城管局绿化部门负责人介绍。



凤凰路小学院墙西15米被挖平,消除安全隐患。 本报记者 修从涛 摄



渣土堆清理前高出学校院墙许多。 本报记者 修从涛 摄

### 学生餐怎么做出来的?

## 家长零距离感受食堂食品安全

本报6月15日讯(记者 修从涛 通讯员 李文亮) 食品原料如何采购和检测,食品如何留样储存,餐饮器具如何消毒……6月9日上午,济南高新区市场监管局创新谷市场监管所与济南高新区长清湖实验学校举行了一场“学校食堂家长开放日”活动。通过“明厨亮灶”让家长们近距离了解学校食堂的食品安全管理全过程。

“学校食堂家长开放日”活动邀请了校级家委会代表十余人,实地参观了

学校食堂食品安全管理的情况和加工流程,详细察看了食品原料采购过程中的索证索票、食品留样和储存环节、食堂的整体环境、餐饮器具的消毒情况。

在快检室,家长们饶有兴趣地观看了学校总务处副主任兼食堂食品安全管理员张红亲手操作的食品原材料快检分析全过程的演示,当家长们驻足察看看到蔬菜农残检测记录时,都不约而同地举起手机进行拍照。

在会议室与家长交流互动环节,创

新谷市场监管所工作人员向家长们介绍了高新区市场监管局今年在加强学校食堂监管方面的几项重要举措以及对长清湖实验学校实施日常监管的检查意见反馈。

据了解,济南高新区长清湖实验学校也即将实施“明厨亮灶”工程,真正实现学校食品的源头可溯,全程可控,风险可防,责任可究。学校负责人表示,今后的家长开放日会形成常态化,高标准管控学校食品安全。

### “明厨亮灶”升级改造

## 60多餐饮店直播后厨

本报6月15日讯(通讯员 李炳伦) 餐饮行业关乎食品安全,百姓健康,不少消费者就餐时对厨房是否干净卫生、烹饪是否安全规范等问题心存疑虑。记者从济南高新区市场监管局获悉,截至目前,高新区市场监管局已经完成60余家餐饮单位的明厨亮灶升级改造,全年目标是完成120家餐饮单位明厨亮灶的改造升级。

在高新万达广场、美莲广场、雨滴广场等城市综合体内的许多餐饮单位门前有一块电子显示屏,不仅能够“直播”餐饮单位后厨的加工操作,还能查询到食品原材料的进货情况。这是济南高新区市场监管局自今年以来在餐饮单位积极推行的“明厨亮灶”工程。

“在‘明厨亮灶’工作刚启动时,一听说开放后厨给公众,许多单位对此有抵触情绪,随着几家单位尝试之后,很快就获得了消费者的普遍认可,后来好多餐馆纷纷效仿,主动对照规范对硬件设施、人员管理等各方面进行改造升级。”高新区市场监管局相关负责人介绍,明厨亮灶,敞开的是后厨,亮出来的则是企业的信心,同时也提高了公众的参与度,真正实现食品安全的社会共治。

不仅如此,明厨亮灶除了要求亮证经营、卫生整洁、标识清晰、生熟分开等厨房卫生要求外,还要求企业原材料进货、烹饪等各个环节替消费者严格把关。截至目前,高新区市场监管局已经完成60余家餐饮单位的明厨亮灶升级改造,今年全年将完成120家餐饮单位明厨亮灶的改造升级,重点对商业综合体、学校食堂等区域进行建设。

据介绍,“明厨亮灶”主要采用“透明厨房”和“视频厨房”两种模式。“透明厨房”就是食品处理区和就餐之间安装透明玻璃隔断,消费者能够直接观看食品加工制作全过程;“视频厨房”就是在餐饮服务单位后厨粗加工区、切配区、洗消区、凉菜间、主副食库等关键部位安装高清摄像头,在就餐大厅设置电子显示屏,消费者通过视频直播的方式,对餐饮食品制作过程进行实时监督。

“不久还将实现与互联网结合,运用手机app远程观看餐馆后厨情况,而且可以追溯一周内的监控视频。”高新区市场监管局相关负责人介绍。



高新舜华家鼎好餐厅。



高新舜华ET牛排西餐厅。

## 隐形眼镜、安全套等发现问题较多

### 济南高新区召开药品医疗器械安全监管推进会

本报6月15日讯(记者 修从涛) 医疗器械安全,事关人民群众的身体健康和生命安全,6月7日,济南高新区召开药品医疗器械安全监管推进会,高新区药品批发企业、零售企业、医疗机构负责人以及高新区市场监管局共计400余人参会。此次大会的召开,标志着高新区“医疗器械专项整治2017行动”和“医疗器械生产经营‘规范实施年’活动”进入实施阶段。

大会上,与会相关企业均拿到了《高新区医疗器械专项整治2017行动方案》和《高新区医疗器械生产经营“规范实施年”活动方案》。高新区市场监管局要求各医

疗器械生产经营企业严格按照方案进行自查自纠,食药监部门将通过飞行检查等各种举措进行集中检查、督导总结。

据了解,近年来,随着高新区医药产业的迅猛发展,在药谷产业园、生命科学城等平台的支撑下,越来越多的医疗器械企业相继入驻。目前,高新区医疗器械生产企业44家,占全市约30%,三类生产企业9家,占全市约50%,经营企业536家,占全市35%,但销售收入过亿的企业仅一家,100人以内的小企业占了90%。

“我们开展了一系列医疗器械专项整治行动,对社会关注度较高、出现不良事件较多,产品质量抽检和再评价发现问题

较多医疗器械产品主要有注射用透明质酸钠、定制式义齿、隐形眼镜、安全套等。”相关负责人介绍,生产环节是医疗器械质量的源头,不合格医疗器械一旦流入市场,将造成难以挽回的损失。

对此,高新区市场监管局制定了严格的质量把控举措。一是瞄准“黑名单”,二是打击“潜规则”,三是坚持“零容忍”。

据了解,2017年上半年,高新区市场监管局已对区内5家零售连锁总部、45家药店进行了全面检查,查处药品GSP执行不到位的3家药店,处置药品类投诉举报10起,立案查处违法行为3起。