

管住“小餐饮” 优化“大民生”

嘉兴召开餐饮食品安全监管工作现场会

章鸣泽 宣应 沈洁文/摄

7月21日,嘉兴市全市餐饮食品安全监管工作现场会在海宁召开,旨在探索“执法监管+第三方+市场配置+互联网”的四维支撑餐饮食品安全治理体系,并部署夏季餐饮食品安全防控工作、下半年全市餐饮食品安全工作。嘉兴市市场监督管理局党委委员张明荣,市市场监管局餐饮服务监管处处长陈成宏、副处长邹忠明等出席会议并讲话,各县(市、区)市场监管部门餐饮食品安全分管领导、餐饮监管科负责人参加了此次会议。



借力“智慧+”强监管

此次现场会,与会人员实地参观了海宁长啸村家宴中心、“家有喜事”家宴食材配送中心、“满店香”饭店、吴阿姨粉丝煲等餐饮单位,对海宁初步形成的以“执法监管+第三方+市场配置+互联网”四个维度为支撑的餐饮食品安全治理体系有了大致了解。据海宁市场监管局餐饮科科长许海东介绍,海宁全市目前有餐饮服务单位5247家,城区餐饮服务单位近2000家,其中小餐饮服务单位占到80%以上,呈现“低、小、散、广”特点,长期存在监管压力大、改后反弹快、食安隐患大等问题。为此,该市积极应对,首次以政府采购服务的

模式,引入餐饮服务单位食品安全第三方监督监测服务,着力强化“机制、队伍、网站”三大支撑,以“脸谱化”方式借助网络平台公示餐饮服务单位评价,推动餐饮食品安全由看不见的后厨走向看得见的社会监督,实现餐饮食品安全全社会共管共治。

“我们通过‘个性化’定制地域特色食品安全网,开发出了‘海宁餐饮食品安全网’,结合监管现实与消费者需求定制网站内设模块。目前,网站设置了五个模块:‘餐饮安全实时等级’,该模块由‘第三方’监督监测人员录入,消

费者可以实时查询到餐饮服务单位的基本信息、后厨卫生情况、从业人员健康证持有情况等;‘新闻中心’则分为监管动态、信息公示、曝光台、食品健康知识宣传等内容;‘海宁乡厨’展示乡厨基本信息,乡村厨师的红灰黑榜及历次操办酒宴得扣分情况;‘农村家宴中心’,消费者可以在该板块了解各家宴中心使用情况,并根据预定日历预定使用时间;‘食品安全管理员培训’,该模块配合海宁市食品安全管理员培训,定期分享相关学习材料。”许海东说道。

引入“第三方”促共治

在海宁城区海昌南路的“满店香”饭店中,我们也看到了第三方监测机构人员正在对饭店进行监测。“这家店的厨房空间狭小、油污厚重,是传统意义上的‘老大难’,在五月份首次的监督监测中为黑脸(较差),我们将结果公示到海宁餐饮食品安全网上后,店家产生了压力,主动联系了第三方机构,在第三方和我们的指导下,投入了10多万元对后厨进行了全面整改,在后续的实时监测中,有了明显的提升。”海宁市场监管局餐饮科工作人员告诉我们。对此,店主周东说道:“五月份检查结果公

示之后,给我的压力确实非常大,因为现在的年轻人使用手机的频率非常高,他到了店里,肯定是先扫一扫餐饮安全公示牌上的二维码,看看我这家店的卫生工作、食品安全做得到不到位,再决定是否在此就餐。这也是逼着我去整改,如果不把这个‘黑脸’从网上撤下来,我就无生意可做了。”

据了解,根据《海宁市餐饮服务单位食品安全第三方监管服务方案》要求,政府与嘉兴尚品轩餐饮管理有限公司签订购买服务合同,委托该公司组建监督监测队伍。市场监管部门对第三方监测

的工作进展情况监督、考核,对监督监测中涉及到的问题进行协调和指导。同时建立发现问题报告机制,从第三方人员中挑选专人负责对在监督监测过程中发现的拒不配合、屡教不改、存在严重违法行为的餐饮服务单位信息进行汇总,及时反馈并做检查处理。为了保证第三方监督监测的公平、公开、公正,市场监管部门对第三方人员开展定期督查考核,以季度为考核周期,围绕人员配备、工作台账、实地检查、平台录入四块内容进行督查考核。对于此项机制,张明荣委员在听取汇报后表示了肯定。

夏季防控严守“安全底线”

在当天的会议上,嘉兴市市场监管局餐饮服务监管处处长陈成宏部署了夏季餐饮食品安全防控工作和下半年餐饮食品安全监管工作。他表示,各县(市、区)市场监管部门对于这两项工作,必须严守“安全底线”。“现在天气非常炎热,极易发生餐饮食品安全事故,我们一定要做好各项防控工作,防范于未然。尤其是以下三个点位,需要我们特别重视:第一是企业食堂,我们通过‘平安食堂’‘示范企业食堂’的创建,确实控制住了企业

食堂餐饮食品安全事故频发的势头,但是还不能松懈,必须要做好巡查、抽查、暗访工作,发现问题要及时责令整改。”陈成宏说道。“第二是农村集体聚餐,我们要做好培训、指导等服务。第三点就是这段时间毕业生谢师宴也比较多,对于大中型餐饮单位的监管也要加强。”

嘉兴市市场监督管理局党委委员张明荣在会上指出,虽然目前我市的夏季餐饮食品安全形势总体安全可控,但是各地市场监管部门还需认

真履职,持之以恒做好餐饮监管工作。他强调,各地市场监管部门要积极探索、不断深化,千方百计破解餐饮监管的难题,找出小餐饮监管的长效机制。“我希望其他区、县也可以借鉴海宁‘互联网+第三方+市场配置+执法监管’四维支撑的模式,不断提高我们市场监管部门的餐饮监管水平,使餐饮单位卫生状况切实好转、提高群众满意度,这样也有助于提升我们市场监管党员干部的形象。”