

构筑食安“防火墙”，守护群众舌尖上的安全

——淳安全力打好创建省食品安全县冲刺战

徐苏蒙 邵翠

2016年3月,浙江省启动了省级食品安全市、县(市、区)创建工作,提出“城市农村全覆盖、所有市县全启动、‘十三五’期间全达标”的要求。2019年,按照杭州市统一部署要求,淳安县被列入了第三批省创的计划,作为杭州市最后一批接受评价验收的单位,淳安可谓困难和挑战并存。



严格风险防控,抽检监测提质增效

防患于未然,源头批发环节不容忽视,借助抽检突出问题隐患多的品种,以保障公众饮食安全。

2018年,市管局共完成监督抽检2442批次,不合格57批次,问题发现率为2.3%,食品安全风险监测样品265份,不合格食品和问题风险闭环处置率达100%。

2019年食品安全抽检监测工作按照统一“制定计划,组织实施,汇总分析,结果利用”的原则,计划完成监督抽检2515批次,食品检测量达到每年7.2份/千人的标准。同

时,我县以食品安全监督协会为依托,广泛开展“你点我检”活动。以不合格食品发现率、核查处置完成率和信息公开率、严源追溯率为核心指标,做好不合格食品的后处置工作。

同时,加强食品安全检测信息公开工作,通过网络、报纸、公示牌等线上线下路径,及时公布全县食品安全监督检测信息,让老百姓能方便、及时地了解食品安全检测结果,倒逼食品生产经营者落实主体责任,培育诚信守法的良好氛围,健全食品安全共治共享格局。

办好民生实事 群众满意才是硬道理

省食品安全县的创建并不是一项政治任务,而是一件关乎老百姓的民生实事,因此,群众的满意度才是衡量的最好标尺。

校园食品安全素来都是社会关注的焦点,深入实施学生饮食安全工程,积极开展校园及周边食品安全整治,落实学校食材统一或定点采购,不断提升校园食品安全水平,开展校园周边200米范围内小食杂店优化提升专项治理工作和餐饮经营行为规范整治行动,也是淳安多年来的工作重点。

细心的市民或许已经发现,在某些酒店餐饮大厅等地方,已安装了视频监控显示屏,监控里可以清楚看到酒店后厨工作实景。此外,通过农产品质量安全“智慧监管APP”,实现我县规模农产品生产主体质量安全追溯全覆盖,通过“众食安APP”,全面推行阳光餐饮智慧化监管,实行“一中心三端口”阳光餐饮智慧共治系统,目前已对全县200余家大中型餐饮单位的厨房进行实时监控,共发现问题180余条,并按要求全部当场整改到位。

每次节假日之前,都是食品安全监管部门最忙碌的节点。作为旅游城市,做好重点区域重点领域重点时段重大活动的食品安全保障工作尤为重要。为做好元旦、春节、清明、端午、五一、中秋、国庆等节假日的食品安全保障,工作人员会加强对餐饮单位的监督巡查,并结合时令特点开展食品安全抽检,确保消费者用餐安全。每年的中高考期间,相关部门也会对食堂定点巡查,并加强备考学校周边餐饮店的监督检查,保障师生用餐安全。

省食品安全县创建需要广大市民的知晓、支持、参与,才能达到最终的满意。希望通过全民的努力,淳安能高分通过考核,全力推进全县食品安全治理能力和保障水平迈上新台阶。



强化隐患排查,专项整治持续发力

据了解,在过去的一年中,淳安各相关部门积极配合,尽职尽责,强化隐患排查,借助专项整治等系列活动做好省食品安全县创建工作。

2018年,市场监管局围绕重要时段、重要区域、重要舆情,先后部署开展学校食堂、五毛食品、网络订餐等专项检查30余次,立案查处182件,罚没款150余万元,移送公安部门案件3起,采取刑事措施4人。农业局积极开展农资打假各类专项,立案3起,涉案金额1.91万元。林业局开展食用竹笋安全排查“百日攻坚”,排查林业种植大户和重点加工企业等55个。城市管理局开展店外店、

摊外摊等专项整治,查获无证流动经营146起,立案处罚70起。教育局发挥行业主管部门责任,开展校园食品自查自控,加强学校食堂及校内小卖部的规范化管理。住建局紧盯建筑工地食堂坚持常态化巡查和专项整治,全年巡查检查80人次,督促整改问题36条。

2019年,淳安将持续抓好治理整顿工作,通过“百日攻坚”安全排雷,“两禁一超”水产品、畜禽肉类整治,保健品虚假宣传整治,校园周边“五毛食品”整治、农村假冒伪劣食品整治,逐步规范食品生产和经营行为,全面提升全县食品安全水平。

创新监管手段,环节治理取得实效

“阳光餐饮智慧共治系统”“农产品质量安全智慧监管”,随着信息化渠道的不断更新,这些智慧监管方式也越来越受到老百姓的认可。

在种植养殖环节,推广农产品标准化生产模式,完成了所有农资店22种定点经营限用农药退市工作;积极推动林下经济“四化”发展,大力推广“一亩山万元钱”先进种植模式。在食品生产环节,全县食品生产企业电子监管追溯体系建设实现全覆盖,部门监管、企业自治效能有效提升。在食品流通环节,严格把好食品经营主体准

入关和食品质量监管关,强化食品抽样检测工作。在农贸市场引导建立了“四个一”工作机制。在餐饮服务环节,开展量化分级管理,大型餐饮企业食品安全等级全部达到良好B级以上;学校食堂大宗食品统一配送或定点采购率实现100%。在餐饮具消毒环节,实施餐饮具集中消毒企业专项整治,明确每月20日为市民开放日,邀请市民代表开展行风监督。

一系列监管手段的创新与运用,将环节治理提上更快更好的层面,并取得良好的成效。