

在这买肉买菜更放心

合肥、马鞍山创建“放心肉菜示范超市”

菜篮子的安全是群众最关心的问题之一。消费者提着菜篮子到哪家超市购买食用农产品才更安全?日前,记者从安徽省食药监局获悉,安徽正在合肥、马鞍山两市开展“放心肉菜示范超市”创建活动,通过积极培育一批“放心肉菜示范超市”,让消费者放心消费、安心消费。
■记者 王玮伟

方案:超市设立优质精品肉菜专柜

其实早在今年4月份,国务院食品安全办、国家食药监总局“放心肉菜示范超市”创建活动动员部署工作会议后,安徽省食药监局即着手准备“放心肉菜示范超市”创建活动工作实施方案。

4月28日,省局召开了由合肥、马鞍山局主要负责人、分管负责人及相关处室负责人参加的创建活动方案和创建标准讨论会。结合我省工作实际,制定下发了《安徽省食品安全委员会办公室 安徽省食品药品监督管理局关于印发开展创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案的通知》(皖食药安办[2017]29号)和“放心肉菜示范超市”创建标准,从工作思路、创建活动主要内容和要求、实施步骤、工作要求四个方面对创建活动提出具体要求,从设立优质精品肉菜专柜、完善食品安全管理制度、质量全程管控、安全信息公示等方面对创建标准进行了细化。从设立优质精品肉菜专柜、完善质量管理制度、质量全程管控、安全信息公示等方面对创建措施进行细化,引领示范超市严格落实食品安全主体责任,严把源头采购、卖场进货和超市销售三道关口。

调研:实现全方位追溯、全品种检测

根据国务院食品安全办、国家食品药品监管总局关于开展创建“放心肉菜示范超市”活动要求,按照省局统一部署,合肥、马鞍山两地正在积极开展创建“放心肉菜示范超市”。

合肥市食药监局相关负责人介绍,在示范超市创建方案和创建标准草拟期间,与麦德龙、大润发、合家福、北京华联等部分超市进行了沟通和交流,了解掌握超市对合肥即将开展的示范创建工作的认知度和参与积极性。

6月22日,马鞍山食药监局在大润发超市(雨山店)举办创建“放心肉菜示范超市”启动仪式,全面推进实施“菜篮子”市场销售放心工程。通过示范创建工作以惠民为主线,运用标准化理念、信息化手段,制定严格的管理标准和操作规范,加强对食用农产品种植、加工、贮存、运输、销售等全过程管理、全方位追溯、全品种检测,实现食用农产品“来源放心、质量放心”、市民“买得放心、吃得舒心”。



安徽省食品药品监督管理局举行“明厨亮灶”公众开放日活动。邵亮/图

创建:每个县(市)区至少申报1家大型超市

5月31日,合肥市食药监局正式下发《关于开展创建“放心肉菜示范超市”活动工作实施方案》,部署合肥各县区开展“放心肉菜示范超市”创建活动,要求每个县(市)区局要按照属地监管、企业自愿的原则,动员指导并确定辖区1家大型超市积极申报参与创建活动。

与此同时,马鞍山食药监局也将创建“放心肉菜示范超市”作为巩固提升创建国家食品安全示范城市的重要举措,确保首批参加创建超市7月底前取得实质性进展、10月底前完成创建任务。积极督导各创建主体,健全食品安全管理机构、制度,建立全程严格的质量控制体系;形成政府统筹、部门联动、群众参与的工作机制。

对于超市在创建初期遇到的困难,监管部门要给予适当政策或资金等方面的支持,加以鼓励和引导,及时帮助超市解决在创建活动中遇到的问题,提升食品安全管理水平。

自查:严格风险防控,建质量安全公示

采访中,记者了解到,为保障示范超市的食用农产品安全,合肥、马鞍山两地建立健全食用农产品质量安全自查工作机制。对肉菜等食用农产品种植、采摘、屠宰、包装、贮存、运输、销售等各个环节进行风险分析,严格风险防控。

对不符合质量安全标准的肉菜等食用农产品要停止销售并予以销毁。同时,在超市门店的显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺,设置意见箱或意见栏。设置公示牌,公开肉菜产品供应商、产地、种植养殖企业以及种植养殖过程质量安全记录等信息;肉类要公示检验检疫证明;在专柜销售的有机食品、绿色食品、供港食用农产品基地直供或满足供港肉菜标准的食用农产品,供货商或供货基地应当提供真实有效的认证证书,并在专柜公示;供货商或供货基地应当公开承诺其产品符合认证时的质量安全标准要求;肉菜专柜要公示管理责任人、监督举报电话等信息,随时接受社会监督。

安徽开展高速公路服务区食品安全专项整治

近百个服务区逐个“体检”

“高速服务区的食品进货证明是否完备?每天的食材存放有没有按规定进行?”气温持续升高,为加强暑期高温天气期间高速公路服务区餐饮服务食品安全管理,记者从安徽省食药监局获悉,安徽省食药监局、省交通运输厅联合印发《关于开展高速公路服务区食品安全专项整治实施方案的通知》,从4月中旬开始到11月中旬结束,在全省范围内组织开展高速公路服务区食品安全专项整治。截至目前,我省已排查近百个高速服务区。未来,我省的每个服务区都将设立一名食品安全管理员。
■记者 王玮伟

整治:严厉查处绝不手软

专项整治期间,各地食药监管部门将严厉查处服务区食品安全违法违规行为,依法取缔无证经营行为,对不符合经营条件的依法予以关停,对存在食品安全重大隐患的、拒不整改或整改不力的食品经营单位负责人进行约谈,并在媒体给予通报。

食品销售环节方面,将重点整治服务区销售单位无《食品经营许可证》(或《食品流通许可证》),超范围经营;销售无生产厂家、无生产日期、无保质期、无食

品生产许可或小作坊登记证明、无食品标签的食品;销售假冒伪劣、过期变质以及标签标识不规范的食品等违法行为。

餐饮服务环节方面,将重点整治服务区餐饮服务单位无《食品经营许可证》(或《餐饮服务许可证》)、超范围经营;从业人员无健康证明、无培训合格证明上岗;加工经营场所布局流程不合理,内外环境卫生脏乱差;加工设备设施配备不齐,无“三防”设施;食品原料采购未履行进货查验、索证索票和台账登记制度,采购使用不符合食品安全标准的食品或国家明令禁止加工使用的食品;非法在食品中添加非食用物质或滥用食品添加剂;餐用具每餐使用前未进行清洗消毒等。

设立:每个服务区有一名食品安全管理员

日前,安徽省食药监局和省交通运输厅将联合开展服务区食品安全管理人员培训,并适时开展专项督查行动,检查各地专项整治落实情况。

为进一步加强高速公路服务区食品安全管理工作,有效保障广大司乘人员的食品安全,省局和省交通运输厅日前在合肥联合举办全省高速公路服务区食品安全管理人员培训班。让每个服务区都有一名

食品安全管理员。

此次培训重点就食品销售、餐饮服务食品安全管理中的制度建立、人员管理、环境卫生、餐具消毒、加工制作、食品留样、食品添加剂的使用和管理、食品中毒事故的预防和处置以及原料采购、食品贮存、索证索票、产品运输、法律责任等方面进行系统的讲解和学习,培训结束还进行了理论测试。

检查:近百个服务区逐一“体检”

此次专项整治对高速公路服务区销售和餐饮服务环节食品安全开展整治。检查结束后,食药监管部门将梳理总结辖高速公路服务区食品安全专项整治经验与做法,建立健全食品安全管理长效机制,进一步提升食品安全管理水平,全力保障消费者食品安全。

采访中,记者了解到,从检查情况看,安徽省食药监部门已经对全省近百个高速公路服务区餐饮服务单位进行检查,发现餐饮服务单位食品安全制度基本健全,食品安全设施基本到位,经营场所比较整洁,总体情况良好。针对个别单位存在制售直接入口食品人员未戴口罩等问题,检查人员当场提出了整改意见,责令立即整改。