

守住食品安全底线 保障“舌尖上的安全”

记者 方叶 通讯员 王婷

7月15日起,区市场监管局积极开展为期3个月的网络餐饮服务食品安全“净网行动”,落实食品安全曝光制度,至此,部分商家进入了“黑榜”,甚至于被各大公众号曝光,瞬间食品安全成了炙手可热的话题,紧接着又出了两期食品安全曝光,公众对此关注度进一步提升,每条曝光点击量均超万,有的甚至达5万以上。

食品安全一直是热点话题。从农田到餐桌,从企业到百姓,从城市到乡村,监管触角延伸到每一道食品安全环节……食品安全的底线,具体如何坚守?食品安全问题难根除,症结在哪?恢复市场诚信,我区近期还有什么创新举措?



指导方门村梅山尊顶寺端午庙会集体聚餐



现场指导惠政食品厂食品安全工作



检查农贸市场及周边的熟食店,宣传《食品安全法》相关内容



“温州泡饭”店后厨储物间整改前后对比



食品安全

8月8日,区市场监管局执法人员对溪口镇主要街餐饮店进行随机抽查。在溪口武岭大汇快餐店冷菜间和仓库内分别发现过保质期上汤鸡汁调味料1瓶、“宝食”品牌的清水脆笋6袋;在网红咖啡饮品店“my coffee”吧台和冷菜间共计发现10余种超过保质期的食品原料,同时还发现4名工作人员现场无法

提供有效的健康证。对上述餐饮店发现的违法违规行为,该局立即责令企业全面整改,对发现的过保质期食品予以扣押并立案调查,目前案件正在进一步办理中。

据了解,全区共有持证餐饮单位5577家,其中大型特大型餐饮单位63家,中小型、小微型餐饮单位2290家,各

类食堂452家,持登记证的小餐饮店2772家。今年以来,我区扎实开展“食安宁波·蓝剑行动”等多项专项检查,完成各类餐饮单位2194家次的日常监督检查任务。圆满完成了“水蜜桃文化节”“奉化海峡两岸桃花马拉松”“婆媳文化节”等15起重大活动期间的餐饮服务食品安全保障工作,未发生食品安全事故

和食物中毒事件。进一步提高监督抽检靶向性,共完成区级餐饮店食品抽检270批次,目前检出不合格食品11批次(主要包括即食海蜇、青团、蛋糕冷加工、发糕米馒头等),均已依法责令改正和立案查处。完成宁波市级抽检155批次,合格153批次,不合格2批次,均立案调查。

亮利剑 执法整治显成效



食品安全

“脏脏包”“脏脏茶”“爆浆蛋糕”……一系列让人垂涎欲滴的美食饮品一夜之间成为“网红爆款”,让其“粉丝”不惜排队数小时或高价网购,只为尝上一口。然而,大多数消费者在选择网红食品时,往往被光鲜火爆的表象所吸引,而忽视了食品本身的安全性。

上周五,记者跟随社会监督员和执法人员走进网红店“MISS MAO”烘焙店,看到店堂整洁,食材分类明确,躺在一层层架子上。在前期检查中,“MISS MAO”被要求整改,待区市场监管局执法人员再次检查时,“MISS MAO”的“食品安全改造”已面目一新:食品原材料整齐分类摆在架子上,隔墙离地;食品相关产品摆放整洁有序;裱花房整洁,现场操作人员已按规范戴手套,穿工作服和工作帽;手工现做食品已按要求贴上标签……“大半个小时内,我一直在做整改工作。”“MISS MAO”老板陈先生表示,以前不清楚这些规定,现

在有市民和部门监督,食品安全意识肯定会越来越强。

除了网红店,外卖店也是食品安全隐患的重灾区。在“你点我查”执法活动中,常有居民反映水家园门口的“神炖局”有异味,为此,执法人员上门检查,发现食品处理区内物品摆放混乱,设有厕所;食品原材料、成品、半成品裸放于冰箱内;食品从业人员未能出示健康证明。“要想守住食品安全底线,离不开相关部门的监管,对不法商家违法违规行为严肃追究,形成震慑。”执法人员表示,同时,消费者在选购网红和外卖食品时,要注意食品的生产日期、保质期、原材料等,多一些理性和警惕,多看看企业信息公示的证照、笑脸、网络平台消费者评论,避免盲目追捧问题网红和外卖食品。目前我区运用网络订餐智慧监管系统,加强网络订餐外卖违规店铺的督促整改和清理工作,至今累计清理违规店铺记录约318条,督促147家企业整改平

台信息,累计下线下架69家。1861家网络餐饮店平台证照公示合规率已达99.86%。

我区食品生产企业规模较小,以季节性生产居多,常常存在人员管理不到位、资金少、安全生产意识薄弱,达不到食品安全管理要求等问题。为加强食品生产企业事中事后监管,上周四,记者跟随执法人员前往位于尚田镇的众品阁食品厂监督检查。“员工个人卫生还是需要每天监督”“挡鼠板要用不锈钢包裹起来”“物流口有点乱,还是要做好台账资料”。在此次检查中,执法人员认真检查了食品生产单位主体责任的落实情况,对食品生产企业的生产环境条件、生产过程控制、从业人员管理、不合格品管理和食品召回等情况逐项进行检查。从现做现卖到如今的生产企业,老板毛信虎十分感激监管部门的指导,并表示企业要往名特优方向发展。

据了解,全区共有102家食品生产

企业,146家小作坊,日常监管分四个等级,A等级一年检查一次,D等级则需要整改的,目前暂未有D级企业。去年区市场监管局在积极培育打造名特优食品作坊的同时,积极创建奉化溪口千层饼作坊集聚区,制定《充分发挥协会优势打造旅游展示模式的千层饼作坊集聚区工作方案》以及《培育打造名特优食品作坊工作方案》,成功创建了具有奉化特色的名特优食品作坊。如宁波市奉化溪口王永顺千层饼工艺研究所,根据其布局不合理、卫生环境不佳等问题,区市场监管局针对性地起草整改方案,合理划分制作间、烘烤间、包装间等独立功能间,减少交叉污染,提高从业人员食品安全管理执行度,减少食品安全风险。在此基础上,还采取“区域集中”“精品示范”“旅游展示”“协会推动”“龙头带动”模式,扶持千层饼食品作坊整体发展,着力推进溪口千层饼旅游展示模式小作坊园区建设,创建工作成效显著。

出重拳 监督检查再强化



食品安全

“善用公众能量,才能让食品安全监管更加‘耳聪目明’,让市民的舌尖散发出幸福滋味!”区市场监管局局长陈晨磊表示,市场主体多、监管人手少,是目前食品安全监管工作面临的困境。而放手让公众参与到食品安全治理中,拓宽社会共治渠道,则可以促使食品安全的监管工作前置、提前防范。

如今,区市场监管局在监督检查中,会向社会招募“监督员”。他们通常来自普通消费者,对各种类型的餐饮门店进行暗访检查,并将拍到的照片和检查记录通过网络平台传递给监管部门,方便监管部门快速高效地掌握辖区内餐饮单位的情况。上周五,食品安全社会监督员郭晓昱和江子明跟随执法人员一起开展监督检查活动。有3年“监督员”身份的郭晓昱是三江码头海鲜城的常客,平时也很关注这个中老年人的网红聚集

地,所以尤为担心其食品安全问题。检查后发现,该厨房烹调区域内物品摆放混乱,存有过期调料,厨房油污严重,执法人员根据规定责令改正,给予警告处分,并将跟踪复查。江子明做“监督员”约8年了,平时吃饭,他都去关注公示栏中证照信息和食品经营许可证。“这几年虽然有改善,但是监管力度还是不够,还需加强。有时我们碰到了,也会及时反映给监管部门。”江子明表示,食品安全问题成“顽疾”,主要症结有二。其一是食品产业规模过小,许多餐饮店甚至出现今天营业明天结业的状态,很难监管;其二是部分食品生产经营者道德缺失,这是造成食品安全问题频发的根本原因。食品产业规模迅速扩张,但企业的质量管理意识、能力及道德素养却远远落后。不少不法分子抱着“金钱至上,利润第一”的观念,不守道德底线,不讲诚

信,对社会安危缺乏一个公民应有的责任感。

通过“互联网+”的方式,动员普通消费者成为监管的“眼睛”和“触角”已在慢慢成为现实。如今,一个个相关成果已生动显现:去部分餐厅吃饭,可以观看厨房实时加工状况;农贸市场买菜,可追溯经营者和其销售农产品信息;发现周边有食品安全问题,可举报投诉,也可通过网络、微信等网络平台向市场监管部门推荐“你点我查”执法检查名单……一个新的食品安全“社会共治”体系已在我区形成。在大型餐饮企业,推行“明厨亮灶”;在学校、幼儿园食堂,以信息化网络系统开发远程监控式的“明厨亮灶”;在中小餐饮单位,推行玻璃隔断“透明厨房”。今年,我区新建网上“阳光厨房”5家,视频“阳光厨房”11家,透明厨房7家,明厨亮灶7家。

无论线上还是线下,一家合法经营的餐厅,需要公示的信息有哪些?区市场监管局执法人员介绍,有营业执照、食品经营许可证、“笑脸平险笑脸”等食品安全评价信息、从业人员健康证等,有些企业还会张贴食品安全承诺书。消费者在查看公示信息时可以着重留意这些信息,建议选择公示信息完整规范的餐厅就餐。

一勺油、一碗米、一桶水,看似家常小事,然而其质量安全,不仅关乎老百姓的身体健康,更是老百姓安全感、幸福感的的基本要求。“守住食品安全底线不是几个部门、几个人的事,而是要动员政府、部门、媒体、行业组织、食品安全专家、消费者等各方面的力量,形成食品安全社会共治格局,让不安全食品无处藏身。”区食安办的相关负责人说。

记者手记

近期,我区许多餐饮店频频曝光,食品安全问题再次成为舆论关注焦点。有市民称:食品丑闻层出不穷,意味着监管机制失灵;问题食品的涌现,说明违法成本太低。对利益和金钱的推崇,已远超过法律惩戒的担忧,这一点在食品安全领域的体现尤为突出。食品安全问题,也将影响民众对监管部门的信任,更将破坏社会信任的基础。

“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,在任何时候怕都是金科玉律,这是关乎人人的重大基本民生问题,比天大,比地大。尽管食品安全总体形势不断向好,但面对层出不穷的食品问题事件,如何守住食品安全这条底线?

食品安全的背后有消费者,生产经营者和政府管理者。生产经营者的违规生产经营是最根本的原因;一线监管力量薄弱,多头监管造成监管虚化,法律法规不完善也会造成执法力度不够;消费者观念缺失,缺乏鉴别食品安全的知识,有时贪图“便宜”,在买到假冒伪劣食品后由于缺乏维权意识不了了之。

食品安全人人有责。个人以为“严惩重处”得成食品安全治理常态,要给触碰食品安全高压线者深刻教训的同时,也能最大限度地发挥震慑作用,这才有利于食品安全问题的解决。要从根本上筑牢食品安全防火墙,关键还得从源头上治理。监管部门管好食品生产环节,提高制售假冒伪劣食品违法成本,加大执法力度。餐饮经营者要严守道德关,切实落实食品安全主体责任意识。消费者要提高食品安全风险防范意识,学会鉴别食品质量方法,做好“监督员”,推动食品安全社会共治。

严守食品安全底线任重道远,让我们同心携手守护好“舌尖上的安全”。

严守食品安全底线



安全第一

百姓餐桌