

# 共创食品安全城市 共享幸福美好生活

奉化作为宁波市第二批创建省级食品安全城市的区县(市),自2018年创建行动开展以来,在各镇(街道)、相关部门的通力协作下,坚持以人民为中心的思想,注重帮扶企业转型,力促解决民生实事,强化创新监管手段,取得了明显成效,也有效巩固了省级食品安全区的创建成果。今年,宁波市创建省级食品安全城市,作为宁波六区中的新区,奉化以积极主动的姿态,助力宁波“双安双创”工作,全面落实食品安全共建共享发展理念。

## 农村家宴逐步转型 “舌尖上的乡愁”产业提档升级



通讯员 王桂凤  
故乡的味道,是萦绕在舌尖的乡愁。为守护“舌尖上的乡愁”,助推乡村振兴和新时代美丽乡村建设,区市场监管局以农村家宴放心厨房建设为契机,以食品安全引领农村家宴行业发展,打造家宴预订、食材配送、厨师管

理等一体化的农村家宴产业链条。近三年来,我区已完成建设69家农村家宴放心厨房,其中A级农村家宴9家,B级农村家宴24家,C级农村家宴36家。  
推行“1+4”模式,完善农村家宴服务机制。目前我区已成立乡厨家宴协会,由国家高级厨师吕之明

担任协会会长。通过成立乡厨协会,建立农村家宴厨师数据库,目前协会有乡村厨师会员115名。近年来,乡厨家宴协会通过举办“奉化十大碗”厨师大赛、食品安全培训等方式,有效提升了乡村厨师的食品安全意识、业务水平。与此同时,区市场监管局一方面积极引导乡村厨师成立农村家宴经营管理公司,引入有市场牵动作用的企业参与农村集体聚餐的经营和管理;另一方面,引导人数较少的加工团队进行个体工商户登记,逐步由餐饮服务管理公司或个体工商户替代传统个人乡村厨师承接农村家宴的模式。通过建立稳定有效的餐饮管理团队,农村家宴产业化公司可以有效解决农村食品安全保障水平提升慢、农村家宴食品安全主体责任落实难等问题。  
食品安全防控数字化有序推进。为提升农村家宴数字化风险防

控能力,区市场监管局举办了“农村家宴风险智控场景”应用培训会,通过技术人员现场讲解风险智控平台功能、农村家宴相关人员在演训家宴举办信息申报、现场指导内容和厨师评价输入等具体流程,提升家宴举办人员对平台操作的熟练程度,同时实打实地将数字化监管运用到农村家宴风险防控中。  
管理责任层层落实。为有效落实农村家宴放心厨房食品安全管理责任,目前我区已建立层层落实的责任网络:由属地政府牵头,对本辖区农村家宴负总责,同时明确镇(街道)、村干部、食品安全协管员、农村家宴协会、市场监管、基层食安办等在农村家宴管理、指导过程中的各自职责。此外,区市场监管局还引入了农村家宴食品安全保险,让更多社会力量参与到农村家宴社会综合治理中来,形成各方齐抓共管的良好局面。



“奉化市场监管”微信公众号是展示市场监管工作、解读政策法规、普及安全知识、服务市场主体和消费者而搭建的交流互动平台。在这里,您可以了解最新监管资讯、查询产品和企业信息、进行投诉举报及消费维权,欢迎您的关注。

### 有关筷子的小常识

生活中许多人对家里使用多年的老物件很有感情,虽说勤俭节约是传统美德,但有时候过度“节约”也不是一件好事了。有研究对餐馆使用三年以上的木筷进行菌落计数,发现一根筷子上有上万个细菌。

家庭用的筷子从开始使用那一天起,每次搓洗都会给筷子表面留下裂痕,这些裂痕里面就会积聚食物残渣甚至油污。更糟糕的是,如果洗完的筷子没有及时晾干,残留的水渍很容易让筷子成为微生物繁殖的温床。使用时间越长,筷子的裂痕就会越深、越多,对微生物的容纳能力也就越强,大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、幽门螺旋杆菌甚至霉菌的出现概率也就越大。

有些人可能会说,我们家每周用沸水烫筷子或者会用消毒柜给筷子消毒。但需要注意的是,用沸水烫筷子要起码超过15分钟才有灭菌效果。而旧筷子已经有裂痕了,消毒完后,也还是容易滋生细菌。

因此建议:如果你家使用的是竹木筷,3至6个月就要更换一次。  
那么到底哪类筷子比较好? 竹木筷子既经济实惠,又价

格适中,是生活中最常见的筷子。当然竹筷比木筷更加环保。只要是正规厂家生产出来的筷子,基本无毒无害。选竹木筷子的时候,最好是选本色的,但不是“裸露”的筷子,最好有一层合格的生漆。这样既保证筷子的使用寿命,减少开裂,又可以防止藏污纳垢。

- [温馨提示:筷子安全须知]**
1. 筷子洗完别急着放进筷子盒,稍微沥一下水。
  2. 镂空的筷子盒更利于干燥,残留的水渍很容易让筷子成为微生物繁殖的温床。使用时间越长,筷子的裂痕就会越深、越多,对微生物的容纳能力也就越强,大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、幽门螺旋杆菌甚至霉菌的出现概率也就越大。
  3. 筷子盒里不要放太多餐具,多余的晾干后收进橱柜。
  4. 筷子盒底部容易长霉,要定期清理。

资料来源于南京卫生12320、科普中国



## 食品生产单位5S管理怎么做? 区市场监管局带您来看看

通讯员 竺佳  
5S管理起源于日本,全称是“5S现场管理法”,是指对生产、管理现场各要素所处状态进行整理(Seiri)、整顿(Seiton)、清扫(Seiso)、清洁(Seiketsu)和素养(Shitsuke)为内容的活动,因上述五个单词日语的罗马拼音均以“S”开头,英语也是以“S”开头,所以简称为5S。  
在食品生产企业中,实施5S管理在改善生产现场环境、提升生产效率、保障产品品质、营造企业管理氛围以及创建良好的企业文化等方面都有显著效果。  
为了让企业更好地了解和掌握5S管理,近日,区市场监管局组织了一场5S管理工作现场会。小微食品生产企业、小作坊负责人及管理人员等40余人先后来到位于西坞街道的小微食品生产企业(小作坊)5S现场管理重点创建单位奉化兴达海产食品有限公司、奉化吃呗豆制品厂,深



入生产车间、原料及成品库房,实地进行现场观摩,详细了解两家食品生产单位的整体布局、环境卫生、工艺流程、设施设备及5S现场管理运行情况,直观感受5S现场管理为企业带来的巨大变化。随后,该局食

品监管科科长俞峰与与会人员现场开展5S管理业务培训,逐条解读了5S现场管理的具体标准和推行方法,敦促各单位加速创建进度,顺利完成创建任务。  
实施5S管理是《浙江省食品小

作坊规范提升三年(2020-2022)行动计划》的重点任务之一,下步,区市场监管局将通过标杆引领,全面推进我区小微食品生产企业和小作坊规范提升,确保各单位5S管理落到实处。

### 以案说法

## 自作聪明“体外循环”尝苦果 我区查处首例适用新《药品管理法》案件

通讯员 郑惠婷  
近日,区市场监督管理局对辖区某药房未按照规定遵守《药品经营质量管理规范》经营药品作出罚款10万元的处罚,这是自新《中华人民共和国药品管理法》实施以来该局开出的最大药品罚单,药房负责人曾某十分懊悔自己聪明反被聪明误。  
事情还得从6月8日开始说起。当日执法人员依法检查曾某经营的药房,发现该药房有未凭处方销售单轨制处方药、未进行处方登记以及未按要求储存药品等行为,执法人员当即向其发放了警告和责令改正通知书,并告诫必须立即整改,若下次发现以上违规行为不整改落实到位,就会受到处罚。执法人员还特别强调了新药品管理法出台后,实施了四个“最严”标准,其中处罚额度大幅增加,体现了最严格的监管和最严厉的处罚,所以一定要守法合规

经营。曾某诺诺连声,表示新药品管理法已经培训过,接下来一定会整改落实措施,保证票、货、账、处方、登记全部一一对应。  
7月27日,执法人员再次检查该药房,特别对上次警告的违规事项是否整改到位进行了核实。发现该药房单轨制处方药的销售账面确实一一对应,但同时发现该类药品品种特别多,且基本无销售。在被执法人员询问近期为何没有销售单轨制处方药时,该企业执业药师辩称该类药品销售比较麻烦,所以现在以推销抗类的中成药为主。言谈间对方眼神闪烁,声音渐低。  
真的如此吗?该企业没有设置仓库,执法人员在其经营场所外生活区进行了检查。在二楼一间生活用房内发现杂乱地堆放了大量非药品商品,角落的柜子门虚掩着,大量单轨制药品被掩藏在这里。经现场清点,这些药品共计14种278盒,其中有7种药品要求阴凉贮藏,但该

房间无任何温湿度调控设施。该药房负责人在执法人员的见证下使用该店内在用的两个温湿度测量器对该房间的温湿度进行了测量,经测量其中一个仪器显示该房间温度为29℃,湿度值为70;另一个仪器显示该房间温度为30℃,湿度值为68。当时正值高温季节,二楼每天室温均在30℃左右,可见其储存环境根本无法满足药品阴凉储存要求。  
事发后,执法人员对该药房负责人进行了约谈,一一指出其违法行为,要求针对购进药品未进行验收并记录、药品没有按要求储存、未按规定凭处方销售处方药并登记等违法行为立即整改,并依法作出处罚。  
至此曾某懊悔不迭。当初单轨制处方药未凭处方销售被警告,他认为执法人员只会在经营场所检查,只要把单轨制处方药藏匿起来销售,经营场所账面做平,那总查不到了吧?而且销售单轨制处方药,

开处方必须付给平台一定费用,而且费时费力。而“体外循环”一招,药品购进以后绕过质量管理体系,绕过计算机追溯系统,直接销售给顾客。所有的麻烦和规范手续全部省略掉了,还能够省下一笔开处方的开支,曾某不禁为自己的小聪明沾沾自喜,也确信藏匿之处隐蔽不会被查到,才不顾药品质量安全,让药品放在高温的房间储存。  
曾某表示,是侥幸心理害了他。经过此事,自己和所有员工重新学习新《药品管理法》,深刻了解新法的精髓要义。今后一定守法、守规,合规经营药品,再也不敢乱来了。  
区市场监管局执法人员表示,新修订的《中华人民共和国药品管理法》,对药品领域违法行为高压重拳,强力震慑。下一步,该局将持续严格落实“四个最严”的要求,严格精细化管理、严惩重处违法行为,筑牢药品质量安全防线。

