



我市研究部署国家食品安全示范城市创建工作

“十大重点”“六大工程” 全力守护“舌尖”安全

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 熊巧玲)近日,我市研究部署国家食品安全示范城市创建工作,围绕创建工作目标任务,扎实做好食品安全监管各项工作,全力创建国家食品安全示范城市,全面提升全市食品安全保障水平。

按照《国家食品安全示范城市标准(修订版)》和《湖北省创建国家食品安全示范城市评价细则》,创建工作共8个方面的评价内容、49个大类别评价指标,按照“否决项(5个)、基本项(22个)、关键项(19个)、鼓励项(9个)、专项试点加分项(1个)”5个小类别,划分为56项评价指标(100条评价细则)。

否决项包含近三年未发生重大食品安全事故,未发生引发国内外广泛关注、造成严重不良社会影响的食品安全事件;当地群众食品安全总体满

意度达70%,对创建工作的知晓率达75%,对创建工作的支持率达85%;食品检验量达到每年4份/千人,主要针对农药兽药残留的食品检验量不低于每年2份/千人;依法应查办的食品安全违法案件查办率达到100%,监督抽检不合格产品核查处置完成率达到100%,应公开的监督执法、行政处罚信息公开率达到100%;出台并实施落实食品安全党政同责要求的相关文件,地区、部门食品安全监管事权划分明确,不存在交叉重复或漏洞盲区。以上5个硬指标,任一项达不到都可能被否决。

关键项加基本项合计100分,在无否决项的基础上,总分不低于90分才能通过验收。鼓励项为加分项,主要包括在人才培养、项目实施、科技创新、制度建设等方面的创新举措。创

建工作任务主要涵盖十大重点、六大工程。十大重点:强化农兽药残留治理;加强源头污染治理;加强粮食真菌污染防控;创建放心肉菜示范超市;提升餐饮业质量安全;全面推进临检结合;规范信息公开工作;加强行刑衔接;加强风险防控;夯实基层基础。六大工程:食用农产品源头治理工程;餐饮业质量提升工程;食品品牌提升工程;基层监管能力提升工程;食品“三小”治理工程;智慧监管工程。

据悉,创建国家食品安全示范城市是我市的一项重大决策部署,是保障公共安全惠及民生的政治任务,也是提升我市整体形象的系统工程,必须举全市之力,充分调动各级政府、各单位及全社会力量,形成共治格局,才能确保创建工作的顺利开展和创建任务的圆满完成。

省食品药品监督管理局表彰优秀调研成果

我市三个调研课题获奖

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 江茜)日前,省食品药品监督管理局印发《省食品药品监督管理局关于表彰全省食品药品监督管理局2017年度优秀调研成果的通报》,我市三个调研课题获奖。

据了解,此次赤壁市食品药品监督管理局调研课题荣获一等奖,市食品药品监督管理局稽查分局和咸安区食品药品监督管理局调研课题荣获二

等奖。

去年以来,市食品药品监督管理局进一步深化改革,全面推进依法行政,在全市开展大调研活动,着力破解影响和制约食品药品监管事业科学发展的突出问题。把调研作为改进作风、提升能力、强化监管、破解难题的重要手段,主要领导亲自抓,带头开展调查研究,将调研成果纳入干部年度绩效考核的重要内容,在全市系统形成研究式的工

作作风。从全市食品药品监管工作的难点和薄弱环节进行选题,确保选题的时代性、代表性、针对性。

今年,该局将紧紧围绕推动我市食品医药产业健康快速发展和国家食品安全示范城市创建,坚持解放思想、实事求是,坚持问题导向、目标导向,坚持从严从实、作风深入,让调研成果真正体现实际、反映实情,为科学决策服务,推动我市食品药品监管工作再上新台阶。

促进规范生产经营

我市4家食品企业接受“飞行检查”

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 阙海霞)5月17日至18日,省食品药品监督管理局检查组来我市,对我市4家食品生产企业进行“飞行检查”,促进企业规范生产经营。

据了解,“飞行检查”是食药监部门通过对企业开展不定期、突击性监督检查,及时发现问题和隐患的一种重要手段。此次检查的4家食品生产企业分别是通城县志敏豆制品厂、湖北三普蜂业有限公司、赤壁市三国酒业有限公司、咸宁好吃佬食品有限公司。

检查组主要检查了四家生产企业原料供应商资质索取留存、生产环境条件及设施设备情况,采购进货查验管理情况,生产过程控制情况,从业人员管理及培训情况,食品销售台账记录情况,食品安全事故处置情况,产品追溯及不安全食品召回制度落实情况等。

此次“飞行检查”,检查组充分肯



定了我市日常监管机构及监管人员所做的工作,同时也指出了个别食品生产企业生产车间堆放有杂物,无检验人员的培训和考核记录,成品库房无

挡鼠板和温控设施等问题。检查组要求市县两级食品药品监管部门要督促问题进行整改,并将检查结果在市食品药品监督管理局网站上公布。

县市动态

通城食品药品监督管理局 突击检查 “白条猪肉”

本报讯(通讯员 罗志成)5月21日凌晨3时,通城县食品药品监督管理局联合县畜牧局,开展“白条猪肉”专项整治行动,杜绝未经定点屠宰检验检疫的“白条猪肉”进入市场。

据了解,“白条猪肉”是指未经相关部门检验检疫,在没有营业执照的屠宰场屠宰流入市场的猪肉。此次行动先后对麦市镇、关门镇、石南镇等三家定点屠宰厂,隽水市场内猪肉经营摊点和中百仓储超市的肉类经营点进行了检查,重点检查定点屠宰厂检验检疫和进货渠道,经营户的经营主体资格、进货渠道是否合法,是否建立经营台账,销售的猪肉是否具有“两证两章”(即:动物检疫合格证、肉品品质检验合格证,动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章)等。经过突击检查,目前暂未发现销售“白条猪肉”的行为。

据悉,该局将加强辖区内肉类经营户的法律法规宣传教育,进一步提高他们的守法经营意识,从源头上切实加强辖区肉类市场的安全监管,严防“白条猪肉”进入市场,确保人民群众吃上“放心猪肉”。

崇阳食品药品监督管理局 全面启动“五毛 食品”专项整治

本报讯(记者 庞斐 通讯员 王观)从5月14日起,崇阳县食品药品监督管理局全面部署,在全县开展校园及周边“五毛食品”专项整治行动。

据了解,此次专项整治工作以中小校园(含托幼机构)及周边超市、小食杂店、副食店等食品销售单位为重点对象,以“五毛食品”(即单价为“五毛”左右的调味面制品(辣条)、豆制品、肉制品、水产制品、膨化食品、糖果、饮料等小食品)为重点品种,针对微生物超标、过量添加防腐剂、甜味剂等问题,集中力量开展整治。主要检查销售“五毛食品”的单位主体资格是否合法,销售的“五毛食品”是否属于“三无”食品、过期变质食品、假冒伪劣食品,查看商家的进货手续是否齐全、货源是否合法等内容,严厉打击食品违法行为。对抽检发现的不合格食品,该局严格督促销售者下架、停止销售、退回或销毁,严控防范系统性风险。

截至目前,共检查学校、幼儿园及周边食品销售单位38家,出动执法人员84人次,开展监督抽检12个批次。下一步,该局将继续加大“五毛食品”整治力度,督促食品生产经营单位切实履行主体责任,从源头把关,保障人民群众食品安全。