



# 香城蓝盾



2018年7月19日 星期四 责编:戴铁民 美编:戴铁民

香城蓝盾 微信号:xiangchengld

咸宁市食品药品监督管理局  
香 城 都 市 报 联合举办  
第86期

食品药品投诉举报电话

# 提升质量安全水平 全面实施六项工程

## ——《咸宁市餐饮业质量安全提升三年行动计划》解读

记者 吴青朋 通讯员 徐唐超

记者获悉,日前我市制定和印发《咸宁市餐饮业质量安全提升三年行动计划(2018—2020)》(以下简称《计划》)。该计划旨在促进我市餐饮业转型升级,不断提升我市餐饮业的质量安全水平,做大做强咸宁餐饮业,不断提高人民群众对食品安全的满意度和获得感。

### 开展质量安全提升工作

《计划》提出,到2020年,我市餐饮业质量管理水平普遍提升,食品和食用农产品抽检总体合格率达到98%以上。打造十条省级餐饮服务食品安全示范街(景区)、百家餐饮服务安全示范店(放心食堂)。引导开拓创建,培育一批具有咸宁味道“香城记忆”的餐饮名店、名菜、名厨品牌。学校(含幼儿园)、养老机构等单位食堂、集中用餐配送单位和大型以上餐饮服务单位、餐饮消费集中区、网络订餐、旅游景区(点)食品安全管理水平全面提升,食品安全量化等级B级达到80%。人民群众餐饮消费获得感和满意度明显提升,餐饮服务公众满意度达到80%以上。

餐饮服务食品安全量化分级管理目标。到2018年底,学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂(800人以上)等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级优秀(A级)比例超15%、良好(B级)比例超50%。到2019年底,学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位和大型餐饮单位和大型企业食堂(800人以上)等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级优秀(A级)比例超20%、良好(B级)比例

超75%,学校食堂灭C行动全面完成。到2020年底,学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位和大型餐饮单位和大型企业食堂(800人以上)等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级基本达到良好(B级)以上,优秀(A级)比例超25%,“寻找笑脸就餐”深入人心。

餐饮“明厨亮灶”建设目标。扎实推进餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作,到2018年底,全市学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂(就餐300人以上)“明厨亮灶”建设实现100%覆盖。到2019年底,持证单位食堂和中型以上餐馆“明厨亮灶”建设实现80%覆盖。到2020年底,基本实现中型以上持证餐饮服务单位“明厨亮灶”建设全覆盖的目标。

餐饮服务食品安全示范工程建设目标。深入推进餐饮服务食品安全示范工程建设,到2018年底,实现原则上每个县(市、区)建成一条食品安全示范街;到2019年底,实现每个县(市、区)建成一条以上食品安全示范街,其中建成省级食品安全示范街的县(市、区)要占一半以上;2020年底,实现全市每个县(市、区)建成1条以上省级食品安全示范街。

网络订餐监管目标。加强对网络餐饮服务的食品安全监管,实行线上线下联动监管。督促网络订餐第三方平台落实主体责任,入网餐饮服务经营者持证率、公示率达98%以上。

食品安全管理员配备及考核目标。督促餐饮服务提供者按要求配备食品安全管理人员,2018年,持证餐饮服务单位食品安全管理人员配备率超90%以上;2019年,持证餐饮服务单位食品安全管理人员配备率超95%以上;2020年,实现持证餐饮服

务单位食品安全管理人员基本按要求全部配备。

餐饮服务公众满意度目标。以逐步提升公众满意度为餐饮业质量提升的最终目标,通过各地、各有关单位及餐饮服务经营者的努力,到2018年底,实现全市餐饮服务公众满意度达70%以上;到2019年底,实现全市餐饮服务公众满意度达75%以上;到2020年底,实现全市餐饮服务公众满意度达到80%以上。

### 全面实施六项提升工程

《计划》提出,我市将全面实施六项提升工程。

餐饮服务量化分级提级工程。通过严格许可把关、加强日常监督检查、行政处罚等手段,结合“明厨亮灶”建设和餐饮服务食品安全示范工程,大力提升全市餐饮服务单位量化分级管理水平;通过发挥监管部门作用,落实各类食堂的主体责任,加大设备设施等硬件改造力度,提升食堂餐饮服务食品安全量化分级管理水平;通过发挥市场作用,提升人民群众量化分级管理认知度,引导各类餐饮服务单位提升餐饮服务食品安全量化分级管理水平,形成“争先创优”的良好氛围。

餐饮“明厨亮灶”建设工程。通过制订建设标准、纳入许可审查、重点推进等方式稳步推进我市“明厨亮灶”建设工作。要进一步明确和细化视频监控式、开放式、透明式和参观通道式的“明厨亮灶”建设标准,指导全市餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作。要以风险管理为原则,有步骤推进我市“明厨亮灶”建设工作。倡导餐饮服务单位建设智能化的视频监控式“明厨亮灶”,通过信息化系统及时纠正不当的

餐饮食品加工操作行为。

餐饮服务食品安全示范创建工作。要认真总结和分析旅游景区、美食广场、美食街等各类示范街的创建情况,研究和细化各类示范街的创建工作要点和措施,扎实推进省级食品安全示范街、示范景区建设;各地要根据实际制定食品安全示范街、示范景区的建设目标要求,发挥地方政府和创建单位的积极性,积极推动示范工程建设。坚持开展放心早餐店评选和餐饮服务食品安全示范店创建工作,评选和创建一批放心早餐店和餐饮服务食品安全示范店,引领全市餐饮服务质量安全水平全面提升。

网络订餐食品安全提升工程。开展网络食品经营第三方平台、网络食品经营者自建食品交易网站备案工作,掌握入网食品交易主体底数。大力开展网络订餐专项整治行动,集中整治网络订餐经营中的突出问题,督促网络食品经营第三方平台和入网餐饮服务提供者落实主体责任。要发挥社会共治的作用,加强与通讯部门的合作,加大新闻宣传和信息公开力度,增强经营者的社会责任感。

餐饮服务食品安全专项整治工程。坚持问题导向、精准治理的工作原则,持续开展对单位食堂、“两超一非”、网络订餐等专项整治工作,严厉打击餐饮违法违规行为,有效管控餐饮业质量安全风险,有效遏制餐饮食品安全事故的发生。

实施小餐饮改造工程。鼓励支持各地结合实际开展小餐饮改造升级,通过政策支持、合理规划、以奖代补等,引导扶持小餐饮进场、进店经营,推进小餐饮走向良性发展道路。鼓励各项参与小餐饮综合治理,打造便民、安全、特色小餐饮集中消费区,提升小餐饮食品安全整体水平。

### ● ● 县市动态 ● ●

通城县食品药品监督管理局

## 加强食品生产企业安全生产监管

本报讯(通讯员 江婷婷)为进一步提高食品生产企业主体责任意识和安全生产意识,有效预防食品安全事故发生,7月13日,通城县食品药品监督管理局组织召开食品生产企业安全培训暨食盐质量安全工作会议。该县56家食品生产企业的法人和质量安全负责人参加

培训。

培训会上,工作人员详细讲解了《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》等法律法规,要求食品生产企业严格落实食品安全主体责任,遵守和执行食品安全相关规章制度和食品安全标准。通城卡非食品股份有限公司、

湖北黄袍山绿色产品有限公司、通城绿康米粉厂等5家食品生产企业作为企业代表,分别在会上做表态发言,表示将依法经营,坚守食品安全底线,做良心企业。

现场,该局与参会企业签订了《企业安全生产承诺书》,发放《企业安全生产责任告知书》100余份。

嘉鱼食品药品监督管理局

## 开展低温冷藏冷冻药品专项检查

本报讯(通讯员 李国威)为防范高温对药品质量造成安全风险,保障群众的用药安全,连日来,嘉鱼县食品药品监督管理局在全县范围内,开展夏季低温冷藏冷冻药品专项检查。

据了解,检查品种以需要在低温、冷藏、冷冻条件下储存和运输的药品、医疗器械,特别是疫苗、生物制品、血液制品等为重点品种。主要对

配备的低温冷藏药品储运设施设备是否进行定期检查、维护;低温冷藏冷冻药品是否在符合温度要求的范围内储存和运输;经营低温冷藏药品的经营企业是否建立有真实、完整、可追溯的冷链运输交接记录;是否按药品规定的贮存条件贮存药品进行检查。检查医疗机构收集资质是否完整有效,疫苗是否从规定的单位购进,收

货时是否检查运输条件符不符合要求,是否按规定配备必要的药品贮存、养护设备并按规贮存药品,药品购销、养护记录是否真实完整,药房规范建设是否达标。对达不到规定要求的经营、使用单位责令限期整改。

另外,该局将针对暴露出的问题,继续加强监管和回访检查,发现违法违规行为将依法查处。

通城县食品药品监督管理局

## 依法取缔无证豆制品小作坊

本报讯(通讯员 罗志成)7月12日,通城县食品药品监督管理局接到群众举报,该县隽水镇利和村五组有一家豆制品小作坊无证生产加工。

接到举报后,该局执法人员立即赶到现场进行调查。经检查发现,该豆腐加工小作坊位于隽水镇利和村五组徐某家的地下室,负责人现场不能提供有效的《营业执照》、《食品生产加工小作坊生产许可证》和健康合格证明,加工场所环境卫生差,操作流程布局不符合要求,使用的锅炉排出的污水对周边村民造成较大影响。

该局当场责令负责人立即停止生产经营活动,对其使用的锅炉等生产设备进行查封,操作间也采取了断电措施。今后,该局将加大对非法豆制品加工小作坊的打击力度,坚决取缔非法生产加工食品的窝点,切实保障人民群众饮食安全。