



我市举办全市餐饮业质量安全提升暨示范创建工作现场推进会

打造咸宁品牌 提升“香城味道”知名度

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 刘丽霞)为提高全市旅游景区餐饮服务食品安全保障水平,全面推进我市餐饮业质量安全提升和示范创建工作,9月14日,我市举办全市餐饮业质量安全提升暨示范创建工作现场推进会。

当日,全体参会人员实地参观了赤壁市“赤壁古战场”餐饮食品安全旅游示范景区创建工作情况,赤壁一中学校食堂食品安全工作情况,赤壁市学校食堂视频监控系统的建设情况和赤壁市东洲大道

餐饮食品安全示范街创建工作情况。

省食品药品监督管理局专家详细讲解了全市餐饮业质量安全提升示范景区创建相关要求和重点工作。赤壁市就餐饮业质量安全提升示范景区和示范街的创建工作作交流发言。

副市长汪凡非对赤壁市餐饮业质量安全提升示范景区和示范街创建工作给予了肯定。她要求,全市各级政府各部门要深刻领会落实省政府电视电话会议精神,组织开展食品药品

安全风险隐患大排查大整治;要认真推进落实《咸宁市餐饮业质量安全提升三年行动计划(2018-2020)》,以餐饮服务示范引领推进全市食品安全“双安双创”工作,打造咸宁品牌,提升“香城味道”知名度,为推动咸宁高质量发展和保障群众“舌尖上的安全”做出新的、更大贡献。

各县(市、区)党委政府、旅游委、食药监局、教育局分管负责人等参加了此次会议。

县市动态

崇阳县食药监局启动中秋食品安全专项检查

本报讯(记者 庞赞 通讯员 周琴琴)随着中秋节临近,日前,崇阳县食药监局启动中秋食品安全专项检查,保障节日期间广大人民群众饮食安全和身体健康。

根据节日期间消费特点,该局重点对糕点(月饼)食品生产企业、大型超市、农贸市场以及旅游景区餐饮单位进行监督检查,全面检查食品进货贮存、加工操作、食品添加剂管理使用、餐饮具清洗消毒等关键环节,排查各类风险隐患。检查食品经营业户400余家,下达责令改正通知书100余份。

同时,该局对糕点、炒货、食用油、调味品、乳制品、酒类等节令食品组织专项抽检,共抽检50批次食品。依托食品安全实验室(快检室),对蔬菜、肉类、卤菜、豆浆等食品开展快检,全县共快检20批次,已初筛2批次不合格食用农产品。不合格食品已被下架。

“节日期间,我们严格落实24小时值班制度,保持‘12331’投诉举报热线全天候畅通。”崇阳县食药监局相关负责人表示,通过节前食品安全检查,不仅规范了各大经营场所的经营行为,还能切实保护消费者的合法权益,给居民营造安全、和谐的节日气氛。

陕西省食品药品监督管理局来咸取经

我市食品药品安全投诉举报工作获肯定

本报讯(记者 吴青朋 通讯员 殷倩)9月12日,陕西省食品药品监督管理局投诉举报和广告监管处调研人员以及西安市、咸阳市食品药品监督管理局投诉举报中心一行来咸,对我市食品药品安全投诉举报工作进行调研座谈。

据了解,2014年2月,市食品药品监督管理局投诉举报中心正式挂牌成立,随后我市6个县、市、区局分别独立成立了县级食品药品投诉举报中心,市县两级投诉举报分级受理。2012年8月,市食品药品监督管理局制定方案正式开通12331投诉举报热线,统一受理全市电话投诉举报。2013年,全市6个县市区局陆续开通各自的12331热线。

此后每年,我市多次举办多种形式的投诉举报宣传活动,包括宣传日、宣传周、宣传月,进社区、进校园、进公共场所,向社会公众宣传多种投诉举报方式,广而告之,成效显著,投诉举报数量飞速增长。据统计,2015年全市投诉举报受理333件,2016年全市



投诉举报受理371件,2017年全市投诉举报受理553件,今年上半年全市投诉举报受理296件。近年来,市食品药品监督管理局投诉举报中心接受咨询3000多次,接待来访群众700余人次,受理投诉举报案1500余件,所有受理的投诉举报都100%办结,群

众满意率达99%以上。

座谈会上,市食品药品监督管理局分别就宣传渠道、管理制度、服务质量、案件办理、工作亮点五个方面对该局投诉举报中心的工作进行详细介绍。调研人员对我市食品药品安全投诉举报工作给予了肯定。

《餐饮服务食品安全操作规范(修订版)》解读(全文版)(1)

2018年6月22日,国家市场监督管理总局发布了《餐饮服务食品安全操作规范(修订版)》,自2018年10月1日起施行。旨在指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求,落实食品安全主体责任,规范餐饮经营行为,提升食品安全管理能力,保证餐饮食品安全。

“《餐饮服务食品安全操作规范(修订版)》解读”栏目,以问答形式对其进行解读,以下为解读内容汇总。

问题1 修订《餐饮服务食品安全操作规范》的目的是什么?

答:2011年8月22日,原国家食品药品监督管理局根据《食品安全法》的规定,出台了《餐饮服务食品安全操作规范》(以下简称《规范》),该《规范》对保证食品安全、保障人民群众身体健康,发挥了积极作用。2015年新修

订的《食品安全法》颁布后,根据新《食品安全法》的规定、餐饮业的快速发展、消费者的期盼和进一步加强监管的需要,原国家食品药品监管总局启动了《规范》的修订工作。修订的目的就是更好地帮助指导餐饮服务提供者真正落实《食品安全法》的规定,履行食品安全第一责任人的责任,依法规范餐饮服务经营行为,强化餐饮服务食品安全管理,有效防控食品安全风险。

问题2 《餐饮服务食品安全操作规范》的修订背景和意义是什么?

答:一是社会发展的需要。习近平总书记任党的十九大大报告中指出“中国特色社会主义进入新时代,我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾”。习近平总书记指示,要从满足普遍需求出发,切实促进

餐饮业提高质量安全水平。通过修订《规范》,将进一步落实餐饮服务提供者主体责任,提升餐饮服务提供者食品安全管理能力。

二是监管工作的需要。2015年新修订的《食品安全法》,对餐饮服务食品安全监管提出了许多新规定、新要求。近年来,原国家食品药品监管总局相继颁布了《食品经营许可管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等规章制度,赋予餐饮服务提供者许多新的责任和义务。上述法律、规章都特别强调要落实餐饮服务提供者的食品安全主体责任。修订《规范》,就是适应新时代餐饮服务食品安全监管工作的需要。

三是产业发展的需要。餐饮业在我国居民生活中占有重要位置。近年来,餐饮业蓬勃发展,持有食品经营许

可证的餐饮服务提供者已达490多万户,从业人员约3000万人,2017年餐饮业销售收入3.96万亿,占社会消费品零售总额的10.8%。同时,伴随经济社会发展和“互联网+餐饮”的深度融合,网络订餐、无人售卖等餐饮服务经营新理念、新模式、新业态、新方式、新手段不断涌现,餐饮服务食品安全新情况、新问题、新挑战层出不穷。餐饮业的飞速发展,对餐饮服务企业的自身食品安全管理和监管部门的监管工作均提出了更高要求,亟须修订原有《规范》,更好地推动餐饮业健康持续发展。

