

同创国家食品安全城市 共享绿色和谐魅力许昌

# 食品药品安全

主办单位  
许昌市政府食品安全委员会办公室  
许昌市市场监督管理局

协办单位  
河南保元堂药业有限公司

食品药品安全投诉、咨询热线  
**12315**



## 省市场监管局调研组 调研禹州市学校食堂 食品安全管理工作

本报讯(记者张刚 通讯员张彦)9月16日上午,河南省市场监管局调研组到禹州市调研学校食堂食品安全管理工作。

调研组先后来到禹州市鸿畅镇二中、禹州市双语实验学校(西校区)进行调研,详细了解了学校主体责任落实情况,现场查看了食堂工作人员健康管理、原材料采购、储存、进货查验、加工制作、餐具清洗消毒、食品留样、疫情防控等情况,并对检查中发现的问题进行了现场指导。

## 许昌市市场监管局 经济技术开发区分局 守护“开学第一餐”

本报讯(记者张刚 通讯员任赞佩)为有效保障学校食堂食品安全,近日,许昌市市场监管局经济技术开发区分局联合该区教育部门,对长村张初级中学的食堂进行专项检查。

在检查过程中,检查组指出,一要严把卫生关。开学之前,学校要对食堂、工具等进行自查,不留死角,严格落实食品安全自查措施,履行食品安全主体责任。二是严把消毒关。对学生餐具和盛放直接入口食品的容器,应严格进行消毒。按照常态化疫情防控和食品安全要求,严格做好从业人员健康管理工作。三是严把原料采购关。严格执行食品原料采购进货查验、台账登记及索证索票制度,常态化检查库存,不存放、不使用过期变质食品及原料。

目前,该局按照要求,对辖区内各学校食堂及校园周边食品经营单位进行全覆盖检查,要求各学校开展食品安全自查。下一步,该局将加大对学校食堂的监督检查力度,对检查中发现的问题,依法进行查处并督促整改,及时消除食品安全隐患,守护好“开学第一餐”。

## 长葛市市场监管局 开展“双节”期间 食品安全专项检查

本报讯(记者张刚 通讯员董菊芬)为保障广大市民“双节”期间“买得放心、吃得安全”,近日,长葛市市场监管局结合党史学习教育“我为群众办实事”实践活动,组织开展食品安全专项检查。

该局结合“双节”期间食品消费特点,以节令食品月饼、糕点、冷鲜肉及肉制品、乳制品、凉菜、蔬菜、水果等为重点品种,检查购进渠道、保质期、生产日期、批次检验报告、进口食品入境货物检验检疫证明、散装食品标签标识、冷藏冷冻食品贮存条件、索证索票等内容,认真排查各类食品安全隐患,督促食品经营者认真落实食品安全主体责任,严防来源不明、“三无”食品流入市场。

该局有关负责人表示,他们将以提升广大市民的幸福感和满意度为重要目标,加大“双节”期间食品安全监督检查力度,努力为广大市民营造安全、放心的消费环境。

# 冷链食品“不掉链” 筑牢食安“防火墙”

### ——许昌市市场监管局加强进口冷链食品安全监管工作侧记

本报记者 刘地委 通讯员 韩军文/图

8月7日,我市发布《关于对进口冷链食品实施集中监管的通知》,决定自8月9日零时起,对进入许昌市域的进口冷链食品实施集中监管。

8月9日,许昌市进口冷链食品集中监管仓(以下简称监管仓)正式投入使用,严把进口冷链食品入市第一关。

9月6日,经过消毒、核酸检测等程序,监管仓迎来投入使用后首批进口冷链食品——来自美国的1723件进口冷冻猪蹄。

如此短的时间内,监管仓从无到有并高效运转,表明了我市坚决打赢新冠肺炎疫情防控的决心。这是我市不断加强进口冷链食品监管的一个缩影。

新冠肺炎疫情发生以后,由于境外疫情防控形势严峻,进口冷链食品成为疫情传播的突出风险点。许昌市市场监管局按照国家、省、市关于冷冻冷藏食品“四个不得”的监管要求,成立了冷链食品监管工作专班,在储存、加工、销售等环节,持续强化进口冷链食品安全监管,推广“豫冷链”追溯平台,管控进口冷链食品来源可查、去向可溯,让进口冷链食品“不掉链”、疫情风险“无处躲”,筑牢食品安全“防火墙”。

#### 成立专班 高位推动食品安全监管

“全系统要强化常态化疫情防控不放松,瞄准关键环节,狠抓责任落实,全力防范进口冷链食品安全风险,坚决阻断进口冷链食品传播扩散疫情的渠道,保障人民群众身体健康和生命安全。”2020年,许昌市市场监管局党组书记、局长王保海在我市进一步加强进口冷链食品监管工作会议



图为许昌市市场监管局党组书记、局长王保海(前排左二)检查进口冷链食品安全监管工作。

上说。

为落实省级疫情防控要求,积极发挥市场监管职能,去年,我市成立了进口冷链食品疫情防控工作专班,印发了《冷冻冷藏食品安全监管工作要点》,明确了监管重点和内容;发布了《致全市冷冻冷藏食品经营者的一封信》,明确了经营者在经营活动中应注意的事项;举办约谈和放心超市自我承诺活动,全市近万名冷冻冷藏食品经营者和超市负责人参与活动。通过一系列卓有成效的工作,我市形成了食品安全监管高位推动、层层压责的工作态势。

#### 全程管控 强化食品安全监督

许昌市市场监管局对生鲜,冷冻猪肉、牛肉等冷冻冷藏食品摸底排查,要求冷冻冷藏食品经营者对进口冷链食品批批报备、检疫、消杀,件件可双向追溯。经摸底排查,全市共有进口冷链食品经营主体1220家、冷链物流企业1家、贮存冷链食品冷库135家,入场销售者管理档案建立率达到100%。

在日常监管中,该局对冷冻冷藏库房进行全覆盖监督检查,重点查看库房地面冷冻冷藏肉类食品摆放,

防止长时间存放和过期食品出现;重点查看库房地面条件,看是否有温度检测设备,是否严格按照食品标示温度进行冷藏冷冻,是否对冷库温控进行记录,严防脱冷和食品变质;严格检查进货查验制度执行情况,查看经营者是否索取进货凭证、检验报告等,是否保存有相应批次动物检验检疫合格证明文件,是否建立有食品贮存管理制度,确保监管“无死角”。

#### 信息化建设 食安闭环可追溯

我市全面推广应用“河南省冷

链食品质量安全追溯系统”(以下简称“豫冷链”),指导督促冷链食品全环节市场主体主动对接省级平台,及时准确上传货物来源、去向、数量、位置等关键数据,确保“来源可查、去向可溯”。

目前,许昌有大大小小的冷库281家。其中,储存进口冷链食品的冷库有70家。

所有进口冷链食品储存者、经营者、销售者必须使用“豫冷链”,报备后才能赋码销售,确保一旦出现异常情况,能够“一键排查、迅速定位”,切实提升疫情防控的精准度和整体效能。

#### 关口前移 监管仓再加“安全码”

监管仓是冷链食品疫情常态化防控的“主战场”。

今年8月份,在我市疫情防控形势较严峻的形势下,为贯彻落实许昌市疫情防控指挥部的要求,相关部门加快监管仓的建设进度并顺利开业。

8月9日上午,我市监管仓正式投入使用,实现了对进入监管仓的进口冷链食品实施统一查验追溯验证、统一检测消杀、统一赋加“追溯码”,建立了关口前移、科学预防、运转高效的进口冷链食品集中监管制度,最大限度地阻断疫情传播风险。

艰难方显勇毅,磨砺始得玉成。“下一步,我们将牢记使命,坚守集中仓、超市、农批市场经营户等‘主阵地’,锤炼一支‘能打仗’‘敢打仗’‘打胜仗’的监管队伍,守牢许昌百姓一食一餐的安全。”许昌市市场监管局食品经营安全监管科科长韩军信心满满地说道。

## 襄城县市场监管局 全力保障学校平安开学

本报讯(记者张刚)为统筹做好疫情防控常态化期间学校食品安全监管工作,全面落实襄城县委、县政府平安开学、开学平安的要求,近日,襄城县市场监管局积极行动,严守安全底线,全力保证秋季开学食品安全。

提前谋划,压实责任。为加强对学校食堂食品安全的监管,该局印发《2021年秋季校园食品安全专项整治工作方案》,成立以党组书记、局长武桦为组长的专项整治工作领导小组,并召开专题会议传达平安开学、开学平安相关要求,部署专项整治工作,形成主要领导亲自抓、主管领导具体抓、业务股室抓指导、各基层所具体抓落实的工作机制,以强大的合力确保2021年秋季校园食品安全专项整治工作取得成效。

强化培训,提升安全管理水平。为进一步提升全县学校食堂食

品安全管理水平,落实“餐饮从业人员培训年”目标任务,提高食品安全管理人员的管理能力,有效保障广大师生的饮食安全,9月2日,该局通过餐饮考核App和饿了么线上培训平台对全县餐饮服务单位、学校食堂从业人员进行在线培训,共培训从业人员3220人,参加考核的1584人全部合格,合格率达100%。这次培训增强了从业人员的责任意识、规范意识、守法意识、风险意识,有效提升了全县学校食堂的食品安全管理水平。

加强督导,保证专项整治取得实效。9月10日,该局联合襄城县教体局对开学学校食堂和集体用餐配送单位的食品安全工作进行了督导检查。督导组先后到襄城三高、襄城县实验高中及集体用餐配送单位进行督导检查,重点对食品原料管控、从业人员管理和培训、疫情防控和主体责任落实、食品加工制作、设施设备维护、餐具清洗消毒等情况进行了检查和业务指导。对现场发现的

部分设施设备维护不到位、消毒设备与供餐人数不匹配等问题,督导组要求相关单位负责人现场作出整改承诺,在规定期限内整改。

传达精神,严格落实上级要求。9月13日,该局积极组织全县中心学校和高级中学食品安全相关人员、各市场监管局业务骨干80余人收听收看秋季学校食堂食品安全视频会议。会议结束后,该局相关负责人就秋季开学前后学校如何做好食品安全自查工作进行了讲解,要求学校充分履行食品安全主体责任,在全面供餐前对餐厅的软件和硬件进行全面自查,对发现的安全隐患建立台账,逐一销号。

该局将委托第三方抽检机构对学校(含托幼机构)食堂进行监督和抽检,全面掌握、分析学校食堂食品安全状况,评价学校食堂食品安全水平,及时发现和消除食品安全隐患。

## 许昌市市场监管局开展 餐饮服务食品安全在线培训

本报讯(记者张刚 通讯员吴小康)“病毒无情人有情,点赞线上培训,求指导线上培训方式。”“老师讲解细致到位,干货满满,求视频,求课件!”……近日,参加了线上餐饮服务食品安全培训后,参训人员纷纷表示获益良多。

为进一步加大餐饮从业人员的培训力度,全面提升他们的食品安全管理能力,增强他们的守法经营意识,确保疫情防控和餐饮食品安全培训工作两不误,9月2日至9月9日,许昌市市场监管局联合阿里巴巴本地生活(饿了么)平台举办了餐饮服务食品安全在线培训活动。

本次培训的对象为全市各类型社会餐饮服务单位(含小餐饮)负责人及从业人员,各学校食堂、企事业单位食品安全管理员及从业人员,各地餐饮服务食品安全监管人员。培训内容包括《新冠肺炎与食品安全》《新型冠状病毒传播期间食品安全操作指南》《全球面对的食品风险有哪些》等。培训结合典型案例和实操规范,围绕食源性疾病预防及风险防控、食品安全应急处置、餐饮服务食品安全操作规范三个方面进行

授课,详细讲解了餐饮经营者的工作重点、难点和关键点。参加培训人员用微信或支付宝扫描二维码登录学习平台,自学餐饮服务食品安全培训相关课程。自学结束后,参加培训人员点击考试入口参加在线考试。考试结束后,系统将各地参训人数、参训率、考试成绩等情况进行统计。经考试且成绩及格的学员可获得经平台认证的餐饮服务食品安全培训证明。

据悉,本次培训全市共有30206人次参与,3609人参加考试。培训方式、课程设计、内容安排受到了餐饮经营单位的欢迎。

许昌市市场监督管理局有关负责人表示,当前是疫情防控的关键时期,在线安全培训的形式更符合实际情况,能够帮助企业更准确地把握复工复产食品安全工作的重点和要求。下一步,该局将持续创新方式方法,提升餐饮业质量,加强餐饮服务食品安全监管,压实餐饮服务提供者主体责任,规范餐饮服务经营行为,全面提升餐饮服务环节食品安全保障水平,最大限度防止食物中毒事件发生,保障人民群众饮食安全。

## 鄢陵县市场监管局 全力做好“双节”期间市场监管工作

本报讯(记者张刚 通讯员程龙)为保障中秋节、国庆节期间市场领域安全,近段时间,鄢陵县市场监管局认真履行职责,紧盯重点领域,全力抓好市场监管工作。

周密部署,细化工作任务。鄢陵县市场监管局召开专题会议,研究部署“双节”期间市场监管工作,制定安全保障工作方案,成立了领导小组,明确责任股室,细化工作措施,确保责任明确、任务清晰。

突出工作重点,全面排查安全隐患。该局结合重大节日期间食品消费量大、消费集中、聚餐次数增多、食物中毒及食源性疾病多发的实际情况,以城区周边、城乡接合部、农村集贸市场、高速公路服务区、旅游景区等为重点区域,以特色小吃、农家乐和旅游景区周边食品经营单位为重点检查对象,对食品经营单位原料购进、索证索票、贮存、清洗消毒、建立台账的落实情况进行检查,结合当前疫情防控重点,

加强对冷链食品的监管,重点查看是否严格执行省、市市场监管局要求的“四证一码”登记制度,严查来源不明或“四证一码”不全的进口冷链食品。

该局安排安陵、柏梁、陈化店、马坊四个镇的市场监管所,对花都温泉、金雨玫瑰、中州国际、建业大食堂等14家酒店进行重点监管。

此外,该局还加大对药品、医疗器械、化妆品经营使用单位的检查力度,重点检查是否从合法渠道购进产品,是否对所购进产品建立真实完整的记录,做到票、账、货相符,是否使用或经营过期、变质产品;是否使用未注册或备案、过期、淘汰的不合格产品;药品、医疗器械的储存条件是否符合标签标识的规定等。

该局组织执法人员深入学校、景区、企业、酒店、液化气站、高铁站等重点区域,对压力容器、压力管道、气瓶、电梯、起重机械、大型游乐设施、非公路用旅游观光车等进行安全隐患排查。截至目前,该局共排查住宅小区、酒店、宾馆、企

业、医院、高铁站在用电梯328部,液化气充装企业3家,大型游乐设施8部,非公路用旅游观光车13辆。

在价格监管方面,该局加大对商超、农贸市场等与群众日常消费密切相关场所的监管力度,严肃查处价格串通、哄抬价格、价格欺诈、不按规定明码标价等损害消费者权益、扰乱市场秩序的价格违法行为,保障米、面、油、蛋、奶、肉等重要商品价格平稳。

加强应急值守,妥善应对突发事件。该局严格落实24小时值班制度和领导带班制度,向公众公布投诉举报电话12315,及时受理各类投诉和举报,确保通信畅通。一旦遇到重大突发事件和紧急情况,按照应急预案,迅速采取应急措施,最大限度地减少事故危害,保障人民群众的生命财产安全。

#### 食品药品·聚焦

## 线上直播助力线下监管 力保秋季学校食堂食品安全

本报讯(记者张刚)“新学期开学在即,我们要进一步强化学校食堂食品安全监管,增强从业人员的食品安全意识,确保在校就餐人员的饮食安全,防止发生群体性餐饮服务食品安全事故。”日前,在许昌市市场监督管理局东城区分局食品监管股办公室,一场关于秋季学校食堂食品安全风险警示的会议通过钉钉进行直播。

许昌市市场监督管理局东城区分局食品监管股股长张亚美通过网络,为辖区学校食堂的分管领导、餐厅经理、厨师长等200余人授课。她主要围绕秋季开学后学校如何做好食品安全自查,要求学校充分履行食品安全主体责任,在全面供餐前

对餐厅的软件和硬件进行全面自查。自查的重点是制度的适用性、食品安全培训、人员的健康管理、追溯系统是否健全完善、设施设备的维护、食品仓库的通风装备、各功能操作间的地面和台面等。

会议指出,秋季是校园食品安全事故的高发季,学校要在思想上重视起来,行动上落实起来,成效上体现出来,把校园食品安全当成天大的事,把不符合国家标准的问题事项排查出来并解决掉,全力保障在校师生的就餐安全。

记者了解到,9月份,该局聘请第三方抽检公司参与秋季学校食堂监督检查,对学校食堂采购和制作的食品进行抽检。