焦作日报
2012年5月9日
星期三
第8期

食品安全双周刊

焦作市政府食品安全办 焦作日报社 联办

特邀统筹：张中秋
特邀编辑：刘学亭
责任编辑：陈 彬
组版编辑：李新战
责任校对：梁秋菊
美术编辑：李新战

突出重点 落实责任 深入宣传

我市加强旅游高峰季节餐饮安全监管

本报讯 （记者**李秋**）夏季是旅游高峰期，也是食物中毒等食源性疾病的易发、多发时期。为确保广大游客和全市人民饮食安全，今年4月份以来，市食品药品监督管理局采取四项措施，加强对旅游景区餐饮环节的安全监管。

加强组织领导，严格落实监管责任。该局印发了《关于加强2012年旅游季节餐饮服务环节食品安全监管工作的通知》，按照“预防为主”的方针，加强领导，周密部署，落实监管责任，督促餐饮服务提供者进一步完善食品安全管理制度，查找薄弱环节，排查安全隐患，确保各项制度落到实处。

突出监管重点，加大监督检查力度。针对旅游高峰季节餐饮服务环节食品安全工作的特点，该局结合群众反映的热点、难点问题以及在日常监督检查中发现的问题，深入排查食品安全隐患。

加大宣传力度，增强安全防范意识。该局通过发放宣传单、走访餐饮行业等形式，大力开展餐饮服务食品安全法律法规和科普知识宣传活动，强化餐饮服务单位负责人的第一责任人意识，提高广大群众的自我保护能力。

加强应急值守，做好应急处置工作。该局严格执行节日期间全天24小时值班制度和值班人员岗位责任制，畅通举报渠道，确保一旦发生食物中毒事故，能够及时妥善处理。

解放区食品药品监督管理局

“六统一”打造餐饮示范街

本报讯 （记者**李秋**）今年年初以来，解放区食品药品监督管理局按照“六统一”标准，着力创建大杨树餐饮服务食品安全示范街，提升了辖区餐饮服务的食品安全监管水平。

该局一是统一改善硬件，建好操作间和专间，配备与规模适宜的设施设备。在辖区大中型餐饮单位实施明厨亮灶工程，在大厅公布厨师操作视频信息，保证了消费者对后厨操作状况的知情权，实现了公众对后厨操作的有效监督；在小餐馆搞好隔离分区，配备“三防”设施，使用筷子消毒器、消毒柜，要求工作人员统一着装，展现良好形象。二是统一签订目标责任书和诚信经营承诺书，落实第一责任人的责任制度。三是统一开展“三档两台账”规范化管理工作，促进餐饮服务单位全面建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度，推进监管工作规范化。四是统一实行先进的管理办法。在餐饮单位推行“六常法”和“六T法”等先进管理方法，严格落实食品添加剂“五专”管理制度；强化餐饮食品安全监督量化分级管理，督促餐饮服务树立诚信经营理念。五是统一设置“阳光公示栏”。在大杨树餐饮一条街的显著位置设置“阳光公示栏”，对所有餐饮单位的食品卫生监督量化分级管理情况进行公示，使消费者能够有选择地明明白白消费。六是统一制作诚信承诺公示牌和温馨提示牌。各餐饮单位在公示牌上提示本店饭菜、餐具等的安全情况，公布监督举报电话，同时在原料购进、餐具消毒、食品制作等方面向消费者作出公开承诺。

近日，解放区食品药品监督管理局执法人员在一家餐饮企业检查食品安全工作。 **杨绍旭** 摄

市有关部门提醒在外就餐消费者

发现食品安全问题及时投诉

本报讯 （记者**李秋**）在外就餐吃出了异物、遭遇了食品中毒事件，应该怎样处理？该找哪个部门投诉？市食品药品监督管理局近日提醒广大消费者，要保存消费凭据，及时向当地食品药品监管部门投诉。

该局相关人士表示，消费者就餐时若发现食品安全问题，应将食品保持原状，并立即与餐馆负责人交涉。如果所点饭菜尚未食用，或尚未造成健康问题，可参照《食品安全法》、《消费者权益保护法》等规定，与餐馆协商解决，同时妥善保存消费单据、发票等证据，及时向餐饮服务食品安全监管部门举报。如出现恶心、呕吐、发烧等食物中毒典型症状，应及时就诊并保留病历卡、检验报告、吐泻物、剩余食品等相关证据。一旦发生疑似食物中毒，应立即向餐饮服务食品安全监管部门投诉举报，避免因错过最佳的调查时机而导致食物中毒无法认定。

《食品安全法》还规定消费者的民事赔偿可优先得到满足。如果购买了不符合标准的食品，虽未受到损害仍可要求获得10倍赔偿；如果造成人身、财产或其他损害后果，可依法要求企业承担赔偿责任。

把好餐饮服务食品安全九道关

市食品药品监督管理局有关人士近日提醒，餐饮服务单位经营业主是食品安全的第一责任人，应把好食品安全九道关，确保广大消费者的健康安全。

第一，把好采购关。建立并严格落实索证索票、进货查验制度，鼓励建立定点专人采购制度。不采购无标志或标志不明的预包装食品，不采购来源不明的食物原料，不采购死因不明的畜禽肉类或水产品，不采购超过保质期和腐败变质的食品。

第二，把好保管关。建立并严格落实食品保管制度。采购的食品原料要专人专间保管，仓库应当通风良好，具有防蝇、防虫、防鼠、防尘、防潮“五防”设施。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，容易变质的食品应当冷藏或冷冻，做到明确标志、生熟分开、先进先出。有毒、有害物品及个人物品不得存放于仓库，防止误食误用，防止他人投毒。

第三，把好清洗关。建立并严格落实食品原料清洗制度。清洗用水应干净，蔬菜、肉类、水产品类等要分池清洗，禽蛋类应当对外壳进行清洗，利用水洗、浸泡等方法去除残留农药和杂质污物。

第四，把好加工关。建立并严格执行食品加工制作操作规范。加工食品时要穿工作服，双手应清洗或消毒。饭菜要充分加热煮熟，加工生食、熟食的炊具要分开，采用正确的加工方法，防止因加工不当或加热不彻底而引起食物中毒。不使用超过保质期或腐烂变质的食品原料加工食品。凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热方可食用。

第五，把好消毒关。建立并严格落实餐饮具清洗消毒制度。餐具消毒必须做到“一洗二冲三消毒四保洁”，提倡使用蒸汽、煮沸、红外线等物理方法进行消毒，洗涤剂、消毒剂必须符合食品安全标准和要求，禁止重复使用一次性使用的餐饮具，定期清洗和保养餐具消毒、保鲜设备。

第六，把好留样关。餐饮服务单位包括学校食堂应建立食品留样制度，并在举办大型聚餐活动或者承办重要活动时严格落实。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，使用单独的冰柜（箱）在0~5℃条件下存放48个小时。

第七，把好用餐关。建立并严格落实用餐制度。集体用餐要实行分餐制，加工好的食品应及时食用。

第八，把好人员关。建立并严格落实餐饮服务从业人员体检培训制度。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病者，不得从事直接入口食品的工作。手部有化脓伤口的，不得调拌食物。

第九，把好应急关。建立并严格落实食品安全事故应急预案。发生食物中毒事故，应立即组织救治，并及时向当地卫生行政部门、食品药品监管部门报告。 李 秋

监管动态

关键词 学校食堂

本报讯 （记者**李秋**）针对近期个别省份相继发生中小学食堂食物中毒事件，连日来，解放区食品药品监督管理局对辖区29所中小学（托幼机构）食堂开展了食品安全大检查。

据介绍，此次重点检查学校食堂是否开展食品安全自查、是否获得餐饮服务许可、是否落实各项管理制度、是否配备食品安全管理人员、是否严格执行原料采购和加工制作要求、是否规范使用食品添加剂、是否严格执行餐饮具清洗消毒规定、是否存在违规加工制作凉菜和豆角行为、是否存在违规采购和使用亚硝酸盐行为、对监管部门的整改要求是否落实到位，发生食物中毒是否按规定及时上报，同时对6个重点品种进行了抽检，共抽检70个批次，对抽检不合格单位依法进行惩处。

关键词 专项整治

本报讯 （记者**李秋** 通讯员**房永彬**）为保障辖区学校师生饮食安全，促进学校食堂标准化建设上档升级，焦作新区卫生监督所近日集中力量开展学校食品安全专项整治活动。

活动中，该所严把餐饮服务许可关，对申请延续餐饮服务许可证的宏昌学校、希望实验学校等学校食堂严格按照相关法律法规要求，从申报材料到软硬件建设等方面逐项审查，并针对存在的问题积极帮助学校整改。同时，该所要求各个学校认真落实食品安全责任制，与河南理工大学等7所学校签订了食品安全责任承诺书。此外，该所还对河南工程技术学校、焦作一中、华盛武院等学校食堂的食品原料采购索证索票情况、从业人员健康管理情况、餐具消毒和食品留样情况逐一检查，针对个别学校食堂卫生条件较差、索证索票不完善等问题当场出具监督意见书，限期整改到位。

关键词 网格管理

本报讯 （记者**李秋**）今年年初以来，中站区食品药品监督管理局对辖区餐饮点多面广、监管力量严重不足的实际情况进行科学谋划和合理调配，加强餐饮服务环节食品安全的监督管理，保障辖区群众饮食安全。

针对辖区内餐饮单位小、散、乱的格局，该局实施网格化管理，将175家餐饮单位划分为8片，实行包干负责，责任到人。在此基础上，该局加强巡查，确保对每个单位每年检查2次以上，检查覆盖面达到100%；全面建立并落实原辅料进货索证索票、台账登记制度，并以《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》实施为契机，举办了大中型和小型餐饮单位《食品安全法》、采购索证工作业务培训班；建立餐饮具消毒管理的长效机制，要求大中型餐饮单位配备与营业规模相适应的热力消毒柜；要求餐饮单位建立“三档两台账”，推广“六常法”、“六T法”的先进管理模式，进一步规范餐饮服务行为。

在日常监管中，该局加大监管力度，增加监督频次，并对每个餐饮单位的食品安全管理员进行业务培训。该局还督促各餐饮单位建立完善各项规章制度，包括食品和食品原辅材料采购查验管理制度、食品添加剂采购使用管理制度、餐用具清洗消毒保洁制度、从业人员健康管理制度、环境卫生管理制度、餐厨垃圾和废弃油脂管理制度、消费者投诉管理制度等，并将食品安全管理员检查各项制度执行情况的记录纳入日常监管内容，极大地提高了监管效能。

关键词 知识培训

本报讯 （记者**李秋**）今年年初以来，为提升餐饮服务环节食品安全水平，增强餐饮从业人员食品安全意识，马村区食品药品监督管理局陆续举办六期餐饮服务人员食品安全知识培训班，200多家餐饮企业的600余名从业人员参加培训。

培训中，该局邀请专家深入浅出地讲解了《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和食品加工操作规程、食物中毒防控等知识，组织餐饮监管工作人员对餐饮单位建立索证索票制度、合理使用食品添加剂等进行了详细指导。

食品安全大家谈

开创餐饮服务食品安全监管新局面

市食品药品监督管理局局长 马路成

民以食为天，食以安为先，安以质为本，质以诚为根。餐饮服务作为从农田到餐桌食品安全全链条保障的最后一道环节，监管责任重大。在全面建设中原经济区经济转型示范市的重要时期，做好餐饮服务食品安全监管工作，必须科学研判形势、夯实监管基础、突出监管重点、坚持管理创新、落实监管责任，促进餐饮服务食品安全水平再上台阶。

目前，我市餐饮业的发展可谓日新月异，市场格局不断改变，中餐、西餐、中西合璧餐，正餐、快餐，火锅、休闲餐饮、主题餐饮等业态快速发展，并呈现多元化、连锁化、规模化发展趋势，但“多、小、散、乱、差”的特征仍然十分明显。一是数量多。全市共有餐饮服务单位4300多家（不包括无证经营者），餐饮摊贩还将纳入监管范围。二是规模小。在全市餐饮服务单位中，使用面积在500平方米以上的大型饭店有110家，占总数的2.4%；使用面积在150~500平方米之间的中型饭店有634家，占总数的13.8%；使用面积在150平方米以下的小餐饮有3556家，占总数的82.7%。三是分布散。餐饮服务单位遍布各县市区所有乡镇（街道）、行政村（社区）的大街小巷。四是经营管理乱。有的无证经营，有的不按许可范围和内容经营，有的规章制度不落实，有的内部管理混乱。五是人员素质差。尤其是行政相对人的食品安全意识差、硬件设施差等。

鉴于当前食品安全的复杂性、我市餐饮业发展趋势与特点，我们必须坚持监管工作创新，切实增强监管工作的有效性。

一、监管理念创新。理念是对实践经验的概括和总结，来源于实践，又指导实践。这就需要我们从理论认识的层面认真研究，全面反思。一要研究行业发展理论，切实把握发展的趋势和内在规律。安全的食品是生产加工出来的，而不是监管出来的。只有真正把握企业的经营行为与经济、社会、法律、道德等之间的关系，建立起正确、准确、科学的激励与约束机制，才能运用这些手段更好地规范企业的经营行为。二要研究执法监管理念，指导监管执法的实践。《食品安全法》确立了食品安全分段监管体制，部门之间的“无缝衔接”需要建立相应的机制，餐饮单位数量多、规模小、风险大与监管力量、监管能力不足的矛盾在一定时期内可能会长期存在，必须通过监管理论的途径，特别是运用社会管理创新的方法，研究解决这些问题的办法和措施，最大限度地消除餐饮服务环节存在的食品安全风险。

二、监管机制创新。餐饮服务环节的食品安全风险来源广泛而且复杂，必须强化餐饮单位的法律意识、安全意识，增强餐饮单位自律的意识和能力，发挥餐饮单位的主动性和能动性，以防止食品安全风险流入餐饮消费环节。我局去年建立起的目标管理机制、综合监督机制、提前介入机制等八项机制受到国家和省食品药品监督管理局的肯定。

在今年的餐饮监管工作中，我局推行了餐饮服务食品安全管理员制度，逐步在餐饮行业建立起一支致力于食品安全的队伍，负责贯彻食品安全法律法规，落实索证索票、进货查验、人员体检、卫生消毒等各项食品安全管理制度，防止食品安全风险流入餐饮环节，消除餐饮环节可能产生的食品安全风险。

推行食品安全公示制度。量化分级管理制度的核心在于向社会公示餐饮单位的评定等级，让消费者充分了解并方便选择管理较好、安全性较高的餐饮单位，促进法律意识、安全意识较强的单位加快发展，推动餐饮单位进一步改善条件，加强管理，提高食品安全水平。

推行信用监管制度。随着现代管理模式的发展，信用监管已成为一种监管的重要手段。信用监管的核心在于对餐饮单位诚信行为、失信行为的判断和量化，进而确定其信用等级，向公众提供是否选择消费的依据。

实施举报奖励制度。充分发挥举报投诉电话的作用，及时处理餐饮方面的举报投诉事件，做到件件必核查、件件有回音。对举报事件经查属实的，将按照《河南省食品安全举报奖励办法（试行）》和《焦作市食品安全有奖举报实施办法》，向各级食品安全委员会办公室申请奖励。

三、监管手段创新。监督检查和行政处罚是法律赋予餐饮监管部门的管理方法和手段，要充分运用好这些手段，提高监管效果。一要严格执法。日常检查要与突击检查、暗访检查、交互检查相结合，使我们更能看到企业的真实经营状态，真正发现问题、解决问题。对多数企业存在的突出问题，要抓典型带动全面，特别是对违法犯罪行为必须坚决施以重典，打造“守法扶持、违法必究”的良好经营环境。二要实施绩效考核。“治人者必先自治，责人者必先自责。”要监管好别人首先要管理好自己，打铁还需自身硬。要公正、公平地实施考核，真正起到促进监管工作的作用；要坚持终期考核与日常考核相结合，促使基层监管人员把工夫下在平时，加强日常监管不放松；要坚持定性考核与定量考核相结合，把目标或项目数字化，以便比较，使绩效考核更直观、更客观。

保障食品安全，责任重于泰山。餐饮监管部门要不断增强法律意识、安全意识、责任意识，切实做到恪尽职守、严格监管。要结合我市“食品安全规范年”的总体部署强化餐饮服务食品安全整顿，加强重点时段和节日食品整治，规范学校食堂等重点场所的餐饮食品加工行为，严防食物中毒事故发生；要开展餐饮服务食品安全风险监测，发现风险、消除风险，把餐饮服务的风险降低到最小程度；要大力开展量化分级管理和信用管理，逐户建立监管信用信息档案；要开展示范工程创建活动，加强宣传教育，强化社会监督，严厉打击食品非法添加等违法犯罪行为，切实维护好人民群众的合法权益，努力完成好今年的餐饮监管工作任务。对监管不到位、发生重大食物中毒事故的，要按照有关法律法规和《焦作市食品安全行政问责办法》追究相关部门领导和监管人员的责任。

餐饮企业是“良心企业”，食品安全需要法制，更需要餐饮企业的道德与良心。餐饮企业务必正确处理好公众利益和商业利益的关系，承担起食品安全的第一责任。一要端正价值取向。餐饮企业绝不能把经济利益作为唯一目标，必须承担相应的社会责任，始终把保护公众健康作为最重要的价值取向。二要增强诚信意识。诚信是做人处事之本、治学经商之道，诚信可以减少监督与惩罚的成本。必须加快诚信建设，使监管和自律相辅相成，实现餐饮经济的协调可持续发展。三要严格执法监督。对违法失信的餐饮企业特别是涉嫌犯罪的餐饮企业，必须坚决运用法律武器将犯罪分子绳之以法，让他们付出惨重的代价和巨大的成本，捍卫法律的尊严和人民的权利，维护政府形象和人民群众饮食安全，营造安全消费和有序竞争的市场环境。

生活小常识

消费者在外就餐“四注意”

进入夏季，越来越多的市民喜欢在外就餐，然而夏季也是细菌滋生、饮食中毒的高发季节，为此，市食品药品监督管理局提醒广大消费者注意四点：

一是选择合适的餐馆。消费者在选择餐馆时，除了关注美味的饭菜、幽雅的环境以及良好的服务等因素外，还应注意选择有许可证的餐饮服务单位，要看餐馆吧台或其他显著位置有无悬挂餐饮服务许可证（或卫生许可证），如果没有取得许可证，则属于违法经营。同时，要注意餐饮服务许可证（或卫生许可证）上的许可备注内容有凉菜、生食海产品等，因为凉菜、生食海产品等属于高风险食品，较易引起食物中毒，经营凉菜、生食海产品等，必须具备特定的加工操作条件，并在许可证备注栏目中予以注明。

二是选择信誉等级较高的餐饮单位。自2002年起，我国在各地陆续实施餐饮单位食品卫生监督量化分级管理制度，监管部门根据餐馆的基础设施和食品安全状况，评定A、B、C、D四个信誉度等级，四个级别相对的食品安全信誉度依次递减、风险等级依次增加。建议消费者尽量到风险性较低、食品安全信誉度较高的餐馆就餐。

为了以简洁、方便的方式向社会公布餐饮服务单位的食品安全监督信息，我市推行餐饮服务单位监督公示制度，监管部门在餐饮服务单位经营场所醒目位置设置了公示标志（“笑脸”、“平脸”、“哭脸”），向消费者动态公布监督检查结果，以便消费者在知情的前提下作出消费选择。消费者应尽量到“笑脸”或“平脸”的餐馆就餐。

三是注意饮食卫生。就餐前应洗手，注意餐具卫生，合格的套装消毒餐具包装膜上都标明餐具消毒配送单位名称、详细地址、电话、消毒日期、保质期等内容。提倡使用公筷或实行分餐制。

四是注意观察是否超负荷运营。消费者选择餐馆，尽量不要光顾客流量陡增的饭店，因为突然集中增大的供应量，可能导致餐馆超负荷加工，给食品安全埋下隐患。

李 秋

食品安全举报电话 3565678