



紧盯重点 维护“全域全年”稳定

市市场监督管理局深入开展“守查保”餐饮领域专项行动,守护舌尖安全

晨报记者 彭怡郡 通讯员 龚影

守底线、查隐患、保安全,紧盯重点领域,维护餐饮服务食品安全“全域全年”稳定;用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,确保广大人民群众“舌尖上的安全”。去年以来,厦门市市场监督管理局贯彻落实党的二十大精神,遵循“四个最严”,深入开展食品安全“守底线、查隐患、保安全”餐饮领域专项行动,以实际行动增强市民群众安全感和幸福感。



市场监管执法人员检查餐厅的餐具是否合格。

守

一张表格

推动“小饭桌”软硬件升级

“小饭桌”是指公民、法人或者其他组织以营利为目的,专门为在校外托管的中小学生提供餐饮服务活动。校外托管机构作为“小饭桌”的开办者,是食品安全的第一责任人。去年,厦门出台《关于加强中小学校外托管机构“小饭桌”食品安全管理工作的通知》后,厦门市食安办、厦门市市场监督管理局第一时间印发《关于中小学校外托管机构“小饭桌”食品安全管理相关配套文件的通知》,并召开专题工作会议部署落实。

记者了解到,为推动“小饭桌”软硬件提升,市场监管部门推出“食品安全动态等级评价表”,上面清晰地标有“硬件条件”“人员管理”“过程控制”三个标准类目和11则具体评定项目,从装潢设备、人员着装再到食品操作过程等,都进行了细致要求。这一评价表成为家长选择“小饭桌”的有力依据,也对“小饭桌”经营者起到了约束作用。“优选托管中心”负责人张雪兰表示,此前市场监管部门来检

查时,曾指出其机构厨卫不分离的问题;眼看要降到B级评价,她赶紧在一周内找来装修师傅改了格局,才保住了A级评价。

随着“互联网+明厨亮灶”模式不断推广,“小饭桌”的食品让越来越多的家长倍感安心。中午时分,家长陈女士打开手机,屏幕中跳出一段视频回放:孩子们围坐在餐桌旁用餐,一位阿姨在备餐区清洗碗筷,并把碗筷放入消毒柜内;食材也是生熟食分开后,再摆入冰箱内的。看到工作人员操作规范,“小饭桌”环境整洁,陈女士不禁点了个赞。

“明厨亮灶”模式同样也在学校食堂推广开来。目前,厦门467家学校配备食品安全总监,85家学校食堂建立食品快检室,学校食堂“明厨亮灶”覆盖率100%。为有效管控供校配餐风险,守护校园食品安全,市场监管部门全面摸清全市供校配餐企业、配餐学校、日供餐量等底数,对配餐企业开展全面“体检”,消除隐患。

查

一项机制

推进网络餐饮“点题整治”

时下,网络订餐市场需求日益增大,在方便市民的同时,其中的食品安全也成为大家普遍关注的问题。去年,厦门持续开展网络餐饮“点题整治”,建立平台定期报送、线上监测通报、推送、违规联动处置、“一月一周查网红”等机制。

湖里网红小吃店的食物操作人员没有有效的健康证明,海沧一家餐饮店内生熟食混放,思明一家小吃店的海鲜池没有明码标价……在“一月一周查网红”线下执法行动中,市场监管部门累计检查网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者2.2万户次,立案302起。同时,监管人员对“网红店”等重点入网餐饮服务提供者进行调查摸底,从根源上解决“幽灵餐厅”“套牌餐厅”等情况,全市“网红店”线上线下证照真实率和公示率达到100%。

市场监管部门还创新开发网络订餐“自查公示”小程序,经营者上传后厨实景照片,生成自动打标位置信息、拍摄时间等水印的“图片式”自查报告,在对应网店页面显示,公示后厨情况,促进网络餐饮共治共管,首批试行的265家“网红店”反响良好。针对不合规的违规网店,“线上断网、线下断链”工作机制起到了正面震慑作用,提升了整治效果。

保

一套培训

解决复用餐饮具卫生难题

外出用餐,看着桌上摆放整齐的白色餐具,大家是否会考虑这些餐具有没有消毒,细菌和洗涤剂残留是否达标?去年,厦门多家餐饮店就因复用餐饮具抽检不合格而被处罚。餐具安全是市民外出就餐最关心的问题之一,而针对这些重难点问题,市场监管部门深挖探究,整理分析近三年复用餐饮具抽检数据,研判复用餐饮具阴离子合成洗涤剂残留和大肠菌群超标风险问题的根本原因,对症下药。

在印发整治方案,针对性开展专项治理,督促餐饮服务单位落实餐饮具洗净、消毒、保洁的同时,市场监管部门在培训考试系统上线“餐饮具清洗消毒专题”,制作培训短视频、图文等课程及课后测试,保障餐饮服务单位提供的复用餐饮具的安全性,目前共有18084人次参与培训考核。

制作炸油条等面点食品时,铝超标情况时有发生。去年8月底开始,市场监管部门在全市范围内开展“炸油条”专项整治行动。执法人员重点对“炸油条”煎炸油感官性状、添加剂使用管理、原辅料索证索票等开展集中整治,广泛宣传煎炸油、食品添加剂法律法规、使用常识和标准,组织各区开展交叉互查,对检查情况进行通报、督促整改,还开展“回头看”巩固整治成果。整治行动

开展以来,全市市场监管部门累计出动执法人员近2200人次,检查1441户次,发现和消除问题隐患203个,立案10起,抄告城管、环保等部门39家“炸油条”流动摊贩。

同时,针对现制现售糕点风险特点,市场监管部门集中时间和精力开展风险排查,重点排查使用鸡蛋、香肠、生鲜果蔬等加工三明治、蛋糕及面包类产品,抓好风险点管控,累计出动执法力量1287人次,检查899户次,约谈88户,督促整改111户,立案查处10起。

下一步,厦门市市场监督管理局将以“智慧管理”为突破口,“分类管理”为先导,加强规范化、精细化管理,在企业主体责任落实、风险隐患排查、监管效能提升等方面持续发力,深入实施餐饮质量安全提升行动。厦门市市场监督管理局相关负责人表示,将通过深化政企互动平台建设,推动“图文结合式”自查报告的线上公示,完善餐饮服务单位分类标签化管理,引入第三方专业监测评估机构开展食品安全风险评价,探索实施“明厨亮灶”智能分析预警违法线索,多举措推动形成“企业主体责任自查”+“独立第三方专业评估监测机构风险评价”+“监管部门精准监管执法”的立体化餐饮服务食品安全治理新模式,全力提升全市餐饮质量。



市场监管执法人员详细检查进货凭证。