

食安东营



——2016东营食安周特别报道

东营食药部门建食品安全追溯体系

确保食品来有影去有踪

本报记者 段学虎 崔立慧



多措施、多环节的监管下,消费者买得更放心。 本报记者 段学虎 摄

建设追溯体系 加大抽检力度

2016年是食品药品安全“十三五”规划的开局之年。市食药局将围绕保障食品药品安全这一中心任务,按照“四个最严”的要求,牢牢抓住风险防控、综合施治、监管创新三个着力点,健全完善检验检测、应急预案、信用信息三大体系,努力为广大群众营造饮食用药安全的良好环境,为全市经济社会持续健康发展做出积极贡献。

关口前移,落实风险会商和问题清单制度,做到风险早发现、早控制、早化解。全面推行网格化、痕迹化、标准化、程序化监管模式,统一监管尺度,执法标准和工作流程,做到监管执法全程有记录、可查证。建立实施随机抽取被检查对象、随机选派检查人员的“双随机”抽查机制。明查暗访相结合,加大飞行检查、暗访抽查的频次和力度。

推进追溯体系建设。选择白酒、肉制品、食用油等重点食品纳入追溯系统管理,督促食品生产企业以全过程记录为基础,自主建立食品安全追溯体系,鼓励有条件的企业采用信息化手段建立追溯体系。监督食品销售者认真落实以“一票通”为载体的进货查验和查验记录制度,鼓励大型商超和供货商建立电子追溯体系,探索建立食用农产品追溯对接机制,继续推进药品生产经营企业追溯体系建设,确保来源可查,去向可追,责任可究。探索建立医疗机构药品追溯体系。

加大抽检监测力度。按照统分结合、上下联动的抽检监测工作要求,科学编制食品药品抽检监测计划并组织实施,实现食品抽检监测计划统一和信息共享。突出高风险产品和高风险项目,加大监督抽检力度,提高问题发现率和靶向性。继续开展“食品快检进市场”、“你点我检”活动。

完善公开制度 重点领域重点整治

开展食品生产企业分类分级监管工作,对全市大型食品生产企业开展“三不一直”式飞行检查不少于24家。探索建立食品加工小作坊监管新模式。推进实施食用农产品批发市场质量安全监管工作计划。加强学校食堂食品安全监管,实施学生小饭桌动态登记公示制度。加大集体食堂餐饮安全监管,有效管控食品安全风险。深入推进“寻找笑脸就餐”、清洁厨房、明厨亮灶行动。

针对隐患多、安全风险高的重点品种、重点环节、重点区域,持续开展专项整治,重点开展农兽药残留、“两超一非”、中药材、互联网领域、假冒伪劣等突出问题的整治行动。加强对行业“潜规则”性质违法行为的打击力度,着力开展畜禽产品、水产品、食品供货商、保健食品“四非”等“潜规则”专项治理。推进传统节日、夏秋季、中高考等重点时段和学校周边、旅游景区等重点领域的食品安全专项整治。组织开展医疗器械专项整治2016行动。

东营市海洋渔业局多措并举确保水产品质量安全 打造黄河三角洲百万亩生态渔业基地

本报6月13日(记者 段学虎) 东营市渔业资源丰富,近年来全市水产品产量明显提升,东营市海洋渔业局通制定各项规范制度,规范监管的同时下大力气强化品牌培养,促进产品质量提升。

东营市渔业资源丰富,全市渔业增殖养殖面积195万亩,水产品总产量达57万吨。为从源头保障水产品质量安全,东营市海洋与渔业局于2006年,在全省率先成立了东营市水产品质量监督管理站,负责全市水产品质量安全监督管理工作。2011年,成立了东营市水产品质量检测中心并通过了资质认证,为全市水产品质量监管工作提供技术支撑。各县区也相继成立了水产品质量监管机构,配备人员,配齐设备。

同时,制定各项制度,规范监管行为,海洋渔业部门建立了水产品质量安全巡查、培训等工作制度,印发了监督抽检、风险监测、隐患排查等规范性文件,做到水产品质量全产业链监管有章可循,有据可依。严格执行“企业宁静日”制度,进一步理顺工作程序,规范执法检查行为。对全市育苗场、养殖生产企业、贝类企业、渔货码头等信息进行调研,建立真实完整的数据库。针对育苗前、高温季节、养殖销售旺季、节假日等重点环节和时期,组织开展监督抽检和隐患排查活动,及时消除安全隐患,保障产品质量安全。

另外,推进标准生产,促进产业升级。围绕黄河口大闸蟹、海参等重点养殖品种,结合生产实际,以保障水产品质量安全为重点,科学编制切实可行的生产操作规程和技术手册,实现规程措施本地化。稳步推进现代渔业园区和“三品一标”认证工作,将其作为提升渔业规模化、标准化、产业化和质量安全水平的重要手段,努力打造黄河三角洲百万亩生态渔业基地。

结合实施“食安山东”品牌引领行动,大力培育水产品品牌,用品牌保证消费者对产品质量的信心,形成了品质与品牌相互促进的良好局面。黄河口大闸蟹蝉联“中国十大名蟹”,品牌价值达到16.3亿元。2015年,我市推荐的景明黄河口大闸蟹农民专业合作社参加“全国百家合作社百个农产品品牌推选”活动并成功入选。东营市玉峰水产有限公司的“三角洲”商标被认定为“山东省著名商标”。

东营市农业局 多措并举确保农产品质量安全

本报6月13日讯(见习记者 吴金灿) 日前,记者在东营市农业局获悉,为提高农产品质量安全水平,确保群众消费安全,市农业局多措并举,为农产品质量安全保驾护航。

据了解,东营全市已组织开展2次韭菜专项、2次风险监测和1次监督抽查,共抽取蔬菜样品260个,不合格样品1个,检测合格率为99.62%。东营市农业局围绕重点产品,开展专项治理。为确保全市韭菜、蒜薹消费安全,组织开展了韭菜及蒜薹专项整治工作。制定了实施方案,组织人员对全市韭菜生产、监管现状进行了摸排检查及监督抽查,并将本地韭菜生产地块及详细信息标记在了韭菜监管地图上。会同广饶县农业局对花官镇等蒜薹种植区域的蒜薹收获、收购环节进行了执法检查及蒜薹专项抽查,共抽取蒜薹样品70个,未检出不合格样品。

同时强化投入品监管,净化农资市场。按照国家、省市农资打假专项治理工作部署和“守护舌尖安全”整治行动安排,切实加强了对农药、种子、肥料等农资的监管,组织开展农资市场专项检查和集中整治活动,加大日常巡查频次,对近年来市场监管中出现问题较多的市场、企业、问题产品、经营户等进行重点检查重点清理。对以前留有案底、连续两年抽检不合格、群众投诉举报较多、市场检查中问题突出的企业和产品,有针对性地组织开展农药产品监督抽查。今年以来,全市共出动执法人员560人次,检查农药生产经营企业320家次,抽检农药样品90个。

记者了解到,以水稻、蔬菜为重点,开展全市农产品质量安全监管(追溯)体系建设,建设市级信息化监管平台,充分利用信息化手段提高监管效率和追溯能力,目前该项工作正在扎实推进。东营市农业局积极推进标准化生产,规范生产管理。按照“龙头+基地+标准化”等模式,参照省级农业标准化基地认定标准,组织开展省、市级农业标准化基地建设,巩固、扩大基地建设规模,不断提高瓜菜食用菌等优势农产品基地化、组织化和标准化程度。目前,全市已认定省级标准化生产基地11个,新申报7个。

“三管齐下”开展进口食品如何监管 让消费者买的安心,吃着放心

本报6月13日讯(记者 崔立慧 通讯员 孙玉挺) 东营出入境检验检疫局通过体系审查、风险评估与准入制度“三管齐下”开展进口食品监管工作,保证市民吃到的安全放心的安全食品。

东营出入境检验检疫局对进口食品采取的监管措施主要包括入境前监管、入境时监管和入境后监管三大部分,涵盖了“从农场到餐桌”再到可能发生的召回的全过程。

其中,进口食品入境前的监管包括输

华食品国家或地区食品安全管理体系审查制度、生产企业注册管理制度、随附官方证书制度、进口商备案管理制度、进境动植物检验检疫审批制度等;入境时监管包括输华食品检验检疫申报制度、口岸检验检疫管理制度、安全风险监测制度、合格材料随附制度等;入境后监管包括输华食品回顾性检查制度,不良记录制度、责任约谈制度、进口和销售记录制度、召回制度等。

出入境检验检疫局将预先对可能携

带疫情的进口食品进行风险评估,确定风险可控时才能审批进口,不符合规定的将禁止入境。我国禁止进口未获得准入的各类食品。目前,我国已对肉类、水产品、乳制品、燕窝等4类食品的境外生产加工企业实施注册管理。以乳制品为例,只有在完成国家体系检查、乳品生产企业注册、输华乳制品卫生证书确认并公布的国家或者地区的乳制品才能进口到中国。国外卫生证书查询网址为: <http://jckspaqaqsic.gov.cn/xz/ggshrzpzsbyb>。消费者

可以自行登录查询。

此外,进口食品在入境后,需要经过以下步骤才能通关放行。首先,进口食品到达口岸后向当地检验检疫机构报检;随后货物移至进口食品指定或认可的监管场所(场地)或仓库,由检验检疫机构对该批食品实行合格评定;在评定后,由出入境检验检疫机构对该批货物出具检验检疫证明或不合格证书,并对检验检疫不合格的食品实施退运或销毁等处理,确保不合格食品不会流入国内市场。