新学期163家小饭桌名单公布

方便学生和家长选择,同时接受社会监督

本报2月16日讯(记者 段学虎) 16日,东营市食品药品监督管理局面向社会公布东营市各县区和经济技术开发区的登记学生小饭桌名单。截至目前,东营区等三区两县和东营经济技术开发区共163家小饭桌向东营市各级食药监管部门登记备案,接受社会监督。同时,新学期开学之际,东营市食药监管部门针对学生饮食部署开展了春季学校食堂及学生小饭桌食品安全专项监督检查行动。

针对春季学生食品安全问题,东营市食药监制定了检查方案,对春季学校食堂及学生小饭桌食品安全检查工作做出了安排部署,要求各县区落实网格化、标准化、痕迹化监管,细化工作任务,落实监管责任。

针对学校食堂、学生小饭桌的餐饮食品安全风险特点,检查人员对负责人食品安全责任的落实、环境卫生情况、从业人员健康培训情况、食品原料采购贮存情况、餐具清洗消毒、食品留样等进行全面检查,督促从业人员严格把好食品原料采购贮存、加工操作、餐具清洗消毒、食品留样四个关键环节。对登记后改变登记条件或存在突出问题的学生小饭桌,一律取消登记资格。

对检查发现的问题建立动态管理台账,食药监管部门将对存在食品安全隐患的学校食堂、学生小饭桌负责人进行约谈,督促其切实增强食品安全责任意识,加强管理,消除食品安全隐患,对整改不到位的一律依法进行查处。

而对已经登记公布的学生小饭桌,食药监管部门已经开始在中小学校门前醒目位置和监管部门门户网站对符合条件的学生"小饭桌"名单及监督举报电话进行公示,方便学生和家长根据名单选择适合自己的"小饭桌",并对"小饭桌"经营行为进行监督。目前,已将登记的163家学生"小饭桌"名单公布。

东营争创省级食品安全城市,明年底迎考

"十道防护网"将守卫餐桌安全

16日下午,东营市创建省级食品安全城市动员会议召开。 本报记者 段学虎 摄

本报2月16日讯(记者 段学虎) 16日,东营市创建省级食品安全城市动员会议在东营宾馆召开。会上,东营市政府印发了《东营市创建省级食品安全城市工作方案》(下称方案),方案指出,争取到2018年,东营市中心城区(东营区和东营经济技术开发区)通过省级食品安全城市考核验收,河口区、垦利区、广饶县全部通过省级食品安全先进县区考核验收,利津县全面达到省级食品安全先进县区创建标准并通过市级验收。

方案中提出,东营市创建省级食品安全城市的总体目标包括,建立起完善的食品安全监管体系和财政投入机制,监管执法实现全覆盖,形成食品安全社会共治格局。粮食及其制品、食用油、蔬菜水果、肉及其制品、蛋、水产品、乳制品、保健食品等主要食品和专供婴幼儿及其他特定人群的主辅食品安全状况稳定在较高水平。群众对当地政府及有关部门的食品安全工作满意度在70%以上。

东营市在创建省级食品安全城市中,主要建立"十大体系",即组织管理体系、能力保障体系、执法监管体系、安全控制体系、社会共治体系、应急管理体系、产业发展体系、溯源管理体系、诚信管理体系、素质提升体系。相关的数字性指标包括,到明年,大中型商场、超市、食用农产品批发市场检测室设置率达100%,农贸市场食用农产品监测室或检测设备设置率达到90%以上。畜禽产品检验检疫合格证明入市持证率和查验率均达到100%。规模以上食品生产企业危害分析与关键控制点体系比例达到85%以上。乳制品、白酒、规模以上肉制品等生产企业食品责任险投保率达到85%以上。食品安全科普宣传活动镇街、村居覆盖率达到100%。畅通投诉举报渠道,投诉举报记录完整,回复率100%。

以创建省级食品安全城市为契机,东营市将配备快检车、快检设备,建设快检室,搭建快检信息平台,提高基层快检能力。继续加大食品安全抽检,并共享抽检信息。建立便民市场,引导流动食品摊点入市经营,发展食品及食用农产品加盟连锁、统一配送等现代经营模式,综合治理原来处于"三不管"的小作坊、小餐饮、小摊贩。同时,建立餐厨废弃物产生种类、数量和去向台账登记制度,完善餐厨废弃物收集运输、资源化利用和无害化处理体系。

向食品生产企业推行食品责任保险。建立完善肉菜等农产品来源可追溯、去向可查证、责任可追究的质量安全追溯体系。同时,将制定实施食品工业企业诚信管理体系年度培训和评价计划,建立健全食品生产经营者信用档案。推行"红、黑名单"等诚信管理制度,乳制品和白酒生产企业全部建立诚信管理体系。培育食品品牌。

据了解,创建工作从2017年2月底开始,持续到2018年10月至11月。

东营区市场监管局发布抽检信息通告

2批次产品不合格

本报2月16日讯(记者 徐文君 通讯员 赵小娥) 16日,记者从东营区市场监管局了解到,区市场监管局发布食品安全监督抽检信息通告。通告显示,本次抽检涵盖食品生产、流通、餐饮各环节,涉及肉及肉制品、水产品等,共计100批次。其中,检验项目合格的产品98批次,检验项目不合格的产品2批次,合格率为98%。

据了解,本次抽检涵盖食品生产、流通、餐饮各环节,涉及肉及肉制品、水产品、蔬菜、调味品、粮食加工品、食用油、炒货及坚果制品、酒类、糖果制品、糕点、茶叶等元旦春节期间消费量大的品类以及风险隐患较大的海米、海蜇、粉皮、粉条、酱腌菜等食品,共计100批次。

其中,检验项目合格的产品98批次,检验项目不合格的产品2批次,合格率为98%。不合格产品所涉及的生产经营单位、产品名称和不合格指标为:在胜大超市胜利店抽检的标称辽宁省葫芦岛市高桥万屯粉业专业合作社(文阁粉业)生产的红发粉条检出二氧化硫;在东营御龙苑拓展训练有限公司抽检的生猪肉检出莱克多巴胺。

对上述抽检中发现不合格产品生产经营单位,东营区市场监督管理局依据《中华人民共和国食品安全法》的规定,责令生产经营单位停止生产、经营不合格产品,彻查问题原因,全面整改,并对不合格食品生产经营单位依法进行调查处理。

东营征集传统文化故事

活动截止时间为2017年3月31日

本报2月16日讯(记者 宋贝贝) 为深入挖掘阐发中华优秀传统文化故事资源,加强中华优秀传统文化传承发展,记者了解到,今年东营市文广新局将在全市开展"中华优秀传统文化故事会"作品征集活动。

征集内容主要包括中华优秀文化典籍中彰显颂扬先贤先烈、优秀美德的传统故事,以及体现社会主义核心价值观的现实故事。故事呈现方式为文本、音频、视频,以文字形式创作、改编,符合故事会主题和传播要求,适合社会不同群体需求,适用于报刊、电视以及现代传媒传播。故事应主题突出,情节生动感人,富有感染力,有较高的艺术性;应体现中华传统美德和当代中国价值,积极向上,具有教育意义,力求做到趣味性、文学性与启发性相结合,思想内容和艺术形式相统一。活动截止时间为2017年3月31日,届时将评选出10个优秀故事进行表彰。