

# 全链条监管 守护百姓美好“食”光

## 编前语

民以食为天,食以安为先。宁夏全域创建“食品药品安全区”以来,不断强化食品安全监管,从源头治理、生产经营过程管理到抽检检测、执法检查,坚持全链条监管,筑牢食品安全每一道防线,确保人民群众“舌尖上的安全”。

每一批合格食品、放心食品的背后都有一群食品安全“守护者”,他们以“时时放心不下”的责任感和使命感,层层压紧压实责任,严防严管食品安全,让百姓吃得放心、吃得安心。作为食品安全“守护者”,他们是如何知责于心、担责于身、履责于行,让我们听听他们的讲述——



宁味楼(新华街店)厨师长水林海介绍该店“明厨亮灶”情况。

讲述人:水林海 宁夏宁味楼餐饮管理有限公司食品安全员

## 明厨亮灶

## 舌尖上的安全看得见

本报记者 陶涛 文图

“作为餐饮企业,推行‘明厨亮灶’既是一种责任,也是吸引回头客的良策。食品安全有保障,顾客用餐更放心。”宁夏宁味楼餐饮管理有限公司食品安全员水林海说。3月24日,记者在宁味楼(新华街店)看到,该店凉菜制作区用透明玻璃隔断,消费者能够直观看到餐饮食品加工制作过程。

作为宁味楼(新华街店)的厨师长,水林海每天都要对店内食品安全各环节进行检查,确保没有疏漏。“我们在原材料选取上遵循新鲜、绿色、源头可循的原则;严格检查索证索票是否齐全,坚持少进勤进的原则,保证原材料不积压;食品添加剂严格按照国家规定的计量进行添加,保证从采购、仓储、加工到销售的各个环节的食品安全。”“明厨亮灶”工程的实施使消费者的知情权和监督权得到了进一步保障。”水林海说。

“明厨亮灶”是指餐饮服务提供者采用透明玻璃隔断或视频等方式,向社会公众展示餐饮服务制作加工过程的一种形式。“厨房重地闲人免进”,以前餐馆的后厨都是禁区。如今的后厨公开透明,通过玻璃窗,食材品质、卫生状况、实际操作等一目了然,顾客看得明白,吃得放心。”水林海说,实行“明厨亮灶”后,顾客普遍反映环境好了,吃得更放心,店里的生意也越来越好了。

后厨的干净与卫生,直接关系到消费者的用餐安全。记者在宁味楼(新华街店)后厨看到,灶台干净整洁,餐具从清理、消毒到摆放,都有着严格的规范流程。“工具不回家,我就不回家。”该店后厨的工具使用完,会经过清洗消毒整齐悬挂在墙上,这些举措都保障了后厨卫生。

“我们把食品安全保障深入到各个环节,不容许有丝毫遗漏。各分店的厨师长都是食品安全员。”宁夏宁味楼餐饮管理有限公司总经理强随介绍,宁味楼(新华街店)将《食品经营许可证》挂于醒目可视处,并成立宁味楼食品安全领导小组;全员保证持有有效健康合格证明及食品安全知识培训合格证书方可上岗;全员上班时必须穿戴整洁的工作衣帽,并保持良好个人卫生,该店通过这些具体举措将管理制度切实落实在工作中。

实施“明厨亮灶”后,餐饮服务单位的食品安全主体责任得到进一步落实,餐饮安全监管实现了由“他律”向“自律”、由“被动”向“主动”的转变。据自治区市场监督管理局餐饮服务监管处负责人介绍,2015年4月,自治区市场监管局印发《宁夏餐饮服务环节“明厨亮灶”工作实施方案》,确定了“透明厨房”“视频厨房”“网络厨房”3种模式,通过公开餐饮加工过程,达到督促餐饮服务提供者加强食品安全管理,诚信经营,推动餐饮服务食品安全社会共治。在餐饮“明厨亮灶”工作中,我区大力推行“色标管理”和“4D”管理法,让“明厨亮灶”成为餐饮业的自律“行规”,不断提高食品安全保障能力和管理水平,助力餐饮业质量安全提升。截至目前,宁夏餐饮服务单位实施“明厨亮灶”的覆盖率达到98%。



紫色的抹布只能擦台面。食品生产中,工作人员对工具的使用进行严格区分。

讲述人:黄辉 平罗县益德学生餐制作中心法定代表人 马春霞 平罗县益德学生餐制作中心食品安全员

## 筑牢防线

## 护航校园食品安全

本报记者 张涛 实习生 林伟健 文图

洗手、烘干、消毒,做完手部消毒工作后,马春霞站在一旁,盯着其他工作人员规范做好手部消毒。进入工作间前,她还有一项重要的工作——对每名工作人员进行个人卫生和着装检查,看指甲的长度是不是符合规范,手部有没有伤口,工作服、工作帽是不是穿戴规范。“保障食品安全,每一个环节都不能松懈。”3月23日,平罗县益德学生餐制作中心食品安全员马春霞说。

平罗县益德学生餐制作中心是一家专门为学生制作营养早餐的企业,每天为4400多个学生制作营养早餐,该制作中心共有7名工作人员。去年,平罗县市场监管局督促食品生产经营企业落实食品安全主体责任,建立食品安全责任体系,企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责,依法配备食品安全员,符合条件的配备食品安全总监。黄辉作为企业法人担任了食品安全总监,工作经验丰富的马春霞经过培训考核,被聘任为食品安全员。“食品安全员职责范围涉及食品生产的每一个环节。”马春霞告诉记者,每天除了要检查员工的消毒卫生情况,还要监督员工的生产卫生情况,如果发现有不规范、操作间消毒不彻底、口罩戴得不规范、生熟工具有没有分开放置等情况,要及时提醒纠正,并把发现的问题记录在“日管控”记录中。此外,还要将每天生产的食品留样。

“我们从原材料采购开始,就注意保障食品安全。”黄辉告诉记者,企业所用主要原材料是面粉、油、鸡蛋、牛奶,食品添加剂只有小苏打。所有采购的食品原材料都有固定供货商,严格执行索证索票制度,为了保证食品的新鲜度,原材料每次只采购3天的量。作为食品安全总监,黄辉每个月都要到供应鸡蛋的鸡场去实地查看养殖情况。“给孩子供应的食品,一定要选择最好的食材。”黄辉说。

平罗县市场监督管理局的监管人员不定期到益德学生餐制作中心开展食品安全监督检查。加工制作流程、食品留样、清洗消毒以及现场卫生,食品科工作人员张涛对食品加工生产的每个流程,和与马春霞一样熟悉。除此之外,张涛每次都要认真查看企业采购原材料有没有严格执行索证索票制度,针对食品加工制作、清洗消毒、食品留样、贮存保管等关键点,指导企业明确完善的管理标准。

食品安全无小事,校园食品安全尤其重要。平罗县坚持以包保到户促“精准防控”,以履职到位促“末端发力”,以督促到位促“终端见效”,推动食品安全属地管理责任和企业主体责任落地见效,严防严控校园食品安全风险,多措并举筑牢校园食品安全防线,确保学生吃得安全、吃得放心。



宁夏食品检测研究院色谱检测室检测技术人员李瑞雪在进行食品安全检测工作。

讲述人:李瑞雪 宁夏食品检测研究院色谱检测室检测技术人员

## 食品检测

## 让监管不留死角

本报记者 陶涛 文图

“对于食品检测人员来说,高效率、零出错是工作要求。食品检测人员要以‘最严谨的标准’严格开展食品检测工作,让老百姓吃得安心、吃得放心。”3月25日,宁夏食品检测研究院色谱检测室检测技术人员李瑞雪说,食品检测是食品安全监管的重要技术支撑,对排查隐患、防范风险、保障安全发挥着不可替代的作用。检验人员通过严谨的检测手段和操作完成各检测项目,再汇总编制成一份完整的检测报告,才能为食品安全监管及企业发展需要提供强有力的数据支撑。

李瑞雪毕业于加拿大多伦多大学化学工程与应用化学专业,在宁夏食品检测研究院主要从事农药残留、食品非法添加等食品安全领域的检验检测及科研工作,主持及参与多项食品安全领域课题研究及标准制订修订任务。李瑞雪和同事常年坚守在技术一线,认真对待每批次送检食品的检测任务,仔细记录数据,不断创新工作方法,积极拓展食品安全检测项目,努力让食品安全监管不留死角。

“食品检测人员严格执行食品相关的各类标准,把好食品安全‘最后一公里’关口。”据李瑞雪介绍,从初级农产品到预包装食品,从餐饮具到餐饮服务,宁夏食品检测研究院不断开拓业务范围,多年来承担着监管部门下达的食品检测任务和社会委托项目,2022年共完成各类检测任务5617批次,同比增加近千批次。检测能力已100%涵盖地农产品和95%以上国家食品安全标准涉及的检测项目,我区的食品安全抽检批次和覆盖率逐步提高。

保障食品安全,不仅需要检测技术人员不断提升检测手段和仪器设备的精准能力。李瑞雪说,宁夏食品检测研究院配备多台套超高效液相色谱仪、飞行时间质谱仪、超高效液相色谱-串联四级杆质谱仪、气相色谱串联质谱仪等大型精密仪器,检测范围完全满足31大类食品检验检测及科学研究需要。同时,通过推出预约报检、培训交流、技术指导等多项服务举措,助推我区“六特”产业高质量发展,在保障我区食品安全、助力特色农产品品牌打造等方面积极发挥技术支撑作用。

据介绍,食品安全检验检测是食品安全监管的重要手段之一,为食品安全监管提供了重要的技术支撑。去年,我区各级市场监管部门认真落实食品安全“四个最严”要求,坚持问题导向,不断加大食品安全抽检力度,对市场上销售的29大类食品组织抽样、检验,全年共完成食品安全监督抽检3.7万批次,发现不合格样品604批次,监督抽检不合格率为1.62%。



徐艳玲(左)在一家超市检查食品安全。

讲述人:徐艳玲 自治区市场监督管理局食品安全协管员 徐艳玲 自治区市场监督管理局食品安全协管员

## 监管有力

## 严守食品安全底线

本报记者 陶涛 文图

“食品安全是事关老百姓‘舌尖上的大事’,也是市场监管工作的首要任务和头等大事。”3月27日,自治区市场监督管理局食品安全协管员徐艳玲说,近年来,我区市场监管部门持续聚焦事关百姓“菜篮子”“米袋子”“肉盘子”安全问题,将抽样检测作为发现食品安全风险、排查食品安全隐患、强化食品安全预警的重要手段,充分发挥其守护食品安全“探头”作用,严执法,强监管,守护食品安全底线。

食品安全是消费者最为关注的领域之一。今年,自治区市场监督管理局将持续开展食品安全“你点我检”系列活动,聚焦群众自点的食品品种、担忧的项目指标、关注的重点领域,依托技术手段,抓好风险隐患排查和预警交流,加大监管执法力度,严查违法违规行。据介绍,开展“你点我检”活动作为综合运用抽检手段服务食品安全监管全局工作的一项重要内容,已被列入2023年我区市场监管食品安全抽检工作重点。

徐艳玲和同事们一起进商场、进超市、进市场、进企业,开展食品安全专项检查,查看食品安全管理制度的落实执行,督促商家落实食品安全主体责任。

“我们还加强与食品药品安全委员会成员单位之间的沟通协调,加大联合执法力度,严厉查处违法行为,建立信息共享机制,强化风险预警交流,联合开展食品安全宣传周活动。通过不断努力,实现从农田到餐桌的全过程、全覆盖监管。”徐艳玲说,让她感触最深的就是风险预警交流在排查食品安全风险中发挥了重要作用。各部门在各自领域开展抽检监测,利用技术监督手段从不同层面发现潜在隐患,然后定期相互分享数据结果,既可以对发现的共性问题分析研判,对下一步采取的措施提供科学依据,还可以相互填补监管空白,在健全完善食品安全标准、解决食品安全突出问题、服务企业等方面发挥积极作用。

徐艳玲说,近年来,我区市场监管部门不断创新监管方式,对食品生产经营企业风险分级管理实现全覆盖,智慧监管手段替代了“人海战术”监管;对农村地区、学校等重点区域和食用农产品、保健食品等重点品种实施精准监管。扎实推进国家食品安全示范城市创建和自治区“食品药品安全区”全域创建,深入排查食品安全风险隐患,全力守护百姓“舌尖上的安全”。

“食品安全关系群众的切身利益,容不得丝毫马虎。我们要尽最大努力保障人民群众的生命健康安全,让大家吃得更安心、更放心,用实际行动诠释一名市场监管人的责任与担当。”徐艳玲说。

## 源头把关 做好食品安全“守门员”

本报记者 智慧 实习生 林伟健 文图



刘文秀在一家面包店后厨进行检查。

讲述人:杨兵 刘文秀 银川市市场监督管理局兴庆分局食品安全协管员

“从一名消费者转变为食品安全管理者,我真明白了食品安全在日常生活中的重要性。”2022年7月,29岁的杨兵成为银川市市场监督管理局兴庆分局新华街市场监管所的一名食品安全协管员。“经过大半年的工作,我真切体会到民以食为天的重要性。作为食品安全协管员,我的工作是通过生产经营者内部的自我管理,保障群众食品安全。”3月27日,在一家餐厅

巡查的杨兵对记者说。

“正式上岗前,我们都要经过专业培训,学习食品安全法律法规,了解协管工作流程。食品安全监管专业性很强,如果专业知识掌握不到位,工作很难开展。”如今,杨兵已经成长为一名较成熟的食品安全协管员。“我负责的区域有600多家餐厅、100多家商超,50多家小作坊和2家农贸市场。我每天的主要工作就是外出巡查,对正常营业的餐厅进行日常检查,停业或新开业的餐厅要及时更新记录。”杨兵说,食品安全协管员工作繁重,有时候枯燥重复,但是食品安全事关群众利益,不能马虎。他要对自己负责的领域进行安全巡查,协

助市场监管人员依法开展食品安全日常监督管理工作,建立协管区域内市场主体档案,指导企业合法经营,办理消费诉求,发现隐患及时上报。

刘文秀和杨兵是同一批进入食品安全协管员行列。到岗后被分到了银川市市场监督管理局兴庆分局掌政镇市场监管所。“我们所管辖兴庆区的‘两镇一乡’,农村地区经营户整体法律意识较为欠缺,对食品安全工作重视程度不够,场所硬件设施配套不完善等问题较为突出,日常监管工作难度较大。”刘文秀跟着所里同事每天在一线检查,他们有时要手把手教经营户如何规范加工流程,同时还要宣传普及食品法律法规。

“看着辖区商户经营越来越规范,经营户食品安全意识慢慢提高,我心里很高兴。我们是基层食品安全的‘守门员’,要有发现食品安全隐患的‘慧眼’,和执法监管人员一起消除安全隐患,守护好群众的食品安全。”刘文秀说,目前银川市在创建国家食品安全示范城市,宁夏全域创建“食品药品安全区”,创建工作需要每个人的参与。

2022年,银川市市场监管局落实专项资金500万元,招聘食品安全协管员110余人。作为监管部门执法力量的有力补充,食品安全协管员发挥“千里眼”和“顺风耳”的作用,补齐食品安全监管的短板,筑牢食品安全监管网。