

市场监管
恩平行动



恩平市市场监管局抓实重点领域安全检查 为市民营造放心消费环境

今年春节假期,为切实维护公平有序的市场秩序和放心消费的市场环境,恩平市市场监管局聚焦主责主业,抓实抓细食品、药品、重点工业产品、特种设备等市场监管重点领域安全检查,共出动检查执法人员2110人次,检查经营户6090户次,监管力度大幅度提高,全市市场经营秩序良好,市场价格稳定。

文/图 吴健争 袁瑛慈

聚焦“急难愁盼” 宣传监管“不断档”

恩平市市场监管局提前部署,执行领导带班和24小时值班值守制度,完善突发事件处置工作机制,全体干部职工节假日期间保持24小时手机待机状态,没有出现断岗、漏岗、脱岗的情况。同时,做好安全风险防范工作,加强局内部以及跨部门执法联动,规范企业经营行为,加大对节假日重点领域的监管力度,严防出现影响市场秩序的恶性行为发生。此外,畅通投诉举报渠道。充分发挥12345、12315投诉举报热线作用,及时受理和依法处理群众消费投诉,确保消费者诉求接得进来、转得下去、办得及时,切实保障消费者合法权益。

恩平市市场监管局还积极做好相关工作,确保宣传到位“不断档”。一是发布温馨提示。该局通过媒体平台,发布春节假期食品安全消费提示、“年夜饭”食品安全消费提示等信息,提醒群众注意健康饮食、文明理性消费,并针对可能产生的食品安全问题进行提醒告诫,切实保障群众外出就餐和居家饮食安全。二是做好创建国家食品安全示范城市宣传工作。在花市、美食区显眼处设置打卡点、食品安全咨询台,志愿者向群众派发宣传资料,吸引15000多人参加有关活动,接受群众食品安全咨询1800人



▲工作人员到食肆开展检查。



▲工作人员对市场上的
厨具电器进行检查。

聚焦重点领域 安全检查“不松懈”

恩平市市场监管局聚焦市场监管重点领域、重点场所,持续强化执法检查,切实规范经营行为,消除安全隐患。

一是强化食品安全监管。开展食品安全专项检查行动,以大中型商场、超市、农贸市场、“网红”餐厅、农家乐等为重点监管对象,以蔬菜、肉类、生鲜食品、速冻食品等节日热销食品为重点检查种类,全面排查食品安全风险隐患。同时,加强各级包保干部督导力度,并对B级、C级包保主体增加督导频次,守护好群众“舌尖上的安全”。本次行动共出动执法人员1302人次,排查食品生产单位200

家次,农贸市场228家次、食品冷链171家次、商超和餐饮店4905家次,发现风险隐患66项,目前已全部督促整改落实。

二是强化药品安全监管。组织开展药品安全监督检查,共出动执法人员20人次,检查零售药店8家、医疗机构3家、药品网络经营企业8家,发现问题5条,现场责令改正2家,进一步提高医疗机构和零售药店人员的主体责任意识,有效保证人民群众用药用械安全。

三是强化重点工业产品安全监管。出动执法人员178人次,排查燃气具及相关产品销售主体83家,责令下架不符合国家标准的燃气具6个批次。

四是强化特种设备安全监管。重点对商场、旅游景区、住宅小区等人员密集场所的电梯、大型游乐设施以及燃气充

装站、检测站开展检查,督促企业压实安全主体责任,排查各类风险隐患。共出动执法人员103人次,检查企业47家次,发现安全隐患3处,已完成整改3处,立案1宗。

五是强化价格监管。以群众生活必需品、节日消费特色商品、景点门票、餐饮住宿、停车收费等为重点,加强对辖区农贸市场、商场超市、旅游景区、宾馆酒店、饮食酒家、停车场、烟花爆竹经营点、医疗门诊以及药店等重要场所开展现场检查。依法查处哄抬价格、价格串通、价格欺诈、不按规定明码标价等违法违规行为,充分保障人民群众消费权益。共出动执法人员438人次,检查经营主体354户次。检查发现部分商家存在价格公示不规范等行为,已发出质令整改告知书3份。

学校食堂做好“七落实”工作 保障学生“舌尖上的安全”

此前,恩平市各小学迎来开学季。为做好学校食堂食品安全管理工作,恩平市市场监督管理局要求各学校食堂做好“七落实”工作。

落实从业人员健康管理工作。食堂开工前,要对从业人员进行食品安全培训,做好培训记录。直接接触入口食品的从业人员应持有有效健康证明上岗。每天对从业人员进行晨检并做好记录。所有在岗员工应正确佩戴口罩、穿戴工衣工帽上岗。

落实设施设备维修工作。食堂开工前,要对食堂设施进行全面检查维护,排除各种故障。排查“三防”设施是否正常使用;排查供水设备运行情况、净水器滤芯使用情况;排查冰柜运行情况,测试冰柜温度有无达到贮存食品温度要求,定期清理冰霜;排查消毒设施,确保消毒柜、消毒水、消毒剂、紫外线消毒灯等能正常使用,达到相应消毒效果。

落实病媒生物防制工作。检查食堂周边是否有病媒生物大量孳生的场所。难以避开时应采取必要防范措施,防止病媒生物进入食堂场所。检查整体建筑结构及环境情况。所有线槽、配电箱(柜)要密闭且没有缝隙,防止病媒生物进入。检查食堂内部结构。食堂地面、墙壁、门窗、天花板的结构要密闭没有缝隙。要使用物理方法定期按要杀灭病媒生物并做好记录。要配备有效防控设备。要加强病媒生物排查。如发现病媒生物,应尽快将其杀灭,并追查来源,消除隐患。

落实食材进货查验及索票索证。食堂开工前,要对库存的食品及原材料进行一次全面清理,清理过期变质食品,清理冷藏冰柜内贮存时间过长的生肉及半成品,清理已开封贮存不当的调味料,清理已腐败变质的蔬果。按规定查验并留存供应商营业执照、食品经营许可证和食品出厂检验合格证明、发货票证等资料,如实记录进货台账记录。

落实规范操作工作。食品加工过程要做到“三分开、一消毒”,即生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开,严格餐具消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前必须洗手消毒,防止交叉污染。禁止经营、贮存野生动物及其制品,不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜。禽畜肉类食品要烧熟煮透。学校食堂不得加工冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

落实清洗消毒工作。食品配餐间要安装紫外线空气消毒灯,每日每餐后定期消毒,每次不少于30分钟。食品加工区域每日每餐后要进行清洁消毒,每个区域使用的清洁消毒用具要分开,避免混用。每日每餐做好餐具、刀具、砧板、操作台、地面等设备设施的消毒。

落实留样工作。每日每餐供应的每个品种,必须做好留样保存和相关记录。食品留样冰箱为专用设备,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,防止样品之间污染,在0-8摄氏度冷藏条件下存放48小时以上,每个品种留样量不少于125克。

工作。食堂开工前,要对库存的食品及原材料进行一次全面清理,清理过期变质食品,清理冷藏冰柜内贮存时间过长的生肉及半成品,清理已开封贮存不当的调味料,清理已腐败变质的蔬果。按规定查验并留存供应商营业执照、食品经营许可证和食品出厂检验合格证明、发货票证等资料,如实记录进货台账记录。

落实规范操作工作。食品加工过程要做到“三分开、一消毒”,即生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开,严格餐具消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前必须洗手消毒,防止交叉污染。禁止经营、贮存野生动物及其制品,不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜。禽畜肉类食品要烧熟煮透。学校食堂不得加工冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

落实清洗消毒工作。食品配餐间要安装紫外线空气消毒灯,每日每餐后定期消毒,每次不少于30分钟。食品加工区域每日每餐后要进行清洁消毒,每个区域使用的清洁消毒用具要分开,避免混用。每日每餐做好餐具、刀具、砧板、操作台、地面等设备设施的消毒。

落实留样工作。每日每餐供应的每个品种,必须做好留样保存和相关记录。食品留样冰箱为专用设备,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,防止样品之间污染,在0-8摄氏度冷藏条件下存放48小时以上,每个品种留样量不少于125克。

(文/图 吴健争 袁瑛慈)



工作人员对学校食堂食材进行快检。

更多恩平新闻请登录 江门新闻网 www.jmnews.com.cn

中央文明办 国家旅游局

文明旅游

每个人都是一道亮丽的风景线

