

南海深入贯彻落实食品安全“四个最严”要求,形成食品安全共建共治共享社会治理格局

聚力民心工程 守护舌尖安全

党的十九届五中全会提出,完善共建共治共享的社会治理制度,扎实推动共同富裕,不断增强人民群众获得感、幸福感、安全感,促进人的全面发展和社会全面进步。吃得放心便是增强人民群众的获得感、幸福感、安全感的关键点之一。

11月11日,南海区召开创建广东省食品安全示范区中期评估汇报会。

近年来,南海深入贯彻落实食品安全“四个最严”要求,以“创建广东省食品安全示范区”为抓手,坚持创新引领,在全国率先全面实施食品小作坊集中管理;在全省率先探索边角料“闭环式”处理机制、首推家禽副产品集中分拣模式以及率先推行“一建两创”规范农村集体聚餐;在全市首创小摊贩规范治理模式、率先探索建设食品安全风险监测点以及率先探索智能化监管……初步形成食品药品安全共建共治共享的社会治理格局,保障人民群众“舌尖上的安全”。

齐心推

全区上下联动 打响食品安全攻坚战

在南海,食品安全一直都是区委、区政府的重要工作议题。2015年,被评为全市唯一的佛山市食品安全示范区;2017年成为全市唯一的广东省食品安全示范区创建单位;2018年,南海启动广东省食品安全示范区(县)创建;2020年南海又启动国家农产品质量安全县创建工作。

近年来,以创建广东省食品安全示范区为抓手,南海把食品安全当成“一把手”工程来抓,全面压实“党政同责”。区委常委会、区政府常务会议每年多次专题研究食品安全工作,尤其自2019年底以来,将食品安全工作提到前所未有的高度,区委、区政府等主要领导及党政班子成员高频次调研督查、高密度研究部署,亲自过问、亲自研究、亲自推动食品安全工作;在2020年6月开展食品安全整治期间,区委、区政府等主要领导及党政班子成员亲自挂帅,“一人一场、每周一次”督导农贸市场等整治工作。

在食品安全的投入上,南海从不吝啬,持续不断强化人、财、物的保障,包括在全市最早配备食品药品快速检测车9辆,全面升级改造镇街农产品检测中心8个,区、镇两级政府逐年增加食品安全工作经费投入。

在汇报会上,南海区委书记闫昊波强调,南海区委、区政府始终坚持以人民为中心,深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”指示精神,将食品安全工作摆在党委政府中心工作的突出位置来抓,坚持高位推动严格落实“党政同责、一岗双责”的要求,确保人民群众生命健康安全。接下来,南海区将借助中期评估的机遇,认真听取专家组的反馈意见,推动示范区建设各项工作再抓实,效果再提升,争取拿出更靓丽的成绩,交出更满意的答卷,为南海人民群众打造一个食品安全城市、幸福满满城市。

用心抓

创新工作手段 筑牢食安防线

南海区是食品生产、流通、消费重要地区,食品供应需求大,食品贸易活动频繁,食品安全形势复杂严峻。在此背景下,南海食品安全工作仍亮点频出,这背后是敢为天下先的南海精神起到支撑。

早些时候,南海在全市首创“八个一”标准建设社区食安办,制定了一块牌子,一支队伍,一个办公场所,一套办公设备,一个移动办公平台,一套工作制度,一套工作档案,一套工作标识的标准规范,在全区所有社区建设食安办,搭建了全区1700多人的食品药品安全协管队伍,实现队伍建设、制度建设、档案建设、效能建设的全面提升。

此外,为了引导农贸市场提升管理水平,桂城街道试行农贸市场量化考核信用管理,对街道内29家农贸市场试行量化考核信用管理,以季度为周期对市场的食品安全工作进行考核排名,每季度公布“红黑榜”,对上“红榜”的市场予以现金奖励,对上“黑榜”的市场列入重点监管名单,进行重点约谈和高频次督促整改。

一次又一次的创新之举,让食品安全工作越抓越细越抓越实。

放心买

严把食品“产购销” 让市民吃上放心肉

今年,里水镇沙涌综合市场出现了新变化,在市场里出现了边角料处理专用桶,专门用来收集猪肉档口产生的边角料;在里水镇食品集中加工中心内,设置了烧腊油回收专用桶,将加工过程产生的废油脂、边角料统一回收、统一处理,有效规范回收处理。

这些改变是南海实施肉品“边角料”全链条闭环管理的一个缩影。今年以来,为了让市民放心买肉,放心吃肉,南海在全省率先实施生猪产品边角料“厂场挂钩、集中回收”闭环管理制度,针对全区177个市场所有猪肉档口产生的边角料,由具备资质的油脂企业统一收购处理或由市政单位统一作无害化处理,从源头上斩断中间利益环节,实现生猪产品“边角料”从市场到工业品生产厂家或无害化场所的无缝对接、日产日清、闭环管理。

同时,南海还扩展闭环管理范围,推行家禽副产品集中分拣模式,对有食用价值的家禽内脏副产品,须在屠宰场所内统一完成清洗、分拣、包装及冷藏冷冻等初加工环节,经检验合格后,附带合格证明出场,从而确保了禽肉和家禽副产品质量安全。

而对于深受市民喜爱的烧腊,南海早在2009年就提出以“政府搭台、企业投资、市场运作”的模式,创建食品集中加工中心,开始探索食品小作坊集中管理模式,推动企业正规化生产。如今已经建成食品集中加工中心7个,进驻小作坊161家、小微企业40家。同时,通过制定和推行《南海烧腊》联盟标准,在全省率先建立了烧腊食品生产-加工-销售的全环节溯源机制,让“南海烧腊”的香味飘得更加久远。



■农贸市场管理抓实抓细,让市民买得更放心。(通讯员供图)



数一数 南海食品安全 监管“创举”

1 食品集中加工中心建设全国领先

南海区自2014年起全面实施食品小作坊集中管理,是全省首个出台小作坊地方规范性文件的县区。这一管理经验被《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》吸收。

2 全省率先探索边角料“闭环式”处理机制

在全区施行“厂场挂钩、集中回收”的“闭环式”统一回收处理制度,从而建立了“流向清晰”的肉品边角料及剩油脂闭环处理机制。

3 全省首推家禽副产品集中分拣模式

2020年8月起,统一要求农贸市场,对有食用价值的家禽内脏副产品,须在屠宰场所内统一完成清洗、分拣、包装及冷藏冷冻等初加工环节,经检验合格后,附带合格证明出场。

4 全省率先推行“一建两创”规范农村集体聚餐

在全省范围内率先对农村集体聚餐点进行建档,对承办村宴的流动餐厅实行备案管理,颁发备案登记证明并创立流动餐厅“红名单”。

5 全市首创小摊贩规范治理模式

2016年,南海采取划定小摊贩经营区域、经营时段的方式,并对食品摊贩采取“六个统一”规范登记管理,发出全市第一张食品摊贩登记卡,这一管理经验写入《佛山市食品摊贩规范管理指导意见(试行)》,在全市推广。

6 全省首推“一镇一基地”建设

目前,已建成科普公园或基地8个。桂城建成全市首个食品药品科普基地,被评为广东省科普教育基地、广东省青少年科普基地、佛山市科普基地。



制图/徐文霞

安心吃

探索智慧监管新模式 让食品安全“看得见”

在南海环球水产批发市场,市民只需扫一扫摊位前的二维码,便能知道这些水产品的产地等信息。

去年,在市场流通环节,南海在全省首创“联盟采购、统一检测、源头把关”模式,并在环球水产市场进行试点,倒逼上游供应商把好质量关,目前该试点效果初显,同时南海正在推动水产品溯源系统与其它批发市场和相关零售市场的系统对接,实现全区水产品安全闭环追溯。

食品安全既是产出来的,也是管出来的。近年来,“智慧监管”已成为南海食品安全工作的高频词。在食品生产、餐饮环节,南海大力推进“互联网+”工程,全区7间食品集中加工中心均实现“阳光车间”,全部持证餐饮服务单位基本实现“明厨亮灶”,1.6万家餐饮单位上线“佛山市阳光餐饮”平台。

另外不少镇街在全区既定

工作的基础上对“智慧”加码,例如,桂城建成全市首个食品药品智能化监管平台,里水建成“食安e+”平台,狮山搭建食品安全大数据云平台,在全区既定工作的基础上对“智慧”加码,利用手机APP平台、智慧监管平台等方式,发动社区、村居协管员搜集食品经营企业基础大数据,排查风险隐患和存在问题,指导企业补齐短板,推动企业开展自查报告,进一步实现对辖区食品企业的电子化监督和管理互动,极大提升监管效能。以“食安e+”平台为例,在2019年,通过对协查数据进行倒查,共督促关停企业办理注销工作445宗,督促地址变更申办73宗,核对主体业态变更企业270家。

目前南海正着手探索在政务云上建设区级智慧监管业务服务应用平台,对全区食品检测和溯源管理进行数据关联,将服务于市场主体履行责任和行政管理部门提升监管水平。

开心学

宣传教育常抓不懈 提升食安常识知晓率

今年6月份,南海市场监督管理局举行“安全生产月”科普知识宣传志愿服务活动,志愿者们积极向市民派发《食品安全知识读本》,同时向市民科普食品安全知识。

“为什么要将青菜放在杯子里?注入这些液体是做什么呀?”今年8月份开展的“不负年华·争做做好少年”职工子女暑期夏令营活动之食品安全体验课程,吸引了不少青少年参加,在了解食品检测时,纷纷提出自己的疑问,工作人员一一给予了回答。

事实上,为市民科普食品安全知识的这一幕时常在南海上演,原因在于南海抓好食品安

全监管等日常工作之余,专题宣传、“五进”活动、科普宣教等食品安全宣传教育也常抓不懈,包括在全市率先开展食品安全示范村居建设工作;在社区、企业等组建食品安全志愿者队伍;在食品安全普法、科普、义务监督、投诉举报等领域提供志愿服务等。

另外,南海还在全省首推“一镇一基地”建设,推动各镇街建设食品药品科普主题公园、科普基地。目前,已建成科普公园或基地8个,为市民学习食品药品安全知识,鉴别保健食品中的骗局提供了好去处,也让市民共享了食品安全的成果。