我省市场监管系统坚持问题导向推进制度创新

守住食品安全底线助力“六稳”“六保”

核心提示

今年以来,省市场监管局紧紧围绕“六稳”“六保”任务,全力以赴做好疫情防控下的食品安全监管工作,进一步强化食品生产安全监管责任,督促食品生产企业落实主体责任,在特殊时期守住了食品生产安全底线,服务经济社会健康发展。

我省市场监管人员对食品生产加工小作坊规范化管理示范创建工作开展检查。

坚持打建结合 严守食品安全底线

聚焦民生领域突出问题,我省开展多项专项整治,化解食品安全风险。开展固体饮料、压片糖果、代用茶等食品专项整治,目前,全省各市已完成相关食品生产企业的摸底排查,我省现有固体饮料生产企业151家,停产93家;压片糖果生产企业54家,停产34家;代用茶生产企业104家,停产77家。开展白酒小作坊专项整治,杜绝白酒小作坊液态法生产,防止塑化剂污染,强化检验,从根本上提升我省白酒小作坊产品质量。

对高风险企业开展监督检查,严查食品生产违法违规行为。省市场监管局对全省食品生产企业进行了风险分析研判,梳理企业风险等级,制定了年度监督检查工作计划,对部分重点品种食品生产企业开展体系检查,对冷冻饮品、白酒、婴幼儿辅助食品等生产企业开展重点检查。截至8月底,全省共检查食品生产企业4608家次,发现部分企业存在原辅料进货查验记录不全、生产投料记录不完整、出厂检验记录不规范、卫生管理制度落实不严格等问题,共有251家企业检查结果为“不符合”,现已全部责令企业限期整改,确保食品质量安全。

对肉制品生产企业和肉制品生产加工小作坊开展监督检查。重点检查企业的食品安全管理、原辅料采购、生产过程控制、产品检验检测等情况,督促企业做好原辅料采购制度管理,严格使用食品添加剂,做好原辅料进货查验、供应商审核及原料肉的兽药检测合格报告等,严格生产加工过程微生物控制、杀菌的温度和时间,产品包装控制,产品标识标注,产品贮存、销售记录,做好检验记录等。

在加强专项整治的同时,我省打建结合,开展食品生产加工小作坊规范化管理示范创建活动。发挥示范店以点带面、示范引领作用,推动小作坊生产加工设备设施、卫生条件、生产加工场所条件得到进一步改善。力争年内将小作坊改造率在去年基础上提高5%,达到30%,实现小作坊产品“买得安全,吃得放心”。活动开展以来,省市场监管局积极组织各市对小作坊的明示公示制度建立情况、原辅料及销售管理、生产加工场所、生产设备设施、人员管理、产品检验、标签标识管理、档案管理八个方面进行检查规范。截至目前,共创建小作坊示范店1182家,提升改造小作坊3561家,提升比例达到29.6%。

解决实际困难 助力企业复工复产

为了减少疫情对企业生产经营的影响,省市场监管局主动作为,精准施策,帮助企业解决实际困难,推动企业复工复产。

延长食品生产许可证期限。食品生产许可证有效期内,许可事项发生变化又不能及时办理变更登记的,延期至疫情解除后1个月内办理。食品生产许可证、食品生产加工小作坊许可证到期,因疫情影响未能按时办理换证的,许可证有效期顺延至疫情解除后1个月。截至目前,有3家企业延期办理食品生产许可证。

延长食品从业人员健康证明期限。食品生产企业从业人员所持健康证明在疫情防控期间(自2020年1月25日起)有效期届满,因受疫情防控影响暂时无法重新进行健康检查的,其健康证明视为继续有效,有效期限截止到疫情解除之日起60日内(含第60日)。截至目前,延长复工复产食品生产企业从业人员健康证明381家,共6065人。

开展培训帮助企业提高复工复产期间风险防控能力。省市场监管局联合辽宁省华测品标检测认证有限公司举办全省食品生产企业复工复产风险防控网络直播培训,全省食品生产企业法定代表人、质量负责人和市、县(区)食品生产安全监管人员共计2703人参加。

此外,指导帮助复工复产食品生产企业制定疫情防控方案,建立健全人员出入检查制度、生产车间卫生消毒制度、人员体温监测制度等防控措施,共现场指导复工复产企业308家,923人。通过微信、电话解决各级食品生产企业和食品生产加工小作坊关于食堂就餐、垃圾存放、集聚区消毒、进厂前消毒等问题1136个。帮助复工复产103家企业购买口罩41650只,帮助36家企业购买84消毒液4770升,帮助37家企业购买体温检测枪40个,解决1家企业短缺原材料1吨,帮助3家企业招工31人,帮助企业联系体检医院,解决新招432名员工健康证明等问题。

截至目前,全省食品生产企业复工复产率达84.93%,有力促进了经济社会秩序加快恢复。

全过程可追溯 常态化监管“不打烊”

疫情防控进入常态化后,省市场监管局进一步督促食品生产企业建立健全落实食品安全主体责任制度,提升企业食品质量安全管控能力。通过开展食品安全公开承诺、食品安全知识培训抽考、食品安全风险自查和报告等措施,持续提升企业食品安全管控意识和管理能力。落实进货查验记录管理制度、生产过程控制制度、生产经营全过程追溯体系,做到来源可查、去向可追。

目前,食品安全主体责任系统中有食品生产企业881家,其中由于注销、长期停产和季节性停产而无法正常持续更新信息的有179家,能够正常填报更新信息的企业有702家。

同时,督促企业落实好常态化疫情防控措施。落实生产全过程追溯体系,做到来源可查、去向可追。采购国产原料畜禽肉,必须逐批索取动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明;采购进口原料畜禽肉、水产品,必须逐批索取入境货物检验检疫合格证明、同批次核酸检测合格证明。要求食品生产企业全面落实“三个严格”,保障食品安全。

严格从业人员防护管理。从业人员按规定必须佩戴口罩上岗,接触散装直接入口食品人员要佩戴手套;每天上岗前进行体温检测,做好体温检测记录;出现发热、咳嗽等症状者不得上岗。

严格生产营业场所防护管理。保持经常性通风换气,每天进行场所消毒,做好消毒记录;保持环境整洁卫生,对高频接触物体表面要用消毒剂进行喷洒或擦拭。

严格经营场所秩序管理。重点提醒接触进口冷鲜水产品、进口冷冻肉类的从业人员严格做好个人卫生防护措施,穿戴工作帽、一次性使用医用口罩或一次性医用外科口罩、面屏、手套、工作服和胶靴,根据岗位需求穿戴相应的围裙等,工作结束时需按照流程进行洗手消毒和鞋靴的清洗、消毒。

省市场监管局推行食品生产许可制度改革

10家食盐企业获批食品生产许可证

本报讯 今年3月1日起,新《食品生产许可管理办法》开始实施,省市场监管局及时印发《关于落实食品生产许可管理办法的通知》,进一步简化食品生产许可申请材料,推动食品生产许可改革不断深入,使我省食品生产许可审批驶入高效便捷快车道。

新《食品生产许可管理办法》规定,加快信息化建设,推进许可申请、受理、审查、发证、查询等全流程网上办理。为确保食品生产许可全程网络信息化顺利推进,省市场监管局对原有的食品生产许可系统进行了全面升级改造,升级开发了食品生产企业和食品生产加工小作坊许可证网上办理业务系统,实现了食品生产许可全程电子化,申请人可以自主选择网上申报或到审批大厅现场办理。

根据国务院、市场监管总局关于盐业改革和食盐生产监管的系列要求,食盐首次纳入食品生产许可管理范围,并纳入“调味品”许可目录进行监管。省市场监管局印发《关于辽宁省食盐定点生产企业食品生产许可证核发工作的通知》,将核发食盐生产企业食品生产许可证书权限下放至市级审批部门,为企业实现属地化管理提供了便利。我省共有食盐定点生产企业11家,目前已为10家发放了食品生产许可证,食盐的质量安全监管进入了新阶段。

为了营造更加便利宽松的创业环境,全省全面推行低风险食品生产企业推行告知承诺制。省市场监管局编制低风险告知承诺制食品目录,制定了统一格式的告知承诺书。对小麦粉、大米、挂面、其他粮食加工品、膨化食品、薯类六类食品实行食品生产许可告知承诺制,只要申请人提供的材料符合法定要求,即时发证。发证后,市场监管部门在两个月内对申请人承诺内容是否属实进行现场检查,发现实际情况与承诺内容不符的,限期整改;整改后仍不符合条件的,依法撤销行政许可决定。

市场监管工作人员为食盐企业发放生产许可证。

全省腌菜大坑实现“清零”

本报讯 自2019年4月以来,省市场监管局开始督办大坑腌菜整治工作,目前,全省16283个腌菜大坑全部清空填平,按期完成了腌菜大坑专项整治任务,化解了我省重大食品安全风险。

我省大坑腌菜问题已持续近30年,生产环境较为恶劣,对生态环境和土地资源破坏严重。由于大坑腌菜分布广,尤其是部分市县规模较大、数量众多,加之涉及众多农户切身利益,以前虽经多次整治,数量却越来越多。

2019年,这一问题被列入中央环保督察“回头看”重点整改问题清单。省政府对此高度重视,下决心根治这一顽疾。省市场监管局确定了在今年6月底前实现全省腌菜大坑“清零”和确保社会稳定的双重工作目标,督导各地开展整治大坑腌菜攻坚战。各市将整治工作作为重要政治任务来抓,坚决贯彻落实省政府要求,迅速部署安排,成立工作专班,制定工作方案,明确责任分工,形成上下联动、部门协调、快速处置的工作机制。

省市场监管局组织各市开展了三轮排查,深入村屯摸排查访,发动群众反映情况,将全省腌菜大坑底数摸透查清。经排查,全省共有腌菜大坑16283个,除抚顺之外,其他13个市都存在这一问题,主要集中在沈阳新民市(大坑腌渍酸菜)、锦州凌海市(大坑腌渍咸菜)及周边鞍山、辽阳、盘锦、葫芦岛等地区。全省大坑占地面积上万亩,共涉及农户2600余户,年产值20亿元,年产酸菜130万吨,占全国80%以上;年产咸菜30万吨,占全国10%。

在整治过程中,省市场监管局督促各地建立台账,做到清零销号、一个不漏。对于存量大坑,全部实现落图定位,实行清空一个,回填一个,销号一个。对于新挖大坑,严格执法,发现一个,取缔一个,及时制止,防范“破窗效应”。同时,建立举报机制,发动群众加强监督,确保不留死角。

腌菜大坑整改工作触动利益巨大,农户对整治工作是否理解、接受是能否完成整改目标的关键。全省各级领导带头深入村屯,解读政策,确保宣传到户、到人。各市做好工作预案,及时了解掌握各地群众动态,及时回应群众诉求。同时,引导农户转变蔬菜种植结构,积极帮助农户卖菜和储存,减少农户损失,减轻工作阻力,防范社会风险。

同时,加强督导,形成攻坚合力。省市场监管局多次到新民、黑山、凌海等地明察暗访。向各市、县政府发出督办函10份,开展暗访13次,深入村屯45个,移交举报线索98条,回复群众诉求23件,要求追责整改1件。各地压实责任,建立县乡政府牵头,市场监管部门督办,农业农村、生态环境、公安、自然资源等部门参加的工作组,深入370多个村屯,狠抓整改落实。

此次大坑酸菜整治工作采用疏堵结合的方式,引导酸菜产业升级,鼓励采取工业化、规模化生产方式,促进我省独具特色的腌菜产业不断发展壮大,确保所有腌菜必须符合食品生产安全规范要求和食品生产安全质量标准。目前,辽阳县唐马寨占地100亩的酸菜产业园正在建设中,沈阳、锦州的腌菜产业园正在推进中。

当前,秋菜丰收在即,防止大坑腌菜反弹成为重中之重。省市场监管局相关工作人员表示,将开展抽查和验收工作,巩固整治成果,督促各市落实责任,对回填的土地尽快实现复耕,一经发现挖坑腌菜行为,严肃处理。

我省整改484家白酒小作坊

本报讯 为规范白酒小作坊生产经营,提高白酒产品质量,我省组织开展了为期5个月的白酒小作坊专项整治。目前,已检查白酒小作坊2532家,发现问题504家,完成整改484家。这是9月28日,记者从省市场监管局了解到的。

我省共有白酒小作坊2645家,占全省小作坊总数的19.34%。本次检查责令停产2家,吊销白酒小作坊生产许可9家,注销1家,立案18家,发现无证生产的白酒黑作坊4家,35家白酒小作坊生产工艺、生产规模不符合标准要求。未发现采购原酒或食用酒精加工生产白酒,使用工业酒精等非食用物质、制售假冒伪劣以及滥用甜味剂等食品添加剂的违法行为。对符合转企升级的白酒小作坊,监管部门按照白酒生产企业标准要求,指导帮扶转企升级41家。

本次专项整治重点围绕四大任务开展。检查白酒小作坊生产工艺、生产规模是否符合白酒小作坊生产许可审查指导意见的要求;检查是否存在采购原酒或食用酒精加工生产白酒,是否存在使用工业酒精等非食用物质、制售假冒伪劣的黑窝点、黑作坊以及滥用甜味剂等食品添加剂的违法行为;检查落实承诺制度、明示公示制度、保证食品安全管理制度、标签标识管理制度、档案管理制度五项主体责任制度;检查是否符合白酒小作坊产品检验规定要求。

通过此次专项整治,省市场监管局摸清了全省白酒小作坊的基本情况,建立了白酒小作坊监管档案,进一步提升了我省白酒小作坊食品安全质量水平。

食品安全小常识

你知道如何辨别固、液态法白酒吗?

固态法白酒属中国传统酿造技艺,是以粮谷为原料,采用固态(或半固态)糖化、发酵、蒸馏,经陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有固有风格特征的白酒。

液态法白酒是以含淀粉、糖类物质为原料,采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒(或使用酒精),可用香醅串香或用食品添加剂调味调香,勾调而成的白酒。

固液法白酒是以固态法白酒(不低于30%)、液态法白酒勾调而成的白酒。

辨别方法:看标签上的标准,GB/T10781.1是浓香型固态法白酒标准。GB/T10781.2是清香型固态法白酒标准。GB/T10781.3是米香型固态法白酒标准。也就是说,GB/T10781.1、GB/T10781.2、GB/T10781.3等GB/T1是固态法白酒。GB/T20822、GB/T20821是固液法或者液态法白酒。

购买猪肉制品原料认准“两证一报告”

猪肉制品生产监管工作中,“两证一报告”是必检项目。“两证”是动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明;“一报告”是非洲猪瘟病毒检测报告(证明)。其中“两证”都有具体的证明单据,而非洲猪瘟病毒检测合格证明一般在《动物检疫合格证明》“备注栏”。

为什么要吃加碘盐?

如果人在饮食中缺少了碘,将会引起一种叫作“甲状腺肿”的病。由于地球环境缺碘,人类需要长期适量补碘。我国缺碘的情况比较普遍,防治碘缺乏病最经济适用的办法就是食盐加碘。采取食盐加碘的方法,可以有效地提高人体中碘的含量,预防甲状腺肿的发生。

在食用加碘盐时应注意以下几点:

1.缺碘地区的居民必须科学、长期地食用加碘盐,否则,一旦停用碘盐,碘缺乏病就会复发;

2.每次购买碘盐不要太多,因为时间久,碘元素易挥发;

3.放碘盐的容器应为加盖的,并放置在干燥、遮光、避高温处;

4.在菜肴将起锅时再加入碘盐,不要用碘盐爆锅、长炖、久煮,因为碘易挥发。

(本版稿件由本报记者赵铭采写。)

官方账号

欢迎关注辽宁省市场监督管理局官方微信公众号