



## 去年青海餐饮服务食品安全监管成效显著

本报讯 记者安维财 发自青海 2014年初,青海省餐饮环节打响“利剑行动—餐桌保卫战”,取得了初步成效,全年餐饮环节未发生重大食品安全事件。利剑行动突出“三个重点”:重点开展了春秋季节学校食堂、学校周边200米内餐饮服务食品安全等专项治理活动;重点加大了索证索票、食品添加剂使用管理、餐饮具清洗消毒等监管力度;重点加强了集体聚餐、城乡结合部、旅游景点等重点区域和时段的监督检查和指导。截至目前,全省各级食品药品监管部门在“利剑”专项检查中共出动执法人员15671人次,检查餐饮服务单位48854户次;查处不符合食品安全标准的食品数量为128.86公斤;查处经营不符合食

品安全标准的食品案件137件,罚没金额共计28.385万元;下达《监督意见书》934份,吊销餐饮服务许可证2家。

与此同时,餐饮服务食品安全监管工作上取得了一定的成效。一是日常监管手段得到加强。通过在全省、市(州)、县三级食品药品监督管理局配备141套“劣质油”快检设备,食品药品监督管理部门的日常监管手段得以加强,为行政执法监管工作提供了技术保障。二是制度化建设进一步强化。初步形成了《青海省学校(托幼机构)食堂食品安全监督管理实施细则》《青海省中小型餐饮服务单位食堂食品安全监督管理实施细则》,起草了大、中、小型餐馆,学校食堂、机关食堂、

私家餐馆业态的标准,待广泛征求意见进一步修改完善后出台。三是量化分级工作得以推进。全省餐饮服务单位总数20281家,其中:餐馆18098家、食堂2180家、集体用餐配送单位1家、中央厨房2家;量化分级已评定16536家、责令整改350家、待评定单位数1838家。量化分级率达到81.54%。比去年同期增加了5个百分点。四是监管人员业务素质水平进一步提升。通过走出去、请进来等方式,不断加强重大活动餐饮服务食品安全保障工作、餐饮服务食品安全法律法规体系、行政许可、行政处罚程序与执法文书、处罚依据和操作规划、食物中毒的诊断与调查、快检知识讲解和实物操作等方面的培

训,省、市(州)、县三级餐饮服务食品安全监管人员的综合素质和工作水平得到提升。五是应急意识得到进一步提升。通过部署彻查上海福喜问题食品事件并反馈各阶段情况、参与景峰饭店食物中毒事件调查等增强了应急响应处理意识。六是食品安全意识进一步提升。以贴近实际、贴近群众为主线开展了餐饮服务食品安全系列宣传活动,如播放公益广告,组织现场参观,开设咨询热线,讲解食品安全科普知识,宣传食品法律法规,宣传餐饮服务监管工作成效,在电视、广播、报刊等媒体报道食品安全信息。同时,深入企业、社区、校园、农牧区宣传,增强了老百姓的食品安全意识。

## 武汉推进小餐饮便民服务区建设

本报讯 潘露 孙涛 记者胡毅 发自湖北 近日,湖北武汉市食品药品监督管理局组织召开全市小餐饮便民服务区建设工作现场会。与会代表先后现场观摩江汉区常二社区、汉口火车站东广场、硚口区宝丰街崇信路、汉阳龙兴东街等小餐饮便民服务区,纷纷表示受益匪浅,值得学习、借鉴和推广。

武汉市食品药品监督管理局局长杨泽发在会上强调,武汉市政府高度重视小餐饮便民服务区建设工作,秦军副市长专门作出批示,各区局要认真贯彻落实。他指出,武汉市政府2014年十件实事之一“强化食品安全保障工作”的预定目标已提前超额完成。全市建成70家小餐饮便民服务区,其中新设32个,规范38个;中心城区43个,新城区27个。各区局在扎实推进小餐饮便民服务区建设工作的同时,开动脑筋,创新方法,积累了一些十分成功的宝贵经验:建立了政府主导、市场运作的运行机制;探索了严格准入、规范管理的建设模式;强化了企业主责、业主自律的责任机制;探索了强化监管、常态管理的长效机制。

杨泽发指出,在总结经验、充分肯定成绩的同时,也要清醒地认识到当前小餐饮便民服务区建设工作中仍然面临小餐饮卫生反弹较为严重、小餐饮便民服务区缺乏统一管理标准、小餐饮便民服务区工作开展不平衡等问题。他提出,要直面问题,敢于负责,不怕吃亏,以勇于担当的精神迎接新挑战,强力持续推进便民区建设。

## 通辽顺利完成餐饮服务单位示范创建工作目标

本报讯 王杨 王海霞 记者霍建国 发自内蒙古 为有效落实餐饮服务单位食品安全责任,充分发挥餐饮服务食品安全示范单位的引领、带动、辐射作用,进一步提高餐饮服务食品安全水平,通辽市食品药品监督管理局于2013年开始有序推进辖区内餐饮服务食品安全示范单位创建工作。近日,对2014年创建工作进行了验收。

本次验收由通辽市食品药品监督管理局、精神文明办、商务局、教育局、旅游局组成验收组,对开展餐饮服务食品安全示范单位重点检查三项内容:一是粗加工、切配、餐具清洗、消毒等流程布局是否合理、地面、天花板、灶台及操作台等设备材料是否符合要求;二是是否设置肉类、蔬菜和水产品清洗固定水池、是否设置足够的餐具清洗、消毒、保洁设施;三是是否有足够、有效冷藏(冻)设施,能否做到色标化、超市化管理,专间是否符合要求等。

经检查验收,去年全市共有281家餐饮单位达到了示范标准,包括33家学校餐饮服务食品安全示范食堂、230家社会餐饮服务单位食品安全示范店和18家宾馆酒店餐饮业食品安全示范单位。截至去年底,通辽市餐饮服务食品安全示范单位数量达到了306家,圆满完成了年度创建目标。

## 吉安双管齐下推进“小餐饮”整治规范

本报讯 李庆 记者张坤 发自江西 吉安市食品药品监督管理局充分运用“监管”和“服务”两种手段,集中力量对中心城区600余家小型餐饮服务企业开展整治规范活动,目前通过验收的“小餐饮”已重新发证营业,纳入量化分级管理。

整治活动初期,该市制定出台了《吉安市小型餐饮服务企业整治规范验收标准》,明确小餐饮的设置条件和标准。市、区两级监管部门工作人员将标准逐个送达餐饮企业,深入开展宣传教育,让经营者熟知设置条件和验收标准,增强企业食品安全意识和“第一责任人”的责任感。

整治过程中该局经过调查摸底,将中心城区小餐饮分成三批整改,分批验收。整改过程中,组织小餐饮店主到整改情况好的企业开现场会,同时征求意见建议;监管人员深入到每家小餐饮店,根据实际情况设计整改方案,针对店主提出的装修难题,协调装修队为部分企业整改装修。

在市、区政府的统一领导下,已经形成责任明确、联系紧密、配合有力的监管体系,共同推动小餐饮安全、规范经营。

## 行业动态

### 眉州东坡全面启用2015年度新菜谱

本报讯 记者黄伟伟 发自北京 1月8日,在苏东坡诞辰978周年纪念日这一天,眉州东坡集团举行2015年度新菜谱全球发布会,中国烹饪协会会长姜俊贤、北京市商务委员会主任孙尧、著名主持人陈鲁豫、明星美食家林依轮等齐聚发布会现场。

眉州东坡集团董事长王刚在欢迎词中详细阐述了东坡文化和东坡精神,并预告了眉州东坡2015年的发展动向。他表示,面对全球化浪潮和市场风雨的洗礼,眉州东坡正是在东坡精神的指引下,在传承美食、创造美食、传播美食的道路上积极探索、不断进取。2015年,在发展战略上,眉州东坡坚持和推进全球两步走战略,将以2013年开业的美国洛杉矶比佛利店为根基,继续向美国、向全世界传播中国博大精深的饮食文化;同时在国内继续夯实以北京为中心的京津冀市场,稳步扩展西安、四川等市场。2015年,眉州东坡将不断推出提升顾客参与度的各种新颖活动,强化服务意识,提高服务质量,就如曾经的员工进社区活动一样,不仅为顾客带来温馨的用餐体验,还为附近民众提供力所能及的爱心服务。此外,眉州东坡集团总裁、首席菜品设计师梁焱现场分享了眉州东坡菜品研发的理念以及2015年菜品新趋势。

### 首家“舌尖上的中国·文化美食馆”落户重庆

本报讯 廖俊杰 潘兆年 《舌尖上的中国》播出之后,美食不只是味道的品鉴,更是一种文化的传承。而如何将这种文化落到实处,让其更接地气,一直是各方关注的焦点。

日前,全国首家“舌尖上的中国·文化美食馆”落户重庆渝中区重庆天地。重庆与世界·2014文化嘉年华重要活动——时间记忆·舌尖上的中国·文化美食馆签约仪式暨“GO发现重庆”美食节目启动仪式在重庆天地举行。“时间记忆·舌尖上的中国·文化美食馆”是由重庆时间汇发现投资有限公司与中央新影集团联合打造的中国饮食文化项目。首选重庆天地作为第一家文化美食馆落户之地,是基于重庆天地的规划设计有高度的包容性和开放性,不仅具有浓郁丰富的山水文化,也将深厚的人文内涵、旧时建筑与现代时尚元素紧密结合,表达出重庆国际都会的气质。

### 第八届阿勒泰美食大赛即将“开战”

本报讯 蒋道金 记者颜志华 发自新疆 1月7日,一条内容为“你想成为新一届美食冠军吗,快来报名参赛吧,还有精美礼品等你拿!”的微信正在风靡山城。第八届阿勒泰美食大赛通过公众微信平台发布后,未赛先热,点赞风起,短短1天多时间访问量就达4000余人次,已转发200多人次,收集微信点赞2000余个。

为了丰富阿勒泰冰雪风情游活动,传承弘扬阿勒泰特色文化,由阿勒泰市人社局组织的第八届美食大赛将于1月16日在将军山滑雪场拉开帷幕。此次比赛,不限年龄、不限制职业,无论是专业厨师或者是业余烹饪爱好者都可以报名参赛。除了现场由评审专家评选出金牌菜品给予奖励外,还首次通过官方微信平台开展公众评选投票活动,将分别评出山城金牌小吃及最佳人气菜品、最佳创意菜品和最佳营养菜品。

民以食为天,阿勒泰美食凝聚了金山人生活智慧和生活方式,既是一种生活艺术,也是阿勒泰饮食文化名片。“美味佳肴你做主,美食冠军你说了算”。金山特色美食大赛为全市烹饪爱好者们展示厨艺和才华提供了舞台,为全市发展乡村旅游、宣传特色美食、促进创业带动就业起到积极的推动作用。

## 上海餐厨废弃油脂收运处置自律公约正式签署

本报讯 赵永恒 记者黄官国 发自上海 为建立上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律性管理约束机制,促进行业健康发展,推动行业诚信体系建设,上海市市容环境卫生行业协会近日召开“上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律公约签约仪式”。

上海市餐厨废弃物管理处处长邹华、上海市市容环卫行业协会副会长吴仁勇、上海市绿化和市容管理局环卫处等相关负责人出席签约仪式,全市20家收运、处置企业负责人参加此次会议。

上海市市容环境卫生行业协会组织起草的《上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律公约》,经过多次讨论反复修

改,并征求行政管理部门以及全市收运、处置企业的意见后定稿。《上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律公约》共有九项条款,倡导在行业内遵守“守法、诚信、规范、有序”基本原则。

20家企业负责人在《上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律公约》上现场签字,郑重承诺严格履行《公约》的各项规定。行业自律公约将在协会网上向社会公布。各签约企业将自觉接受社会各界对本行业的监督。

吴仁勇强调,餐厨废弃油脂收运、处置行业要认真学习党的十八届四中全会精神,依法自律发展,不断完善企业管理水平;自觉遵守《公约》条款,维护行业运

营秩序。

邹华对《上海市餐厨废弃油脂收运、处置行业自律公约》的签署表示热烈祝贺。邹华指出,签订行业自律公约,说明该行业已经步入由“他制”到“自制”阶段,是行业进步的象征。并对餐厨废弃油脂收运、处置企业提出以下要求:一要强化企业信息化管理,借助科技手段提升管理水平;二要强化行业自律,营造规范有序的收运处置市场环境;三要规范内部管理,争取每年上一个台阶;四要提升末端企业的运行稳定性。

上海餐厨废弃油脂收运、处置的规范运行将有效保障市民食用油脂及食品安全。



**yofoto 三生**  
自然生活力

**Global Business Platform**  
**三生, 自然生活力!**

- 健康生活食品
- 健康护理用品
- 健康家居用品
- 化妆品

服务号: 三生中国 订阅号: 三生微生活 订阅号: 三生微培训  
扫一扫, 关注三生官方微博