

“三大一严”铁腕守护舌尖安全

十个环节两大领域全方位开展专项行动

近期,我市开展了食品安全大抽检大排查大整治严打击专项行动(“三大一严”专项行动)。在专项行动中,各镇街区、各有关部门汇总梳理历年来食品安全风险监测数据、抽样检测结果、群众投诉举报等情况,积极开展食用农(林、水)产品清源行动、生产监管创新行动、餐饮服务优化行动,找准症结,加强针对性抽检,按照职责要求,狠抓十个环节两大领域食品安全风险隐患排查治理,提出对策思路,查办一批行政违法案件,移交一批涉嫌犯罪案件,确保食品安全,迎接G20峰会。

食用农产品种植养殖环节

大力组织开展“两推两打”农产品质量安全保障行动,严厉打击农业投入品违法行为和生猪私屠滥宰行为,持续深入开展“绿剑”系列集中执法行动,规范农药、兽药、肥料、饲料及饲料添加剂的生产、经营和使用,以种植、养殖环节生产用药为重点,严厉打击违法使用禁限用农药、养殖环节使用禁用药物、生产经营假冒伪劣农药、非法添加隐性成分、非法添加非食用物质、违规超量使用农药兽药等违法违规行为。

牲畜屠宰环节

严禁未附有《动物检疫合格证明》和佩戴农业部规定畜禽标识的动物进厂(场、点)屠宰,严禁未经检验检疫或检验检疫不合格的猪肉、杀白家禽等产品出厂(场、点),规范生猪定点屠宰管理,依法取缔私屠滥宰黑窝点,做好产品来源流向登记、屠宰过程中产生的废弃物和屠宰环节检出的病害猪(肉)无害化处理工作,加大对私屠滥宰生猪、屠宰病死畜禽、冒用或者使用伪造定点屠宰证书或标志牌、屠宰企业违法违规生产、不严格执行生猪屠宰规程和肉品品质检验等违法行为的打击力度,涉嫌犯罪的,及时移交公安部门查处。

食用林产品环节

加大对应期食用林产品抽样检测工作力度,加强产地环境质量安全监测,依法严厉打击发生在食用林产品生产、贮运等过程中违法使用禁限用农药、兽药、非法添加非食用物质、滥用食品添加剂、违规超量使用农药兽药、竹笋中使用禁限用高毒农药等违法行为。

食品进出口环节

以进口乳制品、食用油、肉类、酒类等为重点品种,以冷库、批发市场等进口食品储存、经营场所为重点部位,强化市场巡查和抽检,严厉打击走私、逃避监管、假冒进口食品等食品安全违法犯罪行为,不断完善质量安全追溯体系建设,建立健全进口食品质量管理档案,落实进口商主体责任,确保进口食品全程可追溯,不断落实进口食品境外出口商、代理商及国内收货人备案管理、进口食品指定或认可监管场所存放等制度,严查未经检验检疫合格上市销售行为。

初级水产品环节

推进渔业生产规模化、标准化、品牌化。加强水产品质量安全风险监测、监督抽检和执法检查,加大对消费量大、安全隐患多初级水产品监督抽检工作力度,建立健全水产品产地环境监测、全程监管、病死水生动物无害化处理、水产品质量安全信息化管理、水产品质量安全突发事件应急处置等监管工作机制,以牛蛙、甲鱼等高密度养殖品种为重点,严厉打击生产过程中使用禁用药物、非法添加着色剂和滥用保鲜剂等行为。

食品相关产品环节

进一步健全食品相关产品生产环节长效监管机制,有效落实食品相关产品生产许可证管理制度,督促企业持续保持生产许可获证条件,重点排摸整顿无证生产食品行为,严厉打击食品相关产品无证生产、使用回收原料、违规使用增塑剂等有毒有害物质的行为。

食品生产环节

深入组织开展豆制品、糕点、火腿、桶装饮用水等重点食品专项治理。持续推进豆制品小作坊整治,指导督促小作坊改善生产加工条件,严厉打击使用非食品原料、非食品用包材和滥用食品添加剂等违法行为。

餐具集中消毒产品环节

进一步规范和改善餐器具集中消毒企业卫生条件和内部质量管理。依法查处餐饮服务单位使用无卫生监督合格证企业生产的集中消毒餐器具或不符合标准餐器具行为。强化食品安全风险的监测与预警,监测发现重大食品安全风险隐患,及时通报有关职能部门。

食品流通环节

全面组织开展食品生产经营主体排查。严格食品经营主体市场准入管理,依法取缔无证从事食品经营行为,督促食品经营者依法严格执行索证索票、进销货台账记录等管理制度,以食品交易市场、农贸市场、商超、经营性冷库等为重点场所,以食品批发经营者为重点对象,进一步加大冷冻肉品、水产品、杀白禽、粮食制品、米面制品、酒类、肉及肉产品、乳及乳制品、蛋及蛋制品的监督检查力度,严厉打击各类食品违法经营行为。

无证食品摊贩整治

不断加强流动摊贩的规范管理,加大学校周边等重点区域流动摊贩整治工作力度。安排专门人员在重点时段进行巡查,切实加强对重点区域摊贩信息的采集力度,发现无证食品摊贩占道经营影响安全的,要第一时间进行工作交办。坚决取缔马路市场活禽交易行为,大力组织开展餐饮服务单位餐厨废弃物处置专项整治,严防非法油脂回流市场。

餐饮服务环节

以原材料采购和贮存、凉菜加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、食品加工用具生熟分开、备餐及食品配送等为重点,加强对各类餐饮服务单位原料采购、制作加工、清洗消毒、食品储存等全过程监管。加大对熟食卤味、盒饭、冷菜、生食海产品等高风险食品的监督检查力度,增加对煎炸过程用油、米面制品、鲜肉及肉制品、熟肉制品、豆制品、自酿酒、肉冻、自制饮料、自制糕点、自制火锅底料、自制调味料的抽检频次,严厉打击餐饮服务单位无证经营、采购使用病死、来源不明或不合格的鲜肉及肉制品、现场制售伪劣食品、使用非食品用原料和废弃油、滥用食品添加剂等行为。

校园食品安全

进一步强化校园食品安全工作的统筹,高度重视校园食品安全工作,加大学校食堂硬件设施投入,推广4D管理。明确专人负责校园周边食品生产经营餐饮单位信息的收集上报,加强校内食堂、超市、食杂店等重点部位的工作巡查、检查,加大春秋开学、G20峰会期间等重点时段、敏感时段校园食品安全监管工作力度,消除死角和盲区,确保校园食品来源可查、加工过程规范科学,学校食堂、超市、食杂店依法依规经营。