

定制度抓落实 绷紧食品安全这根弦

新《食品安全法》实施一周年现场答题知识竞赛获奖单位六人谈

编者按

近日,由市食品安全委员会办公室、市市场监督管理局主办,市食品行业协会、市餐饮行业协会、中国人民保险公司永康支公司协办的新《食品安全法》实施一周年现场答题知识竞赛揭晓,市校园如海贸易有限公司代表队获一等奖,中国人保永康支公司代表队、浙江品丽州食品股份有限公司代表队获二等奖,市爵士布兰卡餐厅代表队、市润泰商业有限公司代表队、市旺彤商贸有限公司代表队获三等奖。下面是6家企业负责人关于食品安全管理的经验之谈,值得食品行业企业借鉴。

□记者 程卡

建立完善并认真执行食品安全检查制度

市校园如海贸易有限公司负责人林马清 本公司于2011年8月成立,专业经营学校食品业务。经过几年努力,业务从永康市发展到兰溪市、金华市经济开发区、婺城区、武义县、温州市区、永嘉县等七个县(市、区),期间,从未发生过任何食品安全责任事故。

学生是祖国的未来,学生的健康牵动着千万个家庭的心。因此,食品企业做的是良心事业,本公司的座右铭就是“求知、务实、树德、明责”。

求知就是所有员工必须认真学习《食品安全法》《浙江省食品流通许可实施细则(暂行)》等相关法律法规,懂得食品安全知识,明白食品安全的重要性。公司为了做好此项工作,每年都要制订员工学习培训计划,并且组织考核,考试合格的员工才可以上岗。务实就是员工通过食品安全知识的学习,依据食品安全管理要求,学以致用、学用结合,做好每一道工序。树德就是员工要牢牢树立“食品企业做的是良心事业”的观念,树立正确的食品经营道德观。明责

就是公司各部门职责分明,在食品采购、运输、储存、销售等环节建立完善的食品安全检查制度,并认真执行。做到“保证食品的来源合法、运输装卸保持食品卫生、设立能防鼠、防虫、防潮的储存仓库,入库出库建立电子档案;仓管人员每天检查食品,剔除腐烂、变质、超保质期等存在安全隐患的食品。

为了确保食品安全,公司还设立索证专职员,专门向供货商索取营业执照、许可证、检测报告、批次检验报告等资料,保障食品源头安全。

统保16个镇(街、区)居家养老服务中心食安险

中国人保永康支公司食安险业务负责人杨林敏 去年2月,我市正式启动开展食品安全责任保险试点工作,探索建立政府、保险机构、企业、消费者多方参与、互动共赢的激励约束机制和风险防控机制。

食品安全责任保险,是以被保险人对其生产经营的食物存在缺陷造成第三人人身伤亡和财产损失时依法应负的经济赔偿责任为保险标的的保险。人保财险永康支公司是我市最大的非寿险公司,人保食品安全责任险在此背景下走入公众

视野。

为了推进食安险,人保财险永康支公司坚持在6个方面开展食安险工作,即“建立一支熟悉食品安全业务和相关法律法规等知识的专业技术服务队伍;事前对投保单位进行风险评估;为投保企业制作投保标志牌;建立投保企业风险数据库;在获知事故发生或接到报案后第一时间开展事故查勘和处理;设立食品安全责任保险专项基金。”

截至今年10月,本公司统保了我市16个镇(街、区)居家养老服务中心食安险,保障全市300多

家养老服务中心内近万名老年人的餐饮安全。3月28日,城西新区范宅村居家养老服务照料中心服务对象罗莲仙老人,就餐时因地面湿滑不慎摔跤扭伤。接到报案后,公司理赔人员第一时间前往范宅村看望罗莲仙老人并详细了解情况,认定事故在食安险附加场所责任范围内。第二天下午,383.43元理赔款全部打入罗莲仙老人的账户中。

此外,全市共有140家餐饮单位、企业及食品个体经营户投保人保食安险,为消费者提供高达1.5亿元的食品安全保障。

每一头猪每一批蔬菜都建有生长档案

浙江品丽州食品股份有限公司总经理舒洪品 品丽州是一家由我市六十多位企业家众筹创办,致力于打造生态健康食品产业链的大型餐饮企业。公司充分挖掘地方传统饮食文化,采用传统纯手工艺制作地方经典小吃。为了保障食材的安全,公司投资创办了多个黑香猪高山纯天然放养基地和蔬菜种植基地,真正实现了从种养到餐桌的全过程监控。

黑香猪是藏香猪和浙江本地黑土猪杂交的品

种,饲养在海拔1000多米的高山上。从生下来开始,饲养管理员就要在它的耳朵上打编号,建立黑香猪生长周期档案记录。黑香猪的饲养期在一年以上,这种猪肉质鲜嫩,蛋白含量高,脂肪含量和胆固醇含量比家猪低。黑香猪在养殖、物流、屠宰、配送全过程实施严格监控,GPS跟踪。猪肉当天宰杀,当天上市。每个流程有专人负责,每道环节均可追溯。

为了保障蔬菜的品质,品丽州还在杭州建德市

建立了无公害蔬菜基地。基地采用原生态蔬菜种植方式,使用防虫网、人工捉虫等物理防虫防害,不使用化肥和农药,生长过程中不使用激素。每一批蔬菜从种子到成品,都有详细的生长记录档案。公司选用美国进口的洗碗、杀菌、消毒一体机设备,充分保证餐具的卫生标准。所有门店员工都持有健康证并定期培训学习《食品安全法》。

我们要让品丽州的每一位消费者吃得放心,吃得健康,吃得开心。

严格检查每一道流程,打造“放心厨房”

市爵士布兰卡餐厅董事长马谷震 爵士布兰卡餐厅是我市一家小有名气的高档餐厅,自2007年成立以来,一直以体贴入微的服务以及精致美味的菜肴吸引了大批忠实的顾客。爵士的生意为何能长盛不衰?秘诀就是安全饮食从源头做起。

一道菜能否得到消费者的认同,食材是最关键的因素。为了保证食品的安全与品质,爵士自开店以来,采购的每一批原材料,都要经过严格的检验,合格后才能进厨房。餐厅内的酸奶、豆腐、麻糍是厨

师自制的,各种生鲜果汁纯现榨,不添加任何香料,炒菜用油采用进口油或山茶油。为了采购更安全、原汁原味的原材料,爵士还设有专人四处寻找优质食材,例如“豆腐皮来自浦江,土面来自缙云山沟,白玉笋干和梅干菜由农户直供,鱼头选用千岛湖直供,鲫鱼是仙居土鲫鱼,鸡蛋选用高质量的土鸡蛋。只要知道哪里有好的原材料,爵士就会派人寻找和引进。就连厨房用的花椒、辣椒、白醋、孜然等各种调料,也要选择优质的品种。

做好食品安全卫生检查,严把“三关”

永康润泰商业有限公司(大润发超市)负责人张华晨 永康大润发超市是我市目前营业面积最大的综合连锁超市之一,总占地面积10000平方米,上架商品2万多种,其中食品13890种。如何保证数量如此众多的食品的安全与卫生呢?超市的食品安全卫生检查细则有上百项,概括来说,就是要把好“三关”——进货关、贮存关、销售关。

把好进货关首先要严格审验供货商的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证

证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告等食品合格的证明文件。购入食品时,索取供货商出具的正式销售发票,或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证。

把好贮存关是指食品与非食品应分库存放,不得与洗化用品、日杂用品等混放。食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施。各类食品有明显标志,有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放,易腐食品要及时冷藏、冷

冻保存。建立仓库进出库专人验收登记制度,定期检查,及时清理不符合食品安全要求的食品。

把好销售关的内容包括“食品经营人员必须每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗;食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作服,洗手消毒后上岗;销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放,使用无毒、清洁的售货工具;食品用具、容器、包装材料应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

对仓库实行“五步骤、四检查、三杜绝”管理

市旺彤商贸有限公司董事长田志高 市旺彤商贸有限公司成立于2000年,是一家集食品配送、批发、团购的大型配送批发企业。公司秉承“重品质,求双赢”的理念,深受各超市、批发部和各集团企业的认可。新《食品安全法》实施以来,公司组织全体员工培训与学习《食品安全法》,在企业内部开展食品安全知识竞赛等活动,加强员工的安全意识,并制定了相关的制度。

公司实行对品牌的准入核准制,经营的产品必

须是知名一线品牌,如“伊利牛奶、王老吉饮料、科技罐头、五粮液、五粮醇、东北坊、葡金葡萄酒、卡斯特葡萄酒等知名品牌产品,所有产品必须提供营业执照、许可证、检测报告、批次检验报告等资料,保障食品源头安全。绝不允许“傍大牌”产品或假冒伪劣产品进入公司流程。每个月主动向客户调换保质期即将到期的食品,确保超市、批发部不销售过期产品。

公司是一家配送企业,所以食品仓库销售的安全管理最为关键。公司对仓库实行“五步骤、四检查、

三杜绝”管理,有53条库房检查打分标准。“五步骤”指库房签到、检查、整改、整改过程追踪复核以及追责。“四检查”指库房硬件检查、广促物料台账检查、分区定位检查(含临期品区)、防火防鼠害检查。“三杜绝”指杜绝库房硬件不达标,杜绝库房过期品(含过期广促物料)存在,杜绝禁忌品同储。

目前,我市配送企业分布比较散,不利于食品安全的监管,希望有关部门建立一个食品配送标准市场,引导食品生产企业做强实业加强管理,确保食品安全。