

尚德守法 共治共享食品安全

本区开展食品安全宣传周活动

为积极响应国家食品安全办、上海市食药安办“尚德守法 共治共享食品安全”的号召,杨浦区于6月13日至27日开展食品安全宣传周活动,普及食品安全知识和法律法规,进一步调动全社会的积极性,引导市民树立食品安全消费意识,更多人踊跃投诉举报各类违法违规行为。

6月24日,本区将举行“杨浦区2016年食品安全宣传周集中宣传活动”,邀请食品安全专家开展专题讲座,介绍当前食品安全形势和相关食品安全知识。各职能部门将深入社区、家庭、校园、企业、机关、工地,开展食品安全知识“六进”宣传活动;“蒲公英”志愿者队伍将深入大、中、小学校园进行巡回宣讲;组织市民代表、人大、政协特邀监督员和媒体参观食品生产经营企业;推选本区优秀食品企业参加市评奖等。

去年10月1日开始施行的新《中华人民共和国食品安全法》堪称“史上最严”,但我们还是要提倡社会协同共治。这是创新社会管理和市场监管的基本思路,是促进政府职能转变、实现公共利益最大化的重要途径,也是解决食品安全监管中存在的公共服务分散不均、监管力量相对不足和微观环境复杂多变等突出问题的有效手段。

食品安全关系到每一个人的切身利益,加强食品安全工作,离不开每一位市民以及社会各方面的有效参与。2016年是全面实施杨浦区以及上海市食品药品安全“十三五”规划的开局之年,我们要深入开展第一批“上海市食品安全城区”创建活动,强化食品安全属地管理“四有两责”,形成严密高效、社会共治的食品安全治理体系,企业、政府、市民同心携手,共创国家食品安全城区,打造绿色诚信食安杨浦。

杨浦区食品安全委员会办公室

落实企业主体责任 推进食安信息追溯

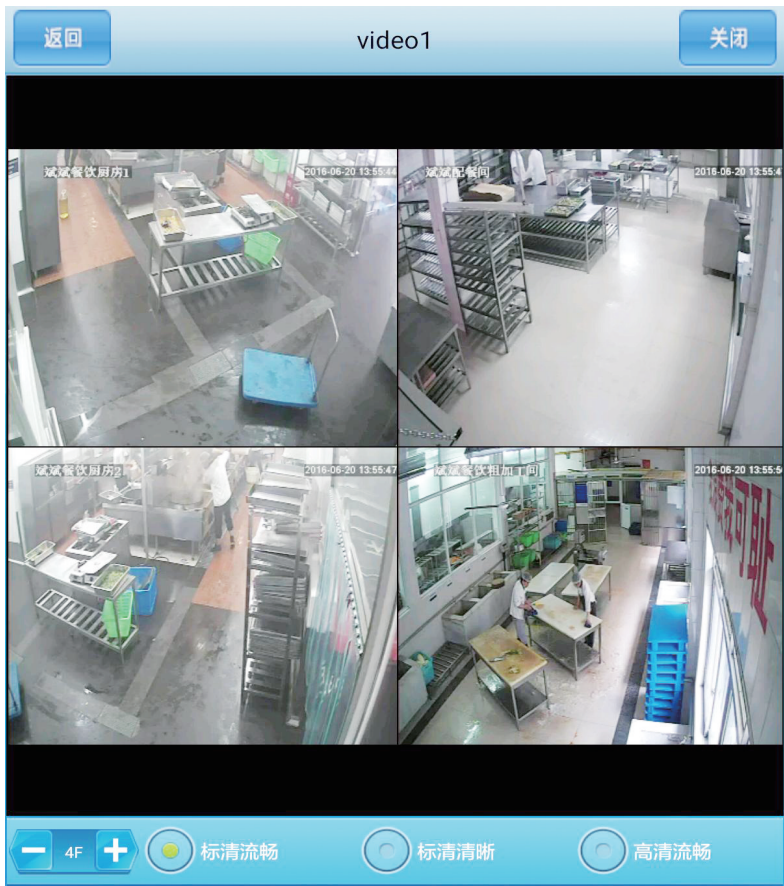


2015年10月1日,上海市政府颁布实施了《上海市食品安全信息追溯管理办法》。区商务委积极争取财政支持,落实追溯系统专项资金;建立考核制度,对考核达标企业给予相应补贴,对于考核不达标、无故不履责的企业,会同区市场监管局进行执法检查。日常管理中,区商务委一头抓先进企业,制定阶段性目标,一头抓基础薄弱企业,重点帮扶经营不善、管理薄弱的菜市场;委托第三方专业机构,提供设备维

护、系统运行、技术培训等技术支持;加强社会宣传,提高追溯系统公众知晓度和订单率。

目前,全区安装使用肉菜追溯系统的标准化菜市场42家,其中纳入国家商务部考核的菜市场18家。最新公布的《2015年第四季度商务部关于全国标准化菜市场食品流通安全信息考核全国前五十五名菜市场名单》,本区国和菜市场、乐家福菜市场、凤城菜市场、平昌菜市场分别名列全国第一、第十五、第十八、第五十。

创新技术监管 聚焦高风险企业



区市场监督管理局通过创新监管手段,在开展日常监管的基础上,建立食品安全远程视频监控系统,对本区部分高风险餐饮单位建立实时监控,切实提高监管能力。

在区政府实事项目的支持下,2015年和2016年上半年,区市场监管局完成本区31户餐饮单位(含盒饭生产、中央厨房、学校食堂)的食品安全远程视频监控系统的安装使用。对高风险餐饮单位的粗加工间、烹饪间、备餐间及清洗消毒间等关键场所安装摄像头,通过摄像头自带网卡或无线网卡接入互联网,接入市场监管局的监管平台,实时显示加工操作过程。通过安装远程视频监控,推进高风险餐饮企业的食品安全责任意识,规范操作程序,提升内部管理水平,切实保障食品加工安全。

把好最后一道关 杜绝“地沟油”回流



餐厨废弃油脂的收运工作由区绿化市容局全程管理,该局在所有收运车辆上安装了GPS远程监控软件,可以对车辆的行驶路线进行实时定位,确保车辆按规定路线将废弃油脂运往指定场所处置;定期对收运企业开展检查,确保收运、处置过程符合规范要求;定期会同城管执法部门

开展餐厨废弃油脂专项执法整治活动,对不主动申报、不落实废油收运的餐饮单位进行告诫,并责令整改。

目前,本区餐厨废弃油脂处置已全面实现信息化,已安装1475户信息化终端并正常使用,2015年收运老油983.42吨,含油废水6223.50吨,系统正常使用率在全市名列前茅。

街校合力“补短板治薄弱区域”



同济大学周边赤峰路一带夜市占道设摊严重,影响车辆通行、食品安全和人生安全,是创建文明、卫生城市的一块“顽疾”。四平路街道根据市委市政府、区委区政府“补短板,治薄弱区域”的总体要求和部署,在区食安办指导下因地制宜采取一系列措施,大力开展整治工作。

街道与同济大学建立“同济周边整治工作领导小组”,下发了《联动对接,共同治理学校周边无证设摊的实

施意见》。通过购买第三方力量服务,形成“城管主导,社会力量补充”的模式多管齐下加强固守。会同市场监管等部门与大学开展主题活动,充分利用学校宣传栏、电子显示屏、校刊,向在学校大学生宣传食品安全知识,倡导健康饮食习惯,远离不安全食品。在街道的综合整治打击下,以及同济大学新开沪上高校首家“夜排档”的冲击下,“黑暗料理”老大难问题已得到根本改观。

夏季预防食物中毒须知

夏季气温高、湿度大,适合各种致病微生物繁殖。食物容易腐败,再加之苍蝇叮爬,污染食物,一旦吃了被病菌或病菌毒素污染的食物,就可能引起食物中毒。为预防食物中毒,消费者要牢记:

首先要选择新鲜和安全的食品,要到正规商家购买食品,保留购物凭证。

现在许多农户为了防止蔬菜生虫,在蔬菜生长期会喷撒各种农药。因此,居民在购买蔬菜时最好到正规市场,如果蔬菜可食部分

有破损或有被虫蛀食的地方,应把这些叶子去掉。

在食用前,若用清水清洗,可以将其浸泡20至30分钟,或用专用的洗涤剂清洗,按照洗涤剂的产品说明书使用即可。另外,也可用淘米水清洗蔬菜,这样可以有效清除残留农药。

夏天到餐馆就餐,点菜时尽量多点热菜,吃剩的蔬菜也不宜打包。如果要举办婚宴、生日宴等较大宴会,要选择有足够接待能力的饭店,因为需要在开席前很久就把

一些菜肴的成品或者半成品做出,如果食物保存不当,极易变质,容易食物中毒。

夏天,即使不过夜的饭菜,也要及时冷藏,不可在常温下保存。日常做饭,尽量吃多少做多少,尽量不剩饭菜,尤其是在高温高湿的夏季,食物特别容易变坏。未吃完的剩饭菜一定要在冰箱里冷藏保存,而且最好用保鲜膜包好,以防食物在冰箱内交叉污染。因为饭菜中含有一些可以耐低温的致病菌,往往被人忽略。