



饮食用药与健康

安徽省食品药品监督管理局 市场星报社 主办

市场星报

当您发现食品、药品、医疗器械、保健食品、化妆品在研制、生产、流通、使用环节的违法行为以及餐饮服务环节食品安全的违法行为时

请拨打:12331

10 第83、84期

2016年9月30日 星期五 主编 孙斌园 星报编辑 蔡富根 版式 王贤梅 校对 陈文彪

中央媒体采访团走进安徽 寻找安徽食药监系统人的点与滴



安徽省食药监局局长徐恒秋(右三)进行工作介绍

五天,采访团穿行大半个安徽

9月21日至25日,国家食品药品监管总局新闻宣传司率中国医药报、人民网、新华网、封面新闻、南方都市报、央广网等媒体记者来皖开展“走基层”采访活动,深入基层一线实地采访报道安徽食品药品安全监管工作。

21日下午,采访团一行抵达安徽金寨,紧凑的行程让采访团的步伐一刻也未停歇,直奔山区里的食品药品监管所、农贸市场、食品快速检验室等地展开采访工作。

短短五天时间,采访团以皖西革命老区金寨为起点,穿行大半个安徽,先后实地调研采访了皖南的民宿餐饮标准化建设、皖北基层监管

机构的覆盖情况,以及省会合肥部分药品生产企业仿制药一致性评价的推进工作等内容。

大山到城市,食药监管无处不在

在革命老区金寨,大山深处的食药监管如何做到无盲点、“民生工程”的食品快速检测怎样实现专人服务、革命老区的市场建设中还有哪些困惑?

在铜陵西联乡,打通食药监管最后一公里的四员(食品安全管理员、宣传员、协管员、信息员)队伍,他们在开展日常工作中有哪些独到之处?基层食品安全监管横向到边、纵向到底工作体系的形成都有哪些亮点之处?

在省会合肥,应该在2018年底完成的仿制药一致性评价工作开展情况如何?可能面临“洗牌”的制药企业怎样度过这段“阵痛期”?

采访团围绕着各自感兴趣的内容,进行了细致的了解和采访。走过山区、穿过街区、深入村落……记者们从大山深处到高楼城市,无不感叹安徽食药监管无处不在,让人印象深刻。

安徽食药监敢于“自我革命”

国家食药监总局新闻宣传司稽查专员李海锋是本次“走基层”采访团的带队领导,他对安徽食药监系统秉承的作风和精神表示赞同,通过五天的调研走访,他感慨道,从安徽多地的食品药品监管来看,市场很规范化,如山区农贸市场猪肉商户对日常抽检的积极配合,以及安徽实行的政府购买服务,让食品快检室有专人服务,经过了解,这些检测人员的素质都较高,在食品安全检测领域也具有一定的专业性。

与此同时,安徽省食药监局局长徐恒秋就安徽食药监在保障人民群众饮食用药安全等方面所做的工作接受了记者们的采访。

徐恒秋简要介绍了省局的工作,她说,安徽省在全国率先实施的“三权分离”,即审、批、查彻底分离,让制度大于权力,重新界定审批机构、业务监管机构、技术评审机构的职责,实行“阳光审批”。而且各类证件的审批时间也大大缩短,由原来的10天减少至3个工作日。

统计显示,截至今年上半年,安徽省食药监局受理办件3750件,办结事项3584件,按时办结率100%。

9月21日14时,国家食品药品监管总局新闻宣传司率中央媒体采访团驱车来到安徽境内,开启为期五天的安徽食药监系统“基层行”。

此次的安徽行采访是国家食品药品监管总局“走基层”的第十站,也是该“走基层”活动的最后一站。短短五天,记者们走过山区、穿过街区、深入村落,从大山深处到高楼城市,采访团成员感叹安徽食药监管无处不在,让人印象深刻。

石跃新

记者 王玮伟 文/图

景区民宿餐饮管理“多管齐下” 明厨亮灶走进黄山餐馆,保游客饮食安全



国家食药监总局新闻宣传司稽查专员李海锋(右一)考察金寨县农贸市场



中央媒体采访团采访安徽省食药监局窗口

享有世界文化与自然双重遗产的安徽黄山,吸引着国内外众多游客前往旅游观光。近年来,随着黄山旅游经济的迅速发展,民宿成为旅游休闲的一种新常态。

9月22日,记者来到黄山太平渔村,采访当地民宿商家、食药监管部门,了解景区食材从“源头”到“餐桌”的质量安全监控体系,以及他们是如何保障广大游客的饮食安全。

石跃新 记者 王玮伟 文/图

规范统一让民宿受益 餐馆营业额普遍上涨

黄山太平湖景区南边有一条约500米长的餐饮单位聚集街道,该街道作为餐饮、住宿、旅游观光为一体的综合服务区域,餐饮业以徽菜为主,现有22家食品经营单位。

这里家家户户都有“明厨亮灶”,透过饭店大厅的监控显示屏幕,饭店后堂里洗菜工清洗的西红柿、厨师烹任的菜肴都一目了然地呈现在监控画面里,让消费者直接参与餐饮服务食品安全监督。

起初,相当一部分民宿餐饮经营者不愿意推行“明厨亮灶”。后来,通过食药监部门不停的劝说、指导,这些民宿餐饮经营者才渐渐接受这一新理念,并将食品安全知识应用于实际餐饮工作中。

刘海建以前是一位渔民,十多年前“上岸”在太平湖边办起了“农家乐”,随着“农家乐”商家的增多,到后来逐步规范成现在的太平渔村民俗餐饮示范街。

该村村委会主任沈云志介绍,渐渐地,从一开始试点的5家民宿餐饮单位扩展到现在在太平渔村这条街上,全部22家商户都拥有了“明厨亮灶”。如今,商户们通过经营特色民宿餐饮,每年收入可高达50~60万元,低的至少20万元。

开始不理解 后来争相加入改造行列

黄山市黄山区市场监督管理局局长张筱敏介绍,他们对太平渔村22家食品经营者的证照制度悬挂、量化分级公示、采购验收和餐具消毒登记本、店面招牌、店面装潢

风格、划线停车位、从业人员工作衣帽、餐饮业明厨亮灶进行了统一。

此外,对各餐饮店厨房布局、餐具消毒、冷藏设施、粗加工及餐具清洗水池、三防设施、废弃物处理、食品原料购进索证索票和验收登记制度、食品贮存、所有从业人员要求、食品加工过程要求、操作间内外环境卫生进行了规范。

谈起刚开始推行“明厨亮灶”时,全程参与的太平湖南安村村委主任沈云志表示难度很大。“挨家挨户做动员,向他们宣传改造后的好处。不理解、不配合是常事。”有的店主甚至情绪激动,对监管人员破口大骂。无奈之下,他们只好选择党员和老干部作为突破口,先行说服。

这样的策略确实很奏效。“看到很多商户因为改造后发家致富,一些商户也争相要求加入到改造行列。”沈云志说。

八分钟现场维权 提升游客满意度

张筱敏介绍,黄山区近年来创新了三项机制。首先是“八分钟现场维权制”,因为来黄山风景区的游客大多是一日游或两日游,行程较为紧张,在景区逗留时间较短,这就要求景区维权工作必须快捷、及时。“八分钟现场维权制”,是指对外承诺接到投诉、举报电话后,“工作时间,山下8分钟,登山道30分钟,节假日及非工作时间30分钟内到达现场”,以保证游客投诉可以得到及时解决。

目前,景区已构成以投诉热线为中心、4个基层所为支柱、19个消费者维权服务站、27个消费维权服务点为延伸的消费维权网络,为做好食品药品投诉举报工作及时处理做好保障。