

守卫舌尖安全，要铁腕更要智慧

市市场监管局亮食安“答卷”，探索创建青岛特色食品安全监管模式



□文/图 半岛记者 王媛

6月18日至6月28日,主题为“尚德守法 食品安全让生活更美好”的2019年度食品安全宣传周活动在岛城举办,期间,青岛市市场监管局亮出了一份食品安全工作“答卷”——2018年,岛城食品抽检合格率达到96.82%;食品生产环节抽检合格率达98.18%;市场农产品合格率稳定在95%以上;群众满意度达到88.08%;食品安全事故为“0”;累计查处案件4578起,入库罚没款4145万元;侦破违法犯罪案件292起,抓获犯罪嫌疑人418人;1.6万家饭店食堂实现“食安亮化”;继被国务院食安办命名国家食品安全示范城市后,西海岸新区、城阳、即墨、胶州、平度、莱西6个区市成功创建为省级食品安全市(区)……

民以食为先,食以安为先。“答卷”背后,是青岛在守卫舌尖安全上的探索与创新,是一套兼具铁腕与智慧、具有城市特色的食品安全监管体系。

■铁腕执法 侦破食安违法犯罪案292起

治理食品安全,需用“铁腕”重击。目前青岛市拥有着4001人的食品安全监管队伍,每万人口监管人员达到4.35人,超过每万人口3.5人的创城标准。对于食品领域违法犯罪行为,始终坚持高压打击态势,用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,确保市民“舌尖上的安全”。

青岛市市场监管局开设了全国首个标准化食药巡回法庭,推行食安、农安、公安“三安联动”和“6+1”区域稽查协作机制,开展了“守护舌尖安全”、“砺剑护农”等10余个专项行动。2018年,累计查处案件4578起,入库罚没款4145万元,侦破违法犯罪案件292起,抓获犯罪嫌疑人418人,完成食品定性定量检测8.7万批次。

今年以来,青岛市市场监管局围绕群众关心的痛点、难点、焦点问题,在全市开展“守卫舌尖”系列整治行动和食品药品安全方面损害群众利益问题专项整治,将农业投入品、“三小”业态、保健食品、校园食品安全、网络餐饮、农村食品等重点领域、重点环节纳入年度整治重点。截至目前,全市检查食品企业或单位5.6万家,责令整改单位2200余家,查处违法违规案件394件,罚没款346.6万元,向公安机关移交案件12件,采取刑事强制措施14人。

只有严格监管好“出口”,百姓才能放心地“入口”。按照国家和省部署,对标国家创建要求,市市场监管局将“一老一少”(保健食品、校园食品)“两大三小”(大型企业产品、大宗食品和小作坊、小餐饮、小食品店)等重点场所、重点时段的4个目标进行了拉升量化。明确今年年内实现校园食堂“明厨亮灶”率90%以上,食品安全评价性抽检合格率达到96%以上,网络订餐业户备案率达到100%,群众满意度达到70%以上,坚决守住不发生重大食品安全问题的底线。

■创新智慧监管 “笑脸地图”让食客定红黑榜



▲市场监管执法人员在调查小商店的食品质量。



◀执法人员在检查超市的食品。



◀执法人员对学校的食品安全非常重视。

让百姓吃得放心,不仅靠“铁腕执法”,更要靠“智慧监管”。国务院发布的《关于深化改革加强食品安全工作的意见》中明确提出,推进“互联网+食品”监管,推进大数据、云计算、物联网、人工智能、区块链等技术在食品安全监管领域的应用,实施智慧监管。青岛借此东风,升级绘制了全国首张“食安笑脸地图”,已覆盖65332家餐饮单位和1030家小饭桌。

智慧监管,数据为要。传统监管主要靠人工,数据是分散的、点状的,如同一个个“孤岛”,而“笑脸地图”实现全部餐饮环节的大数据预警和监管,汇总了餐饮单位许可信息、笑脸评定、食安亮化等基础数据,实现了全景展示、地图展示、列表展示、附近笑脸餐厅、搜索导航、消费者点赞评价、点对点举报反馈、纠错、评论等功能,打造出“让数据说话、用数据管理”的青岛特色现代治理模式。

食品安全,企业是第一责任人,更需要社会共治。截至目前,“笑脸地图”访问量已突破200万人次,食客的点评定出了餐饮业的“红黑榜”,智慧监管调动全民共治,鼓励企业合法经营、规范操作、做大做强,从而推进餐饮业整体升级。

■搭载“互联网+” 后厨望远镜与溯源零距离

自2013年起,山东省、青岛市出台了指导意见,要求在餐饮服务单位全面实施“明厨亮灶”工程。崂山区搭载“互联网+”,打造了“明厨亮灶餐饮企业远程监控系统”。有了这个系统,消费者和执法者就像有了一架可以看到后厨的“望远镜”,只要下载到手机端,就可直观看到菜品的切、配、烹饪、冷食类和生食类食品加工、餐饮具消毒等环节。

“使后厨成为可观、可感、可知的‘阳光厨房’,消除餐饮单位与公众间信息不对称的障碍。”崂山区市场监管局电子监管中心相关负责人告诉记者。在中国新型智慧城市发展论坛上,崂山区“明厨亮灶餐饮企业远程监控系统”被评为智慧行业管理类十佳典型案例。

“在屏幕上轻轻一点,就能快速查到每一棵蔬菜‘从哪来’。”食安周期间,崂山区市场监管局在麦岛小学食堂举办开放日活动,一台食品流通溯源机成了当天最抢眼的“明星”。

崂山区搭建的食品安全溯源查询平台,既可以看到食堂单位的营业执照、法人代表、从业者健康证等信息,也能查到

各类食材的采购地点、销售人员姓名、身份证号、配送车辆、农残检测报告等。从生产、运输、销售到使用,每一个环节责任人的正面照均可查询,真正实现了食材来源可追溯、去向可查证、责任可追究。

■引入“保险+” 有专业理赔真正吃得放心

2018年,一名外地游客在青岛市北区一家啤酒屋食用海鲜出现腹泻,随即就医,并投诉到市场监管部门提出索赔要求。最终游客获得了全部医疗费用700元的赔偿,但令他想不到的是,负责赔偿的居然是保险公司。

这正是市北区创新引入的“保险+食安”模式。“当前社会食品安全水平整体向好,可一旦发生食品安全纠纷,存在赔偿责任难落实的问题,食品安全责任保险正是破题之解。”市北区市场监管局食品科科长阎晓龙介绍,“食品安全责任险”是承担食品生产经营者民事赔偿责任的一种保险,在发生食品安全事故时,可以为食品生产经营者承担风险,保障消费者权益。

2018年起,市北区在全省率先开展食品安全责任保险工作,有两种形式,一是公共领域,由政府全额出资200万元投保食品安全责任险,包括学校、幼儿园食堂,机关、企事业单位食堂等;二是在商业领域,以补贴的形式,由政府承担50%,鼓励辖区内食品生产企业、大中型餐饮、流通单位先行投保。

“有了食品安全责任险,赔偿的事就交给专业的保险公司去做,餐饮经营单位干好自己的事就行了。”阎晓龙特别强调,经营者并非买了保险就可以免责,“保险只是快速理赔给消费者,经营者的违规行为仍要接受行政监管部门”的追责和处罚。”

今年,市北区的“保险+食安”覆盖范围再扩大,公共领域增加了农贸市场和旅游景区,政府出资额也由200万元增加至280万元;商业领域政府补贴占比降为40%,并在全区范围内食品生产经营单位进行推广。

■食安预警 警惕自制泡酒变夺命“毒酒”

近期,国内某地发生了农村聚餐时多人饮用自酿酒中毒事件。6月26日,青岛市市场监管局发布食安预警,谨防自制泡酒中毒,严格审批自制酒许可,督促餐饮服务提供者开展自查自纠。

自制泡酒引发的中毒及死亡事件,均是泡制材料中含有疑似含乌头类生物碱的中药。消费者如需自制酒预防或治疗某些疾病(如关节疼痛、哮喘等),应由正规的医疗机构对疾病做出明确诊断,并在医生或药师的指导下使用和购买药品。不可随意采用野生动物、植物,或者在街道或旅游点采购中草药,盲目制作泡酒或煮食。不能随便摘抄不了解的秘方,自配中药方剂。

马钱子、草乌、附子、附片、乌苍耳子、蝎子、蚂蚁、蛇、野蜂(野蜂蜜)、水蛭等毒性中药材不宜自行泡酒或食用,否则极易引起中毒,造成肝脏、神经系统等身体损害,乃至生命危险。

消费者食用食物后,如果出现头晕、恶心、呕吐、腹痛腹泻、看东西不明或幻视、幻听等症状应及时前往医院治疗,来不及就医的,应积极采用催吐、洗胃、导泻、灌肠等方法,尽快排除体内尚未被吸收的毒素后及时就医,若发生食物中毒事件,或者发现食品质量安全问题进行投诉举报,可拨打电话12315。