

房山资讯

房山区食药安委会办公室组织召开联络员会议

本报讯 卢凯琳 房山区食品药品监督管理局最近组织召开了联络员会议,会议由房山区食药监局副局长孙红利主持。房山区宣传部、应急办、农业局、卫计委、工商局等21个食药安委成员单位的联络员参加了会议。

会上,首先由区食药监局综合科范毅文对房山区2017年度食品药品

安全工作评议考核工作方案进行了部署,重点讲解了对乡镇街道的考核要点。同时对2017年区政府食品药品安全考核工作和2017年度市有关部门评议考核工作进行了提示,要求各成员单位务必认真对待、积极准备,以考核促进步,不断推动工作水平提升。

最后,孙红利进行了总结发言,

强调对乡镇(街道)评议考核工作中需注意三个方面:一是遵守纪律,严格落实中央八项规定,在考核工作中廉洁自律,公平公正;二是轻车简从,以减轻乡镇(街道)负担为原则,按照考核程序自行规划安排好行程;三是强化考核,真正做到以责任促落实,以责任促成效,形成一级抓一级、层层抓落实的工作局面。



食安通州

通州局召开“两品”生产企业安全培训工作座谈会



本报讯 高姝杰 为进一步增强“两品”生产企业管理者安全意识,提升全区保健食品、化妆品安全水平,预防和减少生产企业安全事件发生,近日,通州区食药监局保健食品化妆品监管科召开“两品”生产企业安全培训工作座谈会,重点强调企业生产安全和产品质量安全,辖区8家保健食品生产企业,12家化妆品生产企业共计60余人参加

了此次会议。

首先,会上邀请企业专业人员就国家食药监总局和市食药监局飞行检查情况及整改落实情况进行了专题交流。对企业存在的问题进行了剖析,到会人员积极参与、相互交流经验、取得了良好的效果。随后,为提升北京城市副中心建设,执法人员进行了国产非特殊用途化妆品备案后检查及“两品”典型案例

讲解,使企业更加明确了管理规范行为。

会后,通州区食药局主管副局长王立春充分肯定了此次培训会的形式和效果,要求监管人员不断完善监管职责,做好保健食品化妆品监督检查工作,加大培训力度,提高工作人员能力素质,进一步提高通州区保健食品化妆品监督检查整体工作水平。

平谷时讯

南独乐河镇所联合多部门专项检查“三大”工作

本报讯 张莹 为消除冬季安全隐患,平谷区南独乐河镇食药所近期联合属地工商、城管、公安、消防等多部门组成综合执法组,牺牲周末休息时间,持续不间断地深入食品经营户、生产企业等开展安全隐患大排查、大清理、大整治专项检查工作。

此次检查涉及的内容有食品安全、消防安全等,食药所执法人员重点对食品经营户是否持有有效许可证及从业人员健康证明、进货查验

记录等情况进行了检查,对于检查中发现1户食品经营户台账记录不齐全问题,执法人员已现场要求其立即整改。在排查安全隐患的同时,食药所执法人员还对经营户们进行了安全知识的讲解。截至目前,已检查食品经营户21户,签订了安全生产告知书、安全生产责任书,此项工作将持续开展至12月31日,同时督促促进隐患的整改情况,为创建食品安全示范区营造良好稳定的社会环境。

大兴在线

兴丰所稳步推进“阳光餐饮”工程



本报讯 邱胜 根据“阳光餐饮”暗访工作中发现的相关问题,11月28日下午,大兴区兴丰街道食药所对辖区62家餐饮单位召开了“阳光餐饮”工程部署工作会,统一标准、提高要求,更好地落实“阳光餐饮”工程工作,实现“明厨亮灶”。

部署推进会上,该所所长针对前期“阳光餐饮”工程的实施以及第三方暗访情况进行了总结与归纳,并对于“阳光餐饮”工作的标准进行深入解读。重点对“食品添加剂和食材主要供应商”、人员

健康证明信息公示情况进行了统一规范;要求餐饮单位在后厨的关键节点,尤其是洗消间、各类专间内设置摄像头,并做到全天候在“阳光餐饮可视区”播放,做到对餐饮后厨阳光最大化;结合11·18大火的惨痛教训,食药所进一步向参会单位强调大家的安全主体责任,提醒大家进一步加强安全生产经营意识。

有关人员表示,兴丰街道食药所将持续加强对“阳光餐饮”工程的实施跟踪推进,按照上级要求不断完善和规范化,顺利完成“阳光餐饮”工程。

顺义食药

顺义局进一步规范“阳光餐饮”工程建设质量

本报讯 李颖 为确保“阳光餐饮”这一民生工程切实落实到位,顺义区食药监局最近召开“阳光餐饮”工程推进会,进一步规范“阳光餐饮”工程建设标准,保证“阳光餐饮”工程建设进度和质量。会议由区局副局长李利民主持,餐饮服务监管科、食品市场监管科、综合协调科、24个食药监所负责人、网络责任人共计70余人参加了会议。

会议首先传达了辖区推进“阳光餐饮”工程实施方案的文件精神,系统梳理了“阳光餐饮”工程建设要点,详细解读了

方案中提出的工作要求及目标,顺义区推进“阳光餐饮”工程实施方案正式文件已通过区政府常务会审批并已下发,要求各食药监所加大推进力度,按照时限保质保量地完成建设指标。随后,李利民通报了“阳光餐饮”工程阶段性评估情况,并按照“阳光餐饮”工程建设标准要求,从餐饮服务单位必须公示餐饮服务许可证(或食品经营许可证)、食品安全量化分级、从业人员健康证、食品添加剂使用、主要食品原料采购来源等信息、后厨加工

过程可视化、百姓知晓率和满意度等多个方面指出了“阳光餐饮”工程建设中的欠缺与不足,分析了此次评估中存在问题的原因,指出了有针对性的解决措施,要求各食药监所要继续保持创区高压工作态势,提高重视程度,加大“阳光餐饮”工程推进力度,及时对不达标的餐饮单位加强指导,督促整改,以保证建设质量和效果。对餐饮环节的行政许可、餐饮案件、安全生产、环保督查、年度工作总结和明年工作思路提出了明确要求。