

深入推进国家食品安全示范城市创建

创建国家食品安全示范城市座谈会在长沙召开,北京、天津等12个参创城市食药监管部门应邀派员参加会议

本报讯 据国家食药监总局网站消息,为深入贯彻落实全国“双安双创”工作现场会和汪洋重要讲话精神,按照国务院食品安全办主任、食品药品监管总局局长毕井泉关于食品安全示范城市创建的工作要求,国务院食品安全办进一步加大了创建工作推进力度,深入总结推广创建成功经验,发挥示范引领作用,以点带面不断扩大创建区域,联动形成跨区域创建合力,逐步全面铺开,将创建工作推向深入。在国家食品药品监管总局指导下,日前,湖南省食品药品监督管理局在长沙举办了创建国家食品安全示范城市座谈会,总局副局长尚勇出席会议并讲话。北京、天津、上海、沈阳、大连、长春、南京、宁波、福州、厦门、深圳、成都等12个参创城市食品药品监管部门应邀派员参加会议。

尚勇传达了全国“双安双创”工作现场会精神。充分肯定了各地创建工作在党委、政府高度重视和正确领导下,抓出了特色,取得了成效。尚勇强调,做好食品安全工作是食品安全监管人员的初心和使命,创建工作尚存短板,各地要继续保持工作力度和良好态势,勇于探索,大胆实践,以创建实举,推动实施食品安全战略;以创建实绩,回应人民群众美好期待;以创建实功,提升示范城市创建水准。

会上,与会参创城市交流展示了创建工作经验和取得的成效,畅谈了下一步创建工作打算。会议有力促进了“双安双创”现场会精神贯彻落实,推动了全国创建工作深入开展。

我国食品安全状况持续呈现总体稳定趋势向好

本报讯 12月18日上午,江南大学、中国食品安全报、佛山科学技术学院以“新时代、新需求、新征程”为主题召开“食品安全风险治理研究成果座谈会”,发布了《2016年中国食品安全状况研究报告》《2016年食品安全网络舆情研究报告》《2016年中国水产品质量安全状况研究报告》《2016年主流网络舆情报道的食品安全事件大数据研究报告》《食品安全风险治理体系与治理能力现代化研究报告》等系列研究成果。2016年,全国主要食用农产品与食品市场供应继续保持“总体稳定”的基本态势,质量安全水平继续呈现“逐步向好”的基本格局,有效保障了人民群众的饮食安全。

主要食用农产品质量安全

《2016年中国食品安全状况研究报告》指出,2016年,我国主要食用农产品、食品的生产与市场供应基本满足国内不断增长的市场需求。2016年,全国农产品质量总体抽检合格率为97.5%,比2015年上升0.4个百分点。其中,蔬菜、水果、茶叶和水产品抽检合格率分别为96.8%、96.2%、99.4%和95.9%,分别比2015年上升0.7、0.6、1.8和0.4个百分点;畜禽产品抽检合格率为99.4%,其中瘦肉精抽检合格率为99.9%,均与2015年持平。全国食用农产品例行监测总体合格率自2012年首次公布该项统计数据以来已连续5年保持在96%以上。

食品工业平稳增长 规模扩大

2016年全国食品工业坚持“稳中求进”的总方针,呈现出生产平稳增长,产业规模继续扩大,经济效益持续提高的良好发展格局,在保障民生,拉动消费,促进经济与社会发展等方面继续发挥重要的支柱产业的作用。数据显示,2016年全国41623家规模以上食品工业企业实现主营业务收入11.97万亿元,同比增长5.4%,比全部工业高0.4个百分点,增幅同比增加0.8个百分点;完成工业增加值占全国工业增加值的比重11.9%,对全国工业增长贡献率6.6%,拉动全国工业增长0.4个百分点。

2016年国家食品质量安全总体抽检合格率为2015持平

2016年,国家食品质量安全总体抽检合格率为96.8%,与2015年持平,食品监督抽检合格率的总水平已由2006年的77.9%上升到2016年的96.8%,提高了18.9个百分点,且自2010年以来,食品监督抽检合格率一直稳定保持在95.0%以上。2016年大宗日常消费食品抽检合格率继续保持较高水平,粮食加工品为98.2%,食用油、油脂及其制品为97.8%,肉、蛋、蔬、果等食用农产品为98.0%,肉制品、蛋制品、乳制品分别为98.0%、99.6%、99.5%。抽检合格率位居第一的是可可及焙烤咖啡产品,为100.0%。

天津河西区取缔食品生产经营“黑窝点”

本报讯 近日,在天津梅江街办事处和公安河西分局梅江派出所的配合下,河西区市场监管局餐饮稽查执法队和梅江街市场监管所依法取缔了两个存在严重食品安全和安全隐患的食品生产经营“黑窝点”。

据了解,这两个“黑窝点”均在居民区内利用承租的民房进行食品生产经营,十分隐蔽。经查,他们在未取得营业执照和食品经营许可证的情况下,擅自从事违法餐饮服务经营活动,为他人提供送餐服务;从业人员居住在经营场所内,使用煤气罐火源从事食品加工制作,且现场存放大量易燃物品;其生产经营条件和环境不符合食品安全标准要求。区市场监管局餐饮稽查执法队依法对两个“黑窝点”予以查封取缔。目前,案件正在查处中。

北京:1500多家餐饮企业实现网上直播后厨



本报讯 贾琼 12月19日,北京市食药监局召开网络订餐平台自律共建联盟“阳光餐饮”工程推进现场会,北京市网络订餐平台加快推进“阳光餐饮”工程建设。当天,约1500多家餐饮企业在网络订餐平台上直播后厨。

据了解,目前北京市餐饮服务单位正在加速推进“阳光餐饮”工程建设,全市已达到“阳光餐饮”工程标准的餐饮服务单位约有2.1万余家,从事网络订餐活动的餐饮单位将陆续开通网络平台后厨直播。

根据饿了么和百度外卖提供的数据,约1300多家餐饮门店已经实现了后厨直播。“我们主要展现的方式是在APP中有横栏广告以及在店铺里有直播链接。”百度外卖相关负责人表示,愿意直播后厨的,平台在广告位上给予支持。

网络订餐作为新兴业态发展迅速,据了解,有的网络订餐平台日订餐量已突破1800万单。这在推动传统餐饮业态提升发展空间、改变百姓餐饮消费模式、促进社会经济发展的同时,也给食品安全监管提出了新挑战。

会上,市食药监局食品市场处处长李江介绍,自去年央视3·15晚会曝光了网络订餐乱象问题后,市食药监局从建设首善之区食品安全高度出发,率先对网络订餐平台进行了规范治理,指导支持各主要网络订餐平台又率先组建了“网络订餐平台自律共建联盟”,通过联盟机制统一行为准则,自律规范企业行为,充分利用订餐平台经营过程中积累的大数据资源优势,实现“以网管网”,取得了较好的成效。本次推进会旨在督促网络订餐平台加快推进“阳光餐饮”工程建设,实现以公开强监督促规范,全面提升餐饮质量安全水平,为首都市民提供更加安全满意的餐饮服务。李江同时指出,食品安全是社会各界的共同责任,其中网络订餐平台将发挥其食品安全管理的重要作用,与政府监管部门实现数据交换,消费者在平台上集中反映的食品安全问题将由平台通报监管部门,监管部门会对消费者集中反映的餐饮单位和食品安全问题实现有针对性的监管。

市食药监局局长丛路骆强调,百姓就餐饮食安全的获得感和满意度是检验“阳光餐饮”工程惠民的一个主要体现,各平台要把消费者的诉求作为规范平台秩序的一个重要信息渠道,积极应对及时处置,最大限度地保障消费者的合法权益。

丛路骆同时指出,订餐平台是百姓订餐消费的主要渠道,这个渠道必须保证规范和安全,平台所展示的线下餐饮实体的主体及客体信息必须完整、真实,这就要求平台自身必须先行把好准入关,要充分发挥平台自律共建联盟的作用,统一行业准入及退出标准,统一食品安全风险排查与防控。订餐平台要进一步加强组织和管理者责任义务认识,充分利用大数据分析和监测数据与政府联动开展管理与规范工作积极推进“阳光餐饮”工程建设,平台的线上视频直播、公众评价等措施是推进“阳光餐饮”工程的有力手段和助力。要充分发挥平台承上启下的枢纽作用,成为食品安全在互联网领域延伸的优良载体。