

# 门头沟区组织召开教育系统食品安全工作会

本报讯 吕茜 3月20日,门头沟区局组织召开门头沟区教育系统2019年春季食品安全工作会,贯彻落实3月16日国务院食品安全办在京召开的全国校园食品安全工作电视电话会议精神,安排部署当前全区校园食品安全工作。区食药局主管局长、餐饮服务监管科负责人、区教育委员会体美科、全区中小学校校长、幼儿园园长、各学校食品安全负责人等共计200余人参加会议。

会上,该区食药局副局长陈立栋就贯彻落实国务院食品安全办电视电话会议精神,全面排查校园食品安全风险

隐患等有关工作,结合春季校园食品安全联合专项检查中存在的一些问题再次提出要求:一是警钟长鸣,常抓不懈。各学校要有对学生食品安全高度负责的态度,要警钟长鸣,发现问题后要立即想办法改正,并建立长效机制。二是突出重点,抓好落实。以规范学校食堂管理为重点,加强校园内食堂的主体资格审查,规范食品添加剂和食品及食品相关物品的采购、使用,建立健全食品安全责任制和各项规章制度,落实从业人员培训和健康检查。三是明确职责,落实到位。要进一步加强

对学校负责人、食品管理人员和食品从业人员的法律法规和相关专业知识的培训学习,要建立完善并认真落实食品安全知识培训制度。各学校进一步落实“阳光餐饮”工程建设要求,将证照信息、量化分级信息、主要原材料进货信息在校园显著位置进行公示,保证视频监控设备和展示设备正常运转,让广大学生及家长随时可以进行“看得见”的监督。

下一步,该局将继续做好全区学校及托幼机构食品安全监管工作,确保在校就餐师生饮食安全,防止群体性食品安全事故发生。



## 校园食品安全 各国怎么监管?

### 意大利 各负其责

特点:严管严罚 不放过一丝一毫

意大利政府对学生食品的检查相当严格,一旦发现学校食堂所用食品不符合国家规定,会立即下令整改。意大利学校的管理者和学生家长都有关注孩子饮食的责任和监督权利。

意大利教育部门在2015年和2016年的全国普查中,发现了4000多公斤不符合卫生和健康标准的食材,这些食材分属于670个学校食堂,包括鱼类、肉类和奶酪等。虽然总体来看,平均每个食堂所占的数量不是很高,但是只要发现一点,责任检查员会立即记录,并且对整个食堂进行二度检查。

检查项目还包括后厨管理和卫生等,例如炊具和案板是否及时清洗、食品如何保存、包装标签是否准确以及营养水平是否达标等。而且,学校食堂不能以次充好,不能把二等的鸡肉充当一等鸡肉做菜,或是用质量差的橄榄油代替好的橄榄油。仅在米兰地区,就有3万多件表面含氟的瓷器被停用,还有8所学校因为在厨房控制吸烟不利遭到批评。

在这样的严查中,两年里一共有37个学生食堂被勒令停业整改,超过100人被送往司法部门接受调查,另有数百名学校管理者受到不同程度的问责和处罚,直接经济损失超过1300万欧元。

从2018年9月开始,意大利修订了法律,准许学生自带午餐上学,要求家长必须在餐盒中放入蔬菜和水果,并且有足够的营养,保证孩子营养均衡。这个方案也打破了该国多年来不鼓励学生带饭、餐饮全部依赖学校食堂的惯例。

### 美国 随时关注

特点:采购环节 及时查召回信息

在美国学校的餐厅里,食品的品质和品质很受关注。如果管理者发现食品变色、变质会立即丢弃,部分不能

在规定时间内消耗掉的易坏易腐食品,特别是海鲜和肉食,也会被及时处理干净,不会放置不管和隔夜,更不会与其他食品混放造成污染,极力从各个环节避免食品安全事故的发生。

美国食品和药品管理局的网站上有详尽的近期全国各地有害有毒食品召回目录,各中小学校和大学的食堂进货部门也都有查询召回食品的免费电话号码,当食品遭受季节性细菌、病毒感染,在某些餐馆引发了中毒事故,或者某种食品中被检验出有毒物质时,学区负责人都能够在第一时间掌握情况,停止购进不健康的原材料,并且对库存进行相应的检查,做特别的清洗,专门的加工或是退货。

虽然这次事件并非很大,但是美国食品和药品管理局仍然十分重视,在进行详细调查后发现是厨房员工疏忽导致,于是对所有学区管理者和食品操作者进行了事件通报,还对此展开了专项培训,以绝后患。

### 日本 构筑防线

特点:共同监督 民众也敢于担责

以认真和负责著称的日本依然不乏学校食品污染和中毒事件。2017年,日本立川市多所学校的近900名学生和教职工在吃了食堂的午餐后感到不适,当时同样的餐食大约有3000份。2014年,在东京以东的滨松市,多所学校的1400多名学生和教职人员受到病毒侵袭而生病。事后在检验中发现,学校所存食品中半数被感染。

在这些事件出现后,多家媒体曾到场进行采访报道,此举并不只是为了曝光某个学校的差错,而是在告诫其他学校和公共食堂要严防死守,还要提醒所有家长,在本地区到了病毒病菌高发季节时,要及时关注儿童和全家的食品安全。

当然,有序的媒体报道给当地官员的警告作用不可小觑。在以上两次事件中,各级管理者一方面到学校检查,另一方面到医院看望患病儿童,安抚焦虑和愤怒的家长,承诺改进工作。由于问题处理得快速有效,赢得

了民众的理解,两次事件都没有酿成轩然大波。

普通民众也敢于担负起责任。2007年,日本和歌山市两位食材处理工厂的员工向地区政府举报说,在他们所接触的鲸鱼肉制品中检测出含量很高的汞,超过规定标准12倍以上,而这些肉制品都是供应给在校学生。

这两位员工还说学校方面长期以来也误导家长,宣称孩子们吃到的是猎捕于南极的鲸鱼肉,而实际上来自于遭到污染的海域。在这两位有责任心的员工的努力下,这个问题引起了足够的重视,学校受到批评,所用食材得到更换。

### 德国 有效管控

特点:发生问题 权威部门查源头

2012年,德国柏林及其以东地区的多所学校中,数千名中小学生和教职员工胃肠道不适并发高烧,还伴有头疼、恶心等症状,其中数十个孩子被送到医院治疗。德国的罗伯特·科赫研究所立即介入调查,很快就发布报告说,这些学生和教职工患病都是因为食用了受到大肠杆菌污染的食品所致。据报道这是德国比较大范围的一次校园食品中毒事件。

罗伯特·科赫研究所是德国的国家卫生研究所,已有120多年的历史,担负着对疾病及公众健康进行检测、预防、诊断和控制的责任,拥有高水平的科研能力,是该领域的权威。该研究所发布的报告指出,这些发生疾病的学校都购买和使用了同一家餐饮公司所提供的食材。

政府部门在查封涉事食堂要求整改时表示,要加强食品法的执行力度,并在专家的协助下,进行有效管控。但是,多个学区负责人却认为问题并没有从根本上解决,他们抱怨说,政府拨给这些学校的经费太低,才导致学校的采购部门斤斤计较,不得不购买某些低价甚至劣质的食材,而忽略了餐饮的质量和卫生检测。

(综合)

本报讯 杜翠玲 大兴局针对今年“3·15”晚会曝光问题辣条情况,在校园及周边食品专项整治的基础上,自3月16日起,组织执法人员对辖区超市、便利店、食杂店进行检查,重点校园周边食品经营户及小、乱、散食杂店销售辣条等调味面制品,重点对今年“3·15”晚会曝光的名为“虾扯蛋”“黄金口味棒”等不合格辣条及调味面制品进行检查,排查并解决辖区食品安全隐患,保障学生饮食健康,有效防范食品安全事故的发生。

此次检查工作,一是集中力量,精心组织实施。该局执法人员对辖区食品销售场所进行地毯式检查,检查食品经营户是否有销售曝光问题辣条及“五毛食品”,检查产品名称和包装,一经发现问题食品立即停止销售并全部下架;二是核查主体,消除安全隐患。查看食品经营户是否取得合法经营资格并公示,逐项核查进货票证和查验记录,要求食品经营者建立健全购销台账,查验食品生产者、供货者合法证照及相关证件,及对所销售的食品进行自查,发现不合格食品自觉下架退市处理。三是利用科技手段,提示经营户自查。执法人员通过辖区食品经营单位的微信平台,提醒食品经营单位开展自查,及时关注“3·15”晚会上报道的问题辣条的相关情况,切实确保食品安全。四是加大检测,确保食品质量。加大调味面制品抽检频次,此次快速检测20个调味面制品,并抽检5个调味面制品样品送专业检测机构检测。五是加强宣传,近期该局组织开展七次食品安全宣传活动,积极传播食药安全知识,为辖区群众营造良好的食品安全氛围。

此次整治,大兴局共出动执法人员388人次,对289户食品经营户进行了检查,其中校园周边经营户92户,对部分商户未严格落实进货查验制度,索证索票不及时情况,下达责令整改意见书7份。检查中,未发现“3·15”晚会曝光的问题辣条食品。下一步,大兴局严格按照市局和大兴区委的工作部署,继续加强调味面制品检查,对涉及儿童食品经营者、校园及周边的食品户加强重点日常监管,确保销售食品安全合格,保障辖区食品安全。

## 大兴区继续加强辣条等调味面制品检查工作