



“史上最严”食安条例实施首日,记者直击现场执法—— 没健康证?停工 没操作间?停售



查证照,查温控,查原料,查消毒……昨天,是被称为“史上最严”的《上海市食品安全条例》(以下简称《条例》)实施首日,市食品药品监督管理局和各区市场监管局,分多路对沪上食品生产、流通、餐饮服务环节及网络订餐平台提供者等开展了“飞行检查”。记者跟随执法人员出击,亲历“史上最严”执法。



■「舞の泽」日料店里,执法人员用仪器检查号称洗涤干净的碗筷,发现直接入口的器皿涉嫌细菌超标
本报记者 陈梦泽 摄

检查无死角

下午2时,市食药监局执法人员来到西郊百联,随机选取“伊秀寿司”突击检查。当索要在岗员工的健康证时,店员有些慌了手脚,称“没带在身边”。执法人员当即用健康证网上平台查询身份证号,发现一名员工的健康证早已于1月过期。执法人员当即责令其暂停上岗,并发送责令改正通知书。“舞の泽”日料店里,执法人员用仪器检查号称洗涤干净的碗筷,发现直接入口的器皿涉嫌细菌超标。

在世纪联华超市的熟食区,执法人员也发现了问题。一家烤鸭摊的售货员,正在开放空间里对鸭肉改刀加工。“熟食的分切加工应在专区里操作,他们却在销售区域里操作,不符合现制现售的加工环境要求,我们已责令其停止销售、自行销毁。”执法人员表示。

此外,一个装着童子鸡、鸭边腿等冰鲜食品的冰柜,实测温度最高竟达7.8℃,且冰柜也没有温度显示,不符合食品贮藏、销售的温度要求。

执法不留情

“史上最严”的食安条例,究竟如何落地?对此,上海市食药监局副局长张准民表示:“‘史上最严’条例让市民拍手叫好,但最终要体现在‘史上最严’的执法上,否则将会很空洞。”一方面,经营者的主体责任意识必须加强,另一方面,监管部门也要从严监管、从严执法。按照新《条例》,网络订餐第三方平台有责任管理好订餐的配送过程,对于市民反映的订餐不安全因素,平台应该受理并妥善处理。

记者获悉,昨天全市各级层面开展的“飞行检查”,无论是超市、餐饮店,还是网络订餐平台,仍存在一些问题。张准民表示,监管部门将责令发现问题的店家加强整改,如果确实存在违法的,要进行立案查处。构成犯罪的,必须依法追究其刑事责任,干扰执法的还将移送公安,加强“行刑衔接”。下一步,监管部门还会针对市民最关注、反映最强烈的问题,加大执法检查力度。

本报记者 金旻矣

除市食药监执法总队外,昨天全市16个区的市场监管局,也分多路针对《条例》实施进行了飞行检查。检查重点大多聚焦于《条例》关注的无证摊贩、网络食品经营、外卖小哥健康证、外卖送餐箱的温控和卫生状况等。本报记者随同多个区市场监管局的执法人员,随机检查了部分餐饮企业。

联合执法 组合出拳 不留盲区

各区市场监管部门在行动

徐汇

大卖场也要明厨亮灶

昨天早上8时,徐汇区市场监管局抽调全局16名精兵强将,在枫林街道的牵头下,会同公安、城管等部门180余人对双峰路无证照餐饮开展了集中整治。通过采取拆除店招、查封场所等措施,7家无证照食品经营户全部关停。区市场监管局负责人表示,根据新《条例》,将对小型餐饮服务提供者采取临时备案纳管方式,形成供街镇操作参考的“正面清单”,以及供监管部门和企业警戒的“负面清单”,划定“不可触碰的底线”。且备案最多不超过3年,若无法转化为合法经营,必须退出。

昨天临近中午时分,执法人员在宜山路光启城外随机对前来送餐或领取外送食品的送餐员抽查。除要求送餐员具有健康证明外,也当场检测配送箱包内的温度是否达标。

区市场监管局执法人员告诉记者,对于餐饮企业要核查是否入驻网络订餐平台,如果入驻,要核查该单位是否在平台公示了相关证照、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理信息,平台公示的地址是否和许可证地址相符,以及是否使用符合食品安全标准的餐具、饮具、容器和包装材料。针对配送人员则重点检查配送箱包是否定期清洁消毒、是否符合食品安全所需的温度要求,“从配送人员处,我们了解配餐单位的名称和地址,随后利用移动监管设备当场比对企业综合监管系统的信息,有效提高了问题发现率。”

在对家乐福超市的检查过程中,记者发现超市在食品区上方新安装了两个显示屏,镜头所向正是超市内部食品生产区域。

区市场监管局相关负责人告诉记者,在以往对餐饮企业要求明厨亮灶的基础上,今年徐汇区要求各大卖场也要执行同样的标准,并且今后将联网。市民可通过手机APP“食安心”,下载后随时随地观看食品生产环节的直播视频,将发现的食品安全问题举报、投诉给监管部门。昨天检查中,执法人员发现超市中有部分散装食品没有将产地、生产单位等信息贴在醒目位置,对其提出了整改意见。

此次《条例》将私房菜也纳入到管理范畴。区市场监管局将对网红小餐饮、私房菜、网红食品等网络食品经营新业态,建立网络食品交易第三方平台备案制度、细化网络食品经营者许可和信息公示制度、明确网络食品交易第三方平台提供者的管理责任等。

通讯员 姚丽敏 本报记者 袁玮 实习生 施昱辰

浦东

责令改正 710 户次

在浦东新区板泉路上,一排餐饮企业颇有声势,在附近小有名气。但当执法人员进入一家看上去规模不小的饭店后,却发现店内没有张贴营业执照、食品经营许可证,询问了饭店的服务人员,也给不出明确答复。为此,执法人员做了现场笔录,并要求饭店经营者接到通知后到相关部门核实相关情况,包括饭店经营状况、证照情况、主体资格是否符合餐饮企业要求等。

在另一家饭店,一进店堂就看到各式海鲜,饭店有两层楼面,但同样没有挂出证照。市场监管局有关负责人表示,根据条例,未经许可从事餐饮活动的企业,经核实后,将发出责令整改通知书,拒不整改的将给予处罚。经营额不足1万元的,将给予5到10万元的罚款;超过1万元的,则按照经营额的5到10倍处罚。

据初步统计,新《条例》实施首日的无证餐饮食品安全专项整治行动,浦东新区共出动行政执法人员874人次,检查2037户次,责令改正710户次、取缔60户次、立案38起、共没收问题食品约75公斤,取得了阶段性成果,形成了对食品安全违法行为的高压严打态势。

下一步,浦东新区将依据区委区政府审议通过的《浦东新区行动方案》,逐项对照95项评价指标,细化分解工作任务,强化落实企业主体责任,增强部门监管责任、解决食品安全突出问题,落实地方政府属地责任、完善体制机制,引导加强业界自治、加强社会监督等,全方位落实《条例》各项规定,保障人民群众“舌尖上的安全”。

本报记者 宋宁华

闵行

超 75 家饭店配公筷

75座以上的中型饭店上菜时要配公筷公匙,学校、托幼机构食堂要请家长监督把关,企事业单位食堂要请职工监督把关……

记者昨天从闵行区市场监督管理局获悉,为了建设“市民满意的食品安全城区”,今年闵行区推出一系列举措保障“舌尖上的安全”。

闵行区市场监督管理局副局长李黎军介绍,2017年闵行保障食品安全的任务中有几大亮点,其中包括建设智能化的食品药品监控指挥中心、建设全市一流的区域食品药品安全检验检测中心,建设“放心餐厅”“放心食堂”,建设“守信超市”和“标准化菜市场”。

将辖区内食品药品生产经营单位的许可备案、监督检查、监督抽检、稽查执法信息并在区域地理位置信息上标点,集成企业实时监控信息、溯源信息、废弃油脂处置信息等,对接其他相关部门监管信息。李黎军举了个例子,一个餐饮单位的上个月废弃油脂是25公斤,这个月只有10公斤,是什么原因引起的,是不是偷偷卖地沟油,管理部门就可以介入调查。通过“一张电子网”实现“一键监管”。

闵行的食品安全检测一直在全市领先。现在闵行区4大批发市场、96家菜市场全部配有食品检测室,市民如果对买到的

食品不放心,还可以就近到街镇监管所检测,检测是免费的。

今年闵行区的连锁餐饮企业及中型以上的公共餐饮服务单位全都要开展市民“放心餐厅”“明厨亮灶”工程建设;各级各类学校(含托幼机构)食堂将全面开展学生及家长“放心食堂”建设;在企事业单位食堂全面开展“职工放心食堂”建设;在餐饮企业倡导“光盘行动”和使用公筷、公匙等公用餐具。

从昨天开始到4月20日,闵行开展为期一个月的专项执法检查行动,检查范围包括食品生产企业、超市卖场、集(农)贸市场、批发市场、集体用餐配送单位、中央厨房、中型及以上饭店、学校食堂、500人以上企事业单位机关食堂,此外还有网络食品交易第三方平台。

本报记者 鲁哲