

海南近年来抽检 68 家餐饮具消毒企业 让消费者“吃”得放心 铁腕治“碗” 两年关停 15 家企业

■ 商报全媒体/椰网/海拔手机端记者 徐明锋 文/图

外出就餐看笑脸看等级,放心吃米粉面条伊面……近年来,我省食药监管部门采取一系列措施保障市民舌尖上的安全,成果显著,全省食品药品安全形势逐年好转。针对在餐馆就餐使用的消毒餐具,16日,国际旅游岛报记者从省食药监局获悉,以后,在海南岛内就餐无需再为消毒餐具是否卫生干净而担心。

A 接手新工作 守护食品“最后一道关卡”

消毒餐具是每个人在餐馆用餐时都不可缺少的东西。但长期以来,清洗不干净、消毒不彻底的问题随处可见,餐具的卫生安全质量令人十分担忧。餐具消毒生产环境脏乱差、生产设备陈旧污秽、洗涤剂消毒用水更换不勤、车间外来污染防控不严、消毒后成品存放不当。

2016年5月,海南省餐饮具集中消毒企业食品安全监管职能划转至食品药品监督管理部门。这项“新”工作使我省食品安全“从农田到餐桌”的全链条

监管体系更加完善,也给食药监局监管工作带来不小的工作难度。我省食药监管部门深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”的工作要求,坚持“放、管、服”,将集中消毒餐具具监管工作列入重点工作清单,按照“制定标准、清单管理,明确责任、落实监管,一线指导、做好服务,多次整治、严格执法,分级管理、社会共治”的工作方法进行监管,为人民群众守护好食品安全的“最后一道关卡”。

B 多次整治 关停 4 家严重不合格企业

划转时,海口市共有餐饮具集中消毒企业 16 家,占全省的四分之一。为加强海口市集中消毒餐具具监管工作,海口市食药监局印发了《关于加强海口市集中消毒餐具具监管工作的具体要求》,涵盖《餐饮具集中消毒企业检查评定手册》、监管档案建立、“十四必须、七不准”生产清单、监管工作要求以及违法行为查处等方面,明确,统一全市监督管理标准要求,做到监管有依据,执法有支撑。

同时,该局与各企业签订了《餐饮具集中消毒服务单位食品安全管理清单告知承诺书》,并将有关法规、制度文件发放至企业,明确其食品安全主体责任;在监管系统内,市食药监局按照餐饮具集中消毒企业监管整体工作要求,明确监管工作由食药监局统筹协调,各区食药监局负责监管的工作模式,明确各区局分管负责人以及各企业的日常监管责任人,确保工作有岗位,监管有力量。

此外,在开展专项整治工作的同时,该局贯彻落实一线工作法,联合各区局对从餐饮具消毒厂进行多现场全面指导,全程跟

踪建设情况,推进餐饮具集中消毒行业标准化建设。并参考餐饮业监管模式,制作了《海口市餐饮具集中消毒单位监管信息公示栏》,对餐饮具集中消毒企业按照检查结果实施分级管理,同时将企业负责人和监管工作信息进行公示,使其食品安全管理情况一目了然。

“在整治工作中,琼山区康美洁、海康、秀英区羽之洁、龙华区明滇餐具消毒厂等企业被责令停业整顿,琼山区飞语、昌洁、龙华区康康净发以及秀英区喜临门餐具消毒厂等 4 家严重不合格的企业已被依法关停。”该局有关负责人说,2016 年 6 月以来,该局对全市餐饮具集中消毒企业开展了 7 次全覆盖专项整治,多次组织“省、市、区、所”四级联合检查,出动监管执法人员 558 人次,对照标准开展检查工作,以问题为导向,有的放矢,责令存在问题的企业限期整改到位。

该负责人表示,海口市食药监局将要求企业将分级信息公示在包装上,供使用单位及消费者选用时参考,倒逼落后企业提升生产水平。

C 高频次抽检 7 轮次整治消毒餐具企业

2015 年 4 月以来,省食药监局采取十余项举措,持续对全省集中消毒餐具行业进行了 7 个轮次的整治。

省食药监局一把手亲自调研部署,拉网排查问题隐患,印发产品安全风险防控关键点、发布专项整治公告,高频次全覆盖抽检并公告合格企业名单、标准化评定企业等级、公告各企业抽检不合格项及等级评定结果、树立标杆示范企业、印发标准流程图册、处罚并公开经营不合格消毒餐具的餐饮企业、盯死停产整改不达标企业、邀请媒体巡访报道企业整改情况,对单验收每家企业整改落实情况,汇总公布各企业整改情况。

同时,通过对企业普遍进行指导培训,彻底关停条件差、无能力、无意愿整改企业,责令未达标、未按期整改到位企业暂停生产,专人盯守停产企业有无私

自复产行为,处罚餐馆接收不达标企业供货的行为等一系列具体实在的举措,彻底扭转了全省集中消毒餐具行业产品不合格率高、生产环境脏乱差、“劣币”驱逐“良币”的局面。

整治中,全省 68 家餐饮具集中消毒企业先后有 15 家被关停,关停率达 22%;影响产品卫生安全的突出隐患得到了根本性整治,问题整改到位率达 94%。经过多轮次的整治,全省餐饮具集中消毒企业生产规范化程度明显提升,产品抽检不合格率持续下降。

“市民在省内就餐无需再担心消毒餐具的卫生干净。”省食药监局有关负责人表示,他们将保持高压态势,持续抓好全省集中消毒餐具行业整治成效的巩固,防止问题反弹。同时,欢迎广大消费者拨打 12331 或 12345 对生产问题餐具的消毒企业、使用问题消毒餐具的餐馆进行投诉举报。

D 多道工序 让回收餐具变得洁净如新

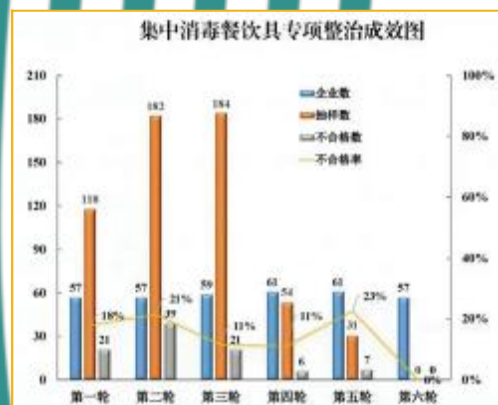
这项使我省食品安全“从农田到餐桌”的全链条监管体系更加完善的“新”工作究竟监管得如何?一次性消毒餐具是怎么生产出来的?近日,本报记者带着这些疑问走访了海口多家一次性消毒餐具清洗公司。

一套回收的餐具,经过除渣、浸泡、清洗、高温消毒等多道工序的“清理工”,就从沾满食品污垢变为洁净如新,最后才能进行包装。——这是记者在海口一家餐饮具集中消毒企业车间看到的一幕。每套封装后的餐具上都印有企业名称、电话、生产日期、使用有效期以及举报电话,来源标注详细。消毒单位还配备自检室,对每批次餐具进行致病菌检测,保证完全合格才有“资格”出库。

“不得不承认在餐馆就餐,

花 1 元钱买来的餐具越来越干净,越来越让消费者放心使用。”海口市民廖先生说,用开水烫烫餐具并不是代表餐具不干净,更多是一种心理作用。

“经过多轮多次检查指导和督促整改,海口市辖区内现存的 14 家餐饮具消毒企业多数已按照标准要求进行了改造,一改过去“脏乱差”的现象,基本做到设备设施齐全、环境卫生清洁、生产流程规范、从业人员健康合格,统一着装。其中,金椰康、福乐康以及康利洁餐具消毒厂等基本完成标准化建设,达到较高的生产水平。”海口市食药监局有关负责人说,为检验专项整治工作成果,今年 4 月中旬,省食药监局对海口市餐饮具集中消毒企业产品进行了全覆盖抽检,检测合格率达 100%。



▲工人戴着口罩作业

▲餐饮具集中消毒企业整治成效一览

| 项目 | 整治前 | 整治后 |
|------|------------|------------------|
| 行业现状 | 卫生条件良莠不齐 | 整体提升 规范标准 |
| 社会影响 | 媒体负面社会新闻 | 消费者、生产企业点赞 |
| 监管治理 | 监管部门被动接收投诉 | 主动健康高于天 不能监管决不放手 |
| 产品品质 | 抽检不合格率 21% | 抽检不合格率 0% |



▲餐具浸泡用水更换不及时,水体浑浊(整治前)

▲餐具浸泡用水更换及时,水体清冽(整治后)