



县食药监局 检查、抽检两手抓 保障双节期间食品安全

为切实做好食品安全监管工作,保障“中秋节”、“国庆节”期间的食品安全,确保“专用汽车博览会”及“水浒文化节”的顺利召开。近日,县食品药品监督管理局结合创建国家卫生县城规范提升行动,在全县辖区范围内开展节前食品安全专项检查及县级监督抽检。8月份和9月份在食品生产环节、食品流通环节、餐饮服务环节开展县级监督抽检300批次,其中重点抽检应节食品,如月饼、大米、粮油、畜禽肉等。

在专项检查过程中,县食药局工作人员深入到各大中型超市、小食品店、食品加工小作坊等节假日消费购物相对集中的场所对月饼、粮油、大米等应节商品的合格证明、包装、存放标准,以及商家是否建立健全的进销台帐和落实索证索票制度等进行检查,并督促和指导商家们要进一步完善做好食品生产、流通、包装、仓储和销售等环节的工作,严防假冒伪劣食品流入市场,确保双节期间食品安全。

县国土局三举措 助力卫生县城创建

通讯员 邵长春 报道

自全县创建国家卫生县城工作开展以来,县国土资源局严格按照县委、县政府的总体部署和要求,积极响应号召,迅速投入到创建活动中去,全力把创建工作抓紧、抓实、抓出实效。

高度重视,全面安排部署创卫工作。进一步提高认识,统一思想,把创卫工作作为当前一项重点工作来抓,抓实、抓牢,成立了由局长任组长,其他党组成员为副组长,科室、所、分局负责人为成员的局创卫工作领导小组,下设创卫办公室,制定了局创建国家卫生县城工作方案,同时多次召开创卫专题会、推进会、约谈会等会议对创卫工作进行了全面的再安排再部署,同时做到经费人

员到位,全力以赴做好创卫工作。

突出重点,全力攻克重点难点问题。将创卫工作目标任务分解到科室、责任人,严格标准,排好时间表。针对牵头第十九网格内汽车站、宾馆、超市、饭店、早摊等重点行业和重点区域,和相关责任单位沟通协调,形成创卫合力。及时召开专题会议进行研究,并明确相关责任单位和责任人,按照创卫工作的标准和要求,确定时间表、路线图,全力抓好整改落实工作。

建立通报制度,严格责任追究。做好督导检查,对创卫工作情况定期通报,凡达不到标准,完不成任务目标的,严肃追究相关责任人的责任,真抓严管,确保圆满完成创卫各项任务目标。

创卫动态

●8月29日,我县创卫档案组部分工作人员分别前往济宁市爱卫办和东平县创卫办学习档案整理的先进经验和整理方法。

工作人员深入先进县市区创卫档案收集整理方法,多方比较,从而找到适合我县的档案整理路子,尽量做到精益求精,不留漏洞。在这次学习中,工作人员深刻认识到档案整理工作的严肃性和灵活性,目前任务非常艰巨,下一步将脚踏实地,吸取教训,借鉴经验,把工作做好做细,确保创卫档案工作顺利进行。

●为进一步做好创建国家卫生县城信息宣传工作,提升宣传员的业务素质,打造一支高素质的宣传员队伍,8月31日,县创卫办宣传组组织开展创卫宣传员交流会。梁山街道、水泊街道、民政局、执法局、教体局、工商局、住建局、环卫局、药监局、文广新局、旅游局、交通运输局等十几个单位20名宣传员参加了会议。会上县委新闻中心副主任简要介绍了我县创卫工作开展情况,就创卫新闻稿件的选题、编写技巧、投稿渠道和工作亮点信息的撰写等方面进行了培训。各宣传员结合自己工作中遇到的问题和困惑进行了充分交流,提出了有益的意见和建议。大家纷纷表示今后要高度重视新闻写作,捕捉本单位创卫工作中的亮点、热点和创新点,增强创卫信息的内涵和深度。

●第五网格 济宁市食药监局对我县“四品一械”(食品、药品、保健食品、化妆品、医疗器械)监管进行督导检查,同时,网格内人员继续按照创卫标准对经营单位进行指导。

●第十七网格 县卫生计生综合监督执法局9月1日-2日加班加点开展创卫工作,对城区医疗机构开展专项检查,大力打击无证行医。

●随着我县创卫工作的强力推进,县城内整体容貌焕然一新,但在个别时段个别路段依然存在流动商贩,严重影响市民日常出行和全县创卫工作。为彻底整治这一老大难问题,执法局专门召开了治理流动商贩专题会议,工作人员放弃休息时间于早6点到晚11点,对县城内所有路段的流动商贩给予集中清理,对流动商贩车辆、物资、工具全部予以暂扣。8月27日至9月4日共暂扣流动商贩各类工具246件。水泊商场、三门市、龟山河北,一实小、二实小、梁山一中,凤园路,南宋街,北宋街等重点路段上的流动商贩全部予以清理,城市市容环境卫生和交通秩序得到显著改善。

●为响应我县创卫指挥部组织开展的全县动员捡拾垃圾行动工作号召,按照“以创建国家卫生县城为目标,以‘垃圾不落地,梁山更美丽’为行动主题,进一步加强城市管理,改善市容市貌,营造安全有序、整洁美观的城市环境”的工作要求和统一部署,县农机局组织机关干部坚持定时到责任区域开展“全民动员捡拾垃圾行动”。清扫中,干部拿着铁锹、扫把、垃圾桶,自主分成若干小组,

大家扫的扫,铲的铲,抬的抬,认认真真清理了小区内的垃圾,仔仔细细清扫了沿街道路面,不放过一个烟头、一团废纸。同时适时督导沿街商户自觉参与垃圾捡拾行动,如发现门前区域内有垃圾未及时清理者,进行劝导示范及时落实。对住宅小区内居民进行广泛宣传,加强教育引导,让居民群众自觉遵守城市管理规定,积极支持、参与垃圾捡拾工作,清楚创卫是每一个梁山人的事情。

●创卫工作开展以来,梁山街道逐项落实好各项工作,在前期对主街道粉刷完毕的基础上,目前正在进行9个城中村和11个城郊村次街的墙壁集中粉刷工作,已初见成效,受到辖区村民的赞扬和支持。街道采取分类实施,稳步推进,对老旧墙体进行摸底统计,分期、分批地组织专业人员进行粉刷。为使村居“脸面”神采重现,将创卫工作做精做细,梁山街道投入12万元,组织4个施工队,将20个村居的主次干道墙壁全部粉刷,面积达4万余平方米,粉刷的颜色根据县创卫指挥部要求统一粉刷成白、灰色调,村居面貌焕然一新,有效提升了农村的整体形象和品味,为广大村民营造了干净整洁、优美和谐的生活环境。

●一电家属院、壹号公馆小区原有的公共用地被居民“瓜分”垦划为菜园,菜园不仅“脏、乱、差”,夏天还容易招惹蚊虫,冬天荒芜一片,严重影响了居民生活。县畜牧兽医局作为创卫第三网格的牵头部门,抓住创卫契机,下大力气提高社区环境整治水准,美化大环境。共组织网格内畜牧局、组织部、团县委、老龄办四个责任部门及梁山街道办红旗社区、大义社部分党员群众开展了两次“抓党建、促创卫”志愿清扫活动,活动现场悬挂党旗,所有党员佩戴党徽,对乱种菜的地面和硬化后的路面进行清理。目前原来的菜园,经过清耕、硬化,已经重新规划为整齐的停车位,实现了华丽转身,不仅改善了居民的生活环境,更为创卫添砖加瓦,提升了城市形象。

●第十七网格 9月4日上午,创建国家卫生县城流动摊贩治理工作推进会在卫计局六楼会议室召开。县食药局、县卫计局、县工商局、县公安局、县城管执法局、县卫计局执法局有关领导参加了会议,食药局局长就流动摊贩治理工作进行了部署,大家进行了讨论,卫计局局长主持会议,并对下一步工作做出部署和要求。

●第十六网格 十六网格内技校家属院地处城乡结合部,基础差,问题多,小菜园杂草面积达3000平方,为治理该问题,投入铲车2辆,挖掘机2辆,垃圾车2辆,历时5天,清理垃圾达1千余吨,花费20多万元。

●第十九网格 9月4日,十九网格联合水泊街道、执法局、公安交警大队,集中清理店外经营、占道经营,并进一步要求店铺落实门前五包。



图为创卫第三网格清理小菜园



图为创卫工作人员清理小区垃圾,为居民提供干净的生活环境。

梁山县创建国家卫生县城知识(八)

129、对公共场所从业人员健康体检和卫生知识培训有哪些要求?

答:旅馆、美容美发、歌舞厅、公共浴室、影剧院、游泳池、酒吧、茶座等直接为顾客服务的公共场所从业人员每年进行一次健康体检,其他场所直接为顾客服务的从业人员每2年进行一次健康体检。从业人员卫生知识每2年复训一次,未取得健康体检证明或未参加培训或培训考核不合格者不得上岗。

130、公共场所卫生管理档案主要包括哪些内容?

答:(1)卫生管理部门、人员设置情况及卫生管理制度;(2)空气、微小气候(温度、湿度、风速)、水质、采光、照明、噪声的检测情况;(3)顾客用品用具的清洗、消毒、更换及检测情况;(4)卫生设施的使用、维护、检查情况;(5)集中空调通风系统的清洗、消毒情况;(6)安排从业人员健康体检情况和培训考核情况;(7)公共用品用具进货索证管理情况;(8)公共场所危害健康事故应急预案或者方案;(9)省、自治区、直辖市卫生行政部门要求记录的其他情况。公共场所卫生管理档案应当有专人管理,分类记录,至少保存两年。

131、对各类公共场所卫生方面的从业要求有哪些?

答:(1)卫生许可手续齐全有效,卫生管理制度健全,设有专(兼)职卫生管理人员;(2)从业人员持有有效的健康证明和卫生知识培训合格证,符合《中华人民共和国食品安全法实施条例》的相关要求,从业人员操作符合卫生要求;(3)经营场所室内外环境整洁,公共用品的清洗、消毒措施落实,卫生设施和各项卫生指标达到国家有关标准要求。

132、在公共场所如何处理吐痰?

答:在公共场所吐痰,可直接吐向厕所便池,不便进公共厕所的,吐在纸巾中,然后投入垃圾桶。

133、对食品卫生的要求是什么?

答:(1)环境整洁,卫生设施完善;(2)食品生产经营单位有防尘、防鼠、防潮设施,餐具、食品容器的清洗、消毒、保洁设施齐全,布置合理,符合卫生要求。制作凉菜设施有冷荤间、消毒间、粗加工间、库房、卫生及垃圾收集存储间,设施布局合理,符合卫生要求;(3)定型包装食品的厂名、品名、厂址、生产日期、保质期齐全;(4)街头饮食摊点不得露天制作,销售食品有防尘、防蝇设施,餐具按要求进行清洗、消毒。

134、对食品及公共场所从业人员上岗的要求有哪些?

答:食品从业人员每年进行一次健康体检和培训,能够掌握相关岗位卫生知识和操作规程,上岗时要穿戴整洁的工作服和发帽,佩戴健康检查合格证,“五病”(伤寒、痢疾、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性或渗出性皮肤病)调离率达100%。

135、对食品生产经营人员的个人卫生有什么要求?

答:在食品生产经营过程中,食品生产经营人员应当经常保持个人卫生,生产、销售食品时,必须将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽;销售直接入口食品时,必须使用食品售货工具。

136、对食品生产经营单位生产场所的要求是什么?

答:食品生产经营单位生产场所的布局要适应其生产经营活动的要求,应有防尘、防蝇、防腐、防尘、防潮及消毒、保洁等卫生设施;盛放垃圾和泔水的容器必须密闭、加盖,并及时清理;场所内无垃圾及废弃物,无污水、污物,无卫生死角。

137、食品卫生要做到哪“三证”、“三防”?

答:“三证”是指有效的许可证、健康合格证、营业执照;“三防”是防鼠、防蝇、防尘。

138、对小餐饮店厨房设施的要求有哪些?

答:厨房(包括辅助设施)面积必须不低于8平方米,餐、厨

面积比例不小于3:1;厨房(含各加工间)瓷砖到顶,地面铺瓷砖、不积水,屋顶(天花板)防尘、防霉、防水、防火、易清扫。必须配备符合卫生要求的专用水箱(柜)、专用热力消毒柜、餐具保洁橱、更衣室(橱)、餐厅洗手池、洗碗池(分设洗、刷、冲池)、洗菜池(分设肉、菜、水产品池)、餐具消毒、原料存放、食品粗加工、冷荤食品制作、食品的陈列与销售、垃圾收集和存储等场所要固定,布局要合理,设施、工具符合卫生要求;给排水通畅,排水口有防鼠网。

139、对饮用水卫生是怎样要求的?

答:集中式供水单位每月有一次出厂水质检验,检测项目按卫生部《生活饮用水水质卫生规范》进行,其水质应符合国家标准。设施完备,有卫生管理制度,定期清洗,并有清洗记录和清洗后检验报告。

140、对二次供水设施的要求有哪些?

答:每年2次对供水水箱进行一次清洗、消毒,有水箱清洗、消毒、检验的记录。水箱内壁光滑,无青苔、淤泥、杂物,有消毒药物浮球。二次供水设施完备,有锁有盖,溢水管出口有防护网罩,排水不与下水道直接相连。