

海口：强化食品安全监管 多措并举保障舌尖上的安全

文 / 韦昌惠



近年来，海口市市场监管局始终坚持把食品安全作为市场监管的重中之重，坚持服务与监管并举，大力开展食品市场排查整治，全力消除食品安全风险隐患，有效提升了海口食品安全整体水平，构建起食品安全“人人参与、人人监督、人人受益”的社会共治格局。

海口市市场监管局结合辖区的食品生产特点，立足“事前引导、事中指导、事后规范”的工作思路，坚持服务与监管并举，大力推行行政审批改革，有效维护了辖区食品安全秩序，推动食品产业健康发展。

一是完善基于风险管理的日常监管体系。建立并组织实施食品生产风险分级管理制度，不断强化食品生产风险管理，规范指导日常监督检查，提升食品生产风险防控和食品安全保障能力。

二是加大专项整治力度，着力提升食品安全风险防控能力和科学治理水平。深入开展食品生产重点环节、重点品种食品安全专项整治。食品生产加工秩序得到有效规范，食品安全总体保障水平稳步提高。

三是深化“放管服”改革，实行食品生产告知承诺试点改革。在海南省率先开展食品生产“承诺制”审批改革，对生产地址在海口市辖区内的申请人申请食品生产许可发证、延续、许可变更等事项，实行承诺即入审批。同时同步实施“零跑腿”“容缺受理”等审批措施，让企业群众少跑腿、办成事，优化营商环境，激发市场主体活力。

四是强化管理意识，全面落实企业主体责任。要求食品生产者严格落实法定责任和义务，在“企业自律”中重点做到“三个强化”。一是强化生产者的诚信经营理念，倡导以人为本、诚信经营。二是强化生产者自律体系建设，遵守相关法律法规和标准，采取多种措施，鼓励企业执行ISO22000等质量管理体系认证，鼓励和支持食

品生产小作坊改善生产经营条件，加强食品品牌建设，淘汰老旧工厂，引进先进生产技术及生产设备的新厂，整体上提高产品质量水平。三是强化生产者食品质量信息公示制度，主动监测已上市产品质量安全状况，开展“落实企业主体责任年行动”，督促企业定期开展食品安全自查，确保食品生产过程持续合规，依法召回、处置不符合标准或存在安全隐患的食品。

五是提升业务水平，加强食品生产监管队伍建设。今年，海口市市场监管局依托现有资源建立专业化检查员制度，结合工作实际，组织开展食品生产监管法规制度宣贯和监管业务系列培训，并通过“传帮带”的方式，在现场检查过程中培训，锤炼队伍能力，切实提升各级监管能力与服务水平。

在加强进口冷链食品疫情防控工作中，海口市场监管部门首先是加强进口冷链食品监管，把住“进岛、入库、流通、人员、环境”等五道关口。在“三港一站”严格查验进口冷链食品的四证，确保四证齐全方可放行。在入库环节再次查验进口冷链食品“四证”，要求从省外直接采购的生产经营主体上传进口冷链食品的追溯数据到“海南省冷链食品可信追溯平台”，通过“首站赋码、出入扫码、一码到底”方式实现省内销售和流转，无码不得销售，确保所经营的进口冷链食品全部实现可追溯。在销售环节要求商场超市、农贸市场的经营者严格落实开箱二次消毒，对进口冷链食品的最小外包装进行消毒。在经营场所的显著位置公示进口冷链食品的“溯源码”信息，市民可通过手机使用“海南省冷链食品可信追溯平台”小程序，查询所采购的进口冷链食品相关信息。在从业人员环节，督促进口冷链食品从业人员落实“应接尽接”“应检尽检”要求，定期开展核酸检测。对海口市进口冷链食品从业人员

实行从业人员统计、录入系统、疫苗接种、定期核酸检测的全过程闭环监管。在食品环境环节，对农贸市场、超市、餐饮店、食品公司、酒店等全市的重点场所的外环境及冷链食品定期开展新冠核酸检测。

其次是加强进口物品疫情防控消毒工作的检查评估和宣传培训，保障消毒效果。一是制定《海口市进口物品消毒效果检查评估工作方案》。疾控部门对相关单位的进口物品外包装及外环境、从业人员加强消毒效果评估采样。二是加强消毒工作的宣传培训。

下一步，海口市市场监管局一是继续加强进口冷链食品运输环节管控。继续加大对冷链运输车辆检查力度，认真查验冷链运输车辆的“四证”等信息，特别对来自于疫情发生地区的进口冷链食品，关注海关检疫信息，做好外包装消毒。二是继续加强进口冷链食品市场经营环节监管。加强进口冷链食品储存、销售环节疫情防控消毒工作，强化进口冷链食品信息化系统使用的日常监管，确保进口冷链食品生产经营者全部纳入平台系统管理，真正实现进口冷链食品全链条闭环管理。三是继续加强进口冷链食品监管人员、从业人员宣传培训。继续加强进口冷链食品各行业监管部门、进口冷链食品生产经营主体疫情防控消毒知识的培训，将消毒培训工作形成制度化，确保消毒效果。

海口市市场监管局副局长吴银华表示，该局始终保持对食品安全违法行为“零容忍”，以常态化、长效化的监管执法，扎实开展食品安全监管与服务工作，严把生产、流通、消费关口，严格执法惩治食品安全违法犯罪，确保群众“舌尖上的安全”。■

在食品环境环节，对农贸市场、超市、餐饮店、食品公司、酒店等全市的重点场所的外环境及冷链食品定期开展新冠核酸检测。其次是加强进口物品疫情防控消毒工作的检查。