

## 市场监管

凝心聚力 众志成城

## 共创“品质、开放、共治”食安之城

■记者 黄国夫 项颖

近年来,我市经济社会发展成果喜人,先后获得“国家卫生城市”“全国文明城市”等称号。

今年,我市吹响了创建省级食品安全市的“集结号”。全市上下凝心聚力,众志成城,全方位品质提升、全链条推动开放、全社会共治共享,在打造“食安之城”中亮点频现,食品安全的壮丽画卷在罗阳大地不断延伸,浓墨重彩,气势磅礴。

## 全方位品质提升

我市是构建生产、供销、信用“三位一体”农民合作体系的起始地。十多年来,尤其是近两年,市农林、市场监管(食品药品监管、工商)等食品安全监管部门,依托“三位一体”合作体系,持续推进农产品质量安全提升工程,保障地产食品安全可靠,助力乡村振兴。

为确保农产品质量安全,市农林局与市场监管局建立“产地准出”和“市场准入”协同合作机制,推行供种育苗、农资供应、肥水管理、病虫害防治、产品检测、品牌销售“六统一”方式,通过大力发展标准化、规模化农产品种植,建立“从田间到餐桌”的农产品质量安全追溯体系。我市还创建全省首个县级区域性农产品公共品牌——“瑞安农产”,不断提升本地农产品品牌附加值,吸纳了24家农业龙头企业和专业合作社加盟,除线下实体店外,还与农商行丰收购、农行微商城、邮乐购等第三方电商平台合作,上线多种“瑞安农产”品牌旗下优势农产品。

一座城市最生动、最真实的烟火气,体现于农贸市场,在这里,寻常生活的模样变得触手可及。自打2017年我市打响农贸市场“改造升级战”,一个个老市场逐渐脱胎换骨、展露新颜……

走进塘下镇张宅菜市场,凉爽凉快的中央空调、色彩明快的地砖、错落有致的摊位……让前来买菜的市民仿佛走进了一个整洁宽敞的超市,享受不一样的采购体验。这是我市近年来农贸市场改造提升工作的一个缩影。2016年,我市出台《农

市场改造提升三年工作计划》,明确3年内建成区农贸市场全面改造完毕。仅2017年我市就投入9200万元用于农贸市场改造提升,全年开工30家,竣工20家,改造数和投资额均居温州首位,为瑞安历年之最。其中改造数量接近前9年总和,三年任务两年完成;并创成省放心市场4家,星级文明规范市场10家,其中四星级1家。今年,又有10家农贸市场将以崭新的面貌展现在市民面前。

## 全链条推动开放

“我刚买的牛百叶,颜色偏白,能不能帮我检测一下。”昨日,十八家农贸市场内,市民陈先生拿着牛百叶来到该市场的快速检测室要求检测。检测人员利落地剪下一小块牛百叶,浸泡、加试剂……短短几分钟后,检测结果出来了:未发现检测项目超标现象。陈先生放心、满意地离开了。

“食品快速检测是市民打消对食品安全质疑的一个有效方式,自2003年开设首批10个快检点以来,我市不断完善快检系统建设,为市民的食品安全筑起了堡垒。”市市场监管局食品流通科负责人金其永说。他介绍,近年来,市场监管部门通过拓展工作领域、创新工作方法,大幅提升快检靶向能力,经营户自主送检积极性提高,后续处理更加真实有效,全面彰显食品安全快检效能。

目前,我市已拥有快速检测室1个、检测车2辆、快速检测箱15个,建成农贸市场快速检测点31个,全部规范运行并免费对公众开放,快检体系结果公开全省领先,多次受到上级领导的肯定。2017年,该局



累计完成食品快检测112984批次,合格率达2015年的94.70%提升到2017年的98.96%。2015年至今,“快检转定量”98批次,立案查处60余起,利用快速检测向公安机关移送案件15起。

日常生活中,更多老百姓关心食品在生产环节的“源头”是否安全?今年该局试水推进重点食品生产企业向社会开放生产车间和开放化验室工作(以下简称“双开放”),就是让市民打开手机随时可以看到食品生产企业生产车间和化验室的实时直播画面。据了解,目前已在瑞松和华忠两家食品生产企业建成“双开放”系统。下一阶段,我市将加快推进该项工作,实现规模以上食品生产企业“双开放”工作全覆盖。

在餐饮服务监管环节,去年我市结合“互联网+智慧监管”,试行开展“在线阳光厨房”创建。市民可以通过手机APP、互联网等方式,远程在线观看餐饮单位食品加工全过程,实现随时随地监管。

据了解,目前全市现有大型餐饮单位90家、特大型14家,设有食堂的学校77家、等级幼儿园267家,其中建成“阳光厨房”的有242家,“在线阳光厨房”39家。

今后新办学校食堂和大型餐饮单位以及等级幼儿园都会鼓励引导其建设“阳光厨房”,推进餐饮操作加工透明化、可视化,消除“后厨闲人免进”的最后一道防线。

“从快速检测到‘在线阳光厨房’,再到生产企业‘双开放’,我市实现了食品生产、流通、餐饮等环节的全面对外开放,不仅能让市民吃得安心,也促使食品相关单位不断完善内部管理,提升食品安全水平。”市食安办相关负责人表示。

## 全社会共治共享

“民以食为天”,食品安不安全、卫不卫生,不仅需要相关职能部门强有力的执法力度,更需要全体市民的参与和监督,才能实现全社会的共治共享。

为营造良好的省级食品安全市创建氛围,今年以来,我市不断创新宣传模式,在加大公益广告宣传的同时,积极发动生产经营单位,担负起生产经营单位创建主体责任,在生产经营过程中落实并宣传创建,瑞松、香海等企业都开展了主题宣传。

在社会监督方面,充分发挥社会监督员、志愿者、家长师生等宣传引导作用。5

月8日,“百岗千员”志愿者冲刺食安市创建启动;教育系统开展了“倡议书带回家”、主题班会课、手抄报评比等活动。

今年4月份,市民监督团对主城区安阳街道、玉海街道、锦湖街道和东山街道的17家农贸市场内的经营秩序、环境卫生和市场食品安全等长效管理工作进行今年第一季度实地暗访督查并评分。通过现场督查,排查出农贸市场存在的薄弱环节,从而确保农贸市场实现环境整治卫生、摊位划行归市、食品安全放心、市场繁荣稳定、管理长效持久,实现各市场内部及周边环境改善。

同心掬得满庭芳,创建花开满园春。今年以来,在市场监管人的努力下,群众对省级食品安全市创建有了更多的认同感和获得感,也有了更多的希望和期待。市场监管相关负责人表示,接下来,将对创建标准和市委市政府部署要求,坚持稳中求进,狠抓薄弱环节,强化源头严防、过程严管、风险严控监管措施,以勇往直前的毅力、雷厉风行的作风,抓落实、抓进度、抓成效,勇创新、出经验、树品牌,确保人民群众“舌尖上的安全”。

## 执法在线

“正规军”收运,去向可追溯,守护“舌尖上的安全”

## 我市推出餐厨垃圾收运处置新模式

■记者 苏盈盈 通讯员 黄选坚

非法收运、随意倾倒、直排入河污染水体……一直以来,餐厨垃圾的收运和处置是城市管理的难点和“盲区”,尤其是餐厨垃圾的去向问题,不免让广大市民心存疑虑。记者近日从市综合行政执法局获悉,我市推出餐厨垃圾收运处置新模式,指定2家有资质的“正规军”分别负责餐厨废弃食用油脂和餐厨废弃物(食物残渣、泔水)的收运和处置,同时建立可追溯的监管模式,从源头上杜绝“地沟油”回流餐桌,守护“舌尖上的安全”。

“餐厨垃圾管理是实施垃圾分类的其中一项工作,是我市创建省级食品安全市的重要举措之一。”市综合行政执法局副局长林海安表示,为巩固我市创文创卫成果,该局围绕我市“八美八化”行动部署,建立餐厨垃圾统一化收运、资源化利用、无害化处置模式,深入推进我市餐饮行业垃圾分类工作,助力省级食品安全市创建。

杜绝乱象  
有资质企业才可承接  
收运处置任务

据了解,餐厨垃圾由两部分组成,一是餐厨废弃食用油脂,由取得特许经营许可的温州中科新能源科技有限公司(以下简称“中科公司”)负责收运处置;二是餐厨废弃物(食物残渣和泔水),由中标单位浙江伟明环保有限公司(以下简称“伟明公司”)对我市6街道1开发区(安阳街道、玉海街道、锦湖街道、潘岱街道、东山街道、上望街道、经济开发区)的餐厨废弃物进行统一收运。

5月21日下午,记者在瑞安国际大酒店后厨看到,一位穿着中科公司工作服的收运工人撬开隔油池井盖,用专用设备舀起废弃食用油脂,装入回收桶。收集完毕,他还用水清理了回收桶和地面上的残渣,装上井盖,最后在酒店的记录本上写上回收量45公斤,再盖上印章。

他是中科公司收运工陈霞,主要负责安阳片废弃食用油脂的收集工作。他说:“我们每次收集完毕要做好现场清理工作,保持干净整洁,最重要的是要规范填写废

弃食用油脂定期收运记录表。”

“收运工每天都会清理隔油池的废油,煎炸老油一般是一桶装满了由酒店的员工通知他们来收运。”瑞安国际大酒店有限公司餐饮分公司副总经理潘姗姗说,我市实行餐厨垃圾管理新模式,他们积极响应,与有资质的新公司签订收运协议,保障食品安全。

据了解,中科公司是一家集收运、处置于一体的新能源环保公益性企业,拥有成熟的管理体系和运营团队。根据该公司测算,我市每天产生废弃食用油脂约3吨,现以1.5元/公斤的价格收购煎炸老油,隔油池废油免费打油。

“通过专用设备把废弃食用油脂转化为生物柴油和植物沥青,实现变废为宝,目前已有公交车和市政环卫车辆使用我们生产的生物柴油。”中科公司副总经理陈浩彬介绍,通过车辆卫星定位、操作现场视频监控、规范台账制度等举措,打造全程可追溯的废弃食用油脂监管体系,同时,每月汇总回收情况,由市综合行政执法局定期向社会公示。

“收运过来的餐厨废弃物,经过预分选、预处理后,分离出废弃油脂给另一家公司进行统一处理。其他废弃物打成浆液倒



隔油池打油

入厌氧发酵罐,产生的沼气可用于发电,废水由污水处理厂处理,最后剩余不到10%的废渣通过焚烧处理。”伟明公司副总经理陈豁然说。

快速推进  
城区大中型餐饮经营服务  
单位签约率达98.9%

5月21日下午,市区幼儿园和中小学食堂的负责人陆续前来签订餐厨垃圾收运和处置合同,当天签约数达200余家。

“加班加点,快速推进餐厨垃圾收运处置协议签订。”市综合行政执法局工作人员金崇彬说,目前,主要是和机关、企事业单位食堂、大中型餐饮经营服务单位签订餐厨垃圾收运处置协议,下一步将主攻小型餐饮经营服务单位,力争实现全覆盖,确保餐厨垃圾规范处置,杜绝地沟油回流餐厨现象发生。

据了解,日前,我市召开食品安全市暨餐厨垃圾管理工作专题会议,市综合行政执法局、市市场监管局、市环保局等单位及餐厨垃圾收运公司、餐饮协会、餐饮单位代表就下一步如何开展餐厨垃圾管理进行协调。



搬运煎炸老油收集桶

收废弃油脂回流餐桌,严重威胁群众健康。

我市推出餐厨垃圾收运处置新模式,实行单独投放、统一收运、集中处置制度,对从事餐厨垃圾回收处置单位设置“门槛”,实行准入机制,强化监管,切实维护环境卫生,保障食品安全,促进资源循环再利用。

金崇彬介绍,在我市从事餐厨垃圾收运、处置活动须经市综合行政执法局通过招标、特许经营等方式确定并备案;餐饮经营单位和机关企事业单位食堂应当设置油水分离器和餐厨垃圾收集容器,通过固液分离和油水分离处理后单独投放,并与收运企业约定时间和频次收集餐厨垃圾,在交付时应对其种类、数量予以确认,并建立相应的台账记录留档备查。

林海安表示,目前非法收运餐厨废弃油脂现象猖獗,部分餐饮服务经营者不配合签订收运协议,下一步,该局将联合市场监管、环保等职能部门开展餐厨垃圾专项整治行动,对餐厨垃圾的非法投放、收运、处置以及法律、法规禁止的其他行为进行严肃查处,情节严重的将依法追究刑事责任,为餐厨垃圾管理和省食安市创建保驾护航。

长效监管  
实行单独投放、统一收运、  
集中处置

过去餐厨垃圾处于监管盲区,与生活垃圾混合投放、随意抛洒、直排入河、喂养畜禽等现象频发,甚至出现非法回