



全方位守护校园“舌尖上的安全”

福建各地积极探索中小学配餐及食堂食品安全提升工作,护航学生放心餐



N据福建日报

食品安全无小事,校园食品安全问题,牵动着千家万户的心。新学期开启,福建各地积极探索中小学配餐及食堂食品安全提升工作,全方位守护校园“舌尖上的安全”,护航学生放心餐。截至目前,全省873家学校食堂完成暑期硬件设施改造升级,总投入1.34亿元,实现了“布局更合理、设施更完善、防护更全面”的转变,以全新的面貌迎接新学期的到来。全省学校食堂“明厨亮灶”覆盖率达100%,全省学校食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率达99.67%、校外供餐单位“互联网+明厨亮灶”覆盖率达100%。



8月27日,福州西湖国际学校学生迎来了开学的第一餐



福建京元餐饮管理有限公司中央厨房内,工作人员正在进行配餐



焕新食堂 迎接新学期



细化责任 织密安全网

茄汁鸡块、清炒上海青、特色三明治、营养炖罐……餐桌上,菜品分类摆放,孩子们按照自己的喜好拿取。8月27日,福州西湖国际学校学生迎来了开学的第一餐。

记者在现场看到,重新装修的餐台干净整洁。食堂工作人员身着工作服,按规范佩戴口罩和厨师帽。

“暑假期间,学校改造了食堂整体布局,对取菜区进行了更加科学合理的划分。此外,隔绝封堵了所有与外围相连的通道,让食品安全

更有保障。”福州西湖国际学校综合办主任郑琳琳说。

“优化后的食堂焕然一新,尤其是卫生环境有了很大的提升,作为家长我们感到很宽慰,也更加放心了。”近日,福州华侨中学家委会成员张孔熙参观新改造的食堂后厨,由衷发出感慨。

记者从省市场监管局获悉,全省现有各类学校15265所,在校学生930.5万人。其中,有食堂经营或校外供餐的中小学校3447所,自办食堂的中小学校1749

所,委托经营食堂的中小学校612所,校外配餐的中小学校1172所。

历经多年使用,部分加工经营场所和设施设备不断陈旧老化。为进一步提升硬件设施保障食品安全,全省各地市场监管局将食品安全监管关口前移,抓住暑假时机,助力学校食堂、校外供餐单位全面开展升级改造工作。

怎样合理改造才能确保学校食堂的布局流程、场所环境、设施设备等各项基

础设施建设符合规范要求,同时最大程度减少施工费用和时间?各地进行了积极探索。

泉州研发出校园食堂和校外供餐单位临感VR实景布局图,制作“三防技术指南”“餐饮具洗消规范”和“食材溯源流程”3部视频,用于指导基层市场监管所和全市中小学。

福安市市场监管局加大部门沟通协作,争取改造经费,为边远乡镇中小学校解决食堂建筑老旧等问题……

采访中记者了解到,当前校园食品安全存在的主要问题是:餐饮从业人员准入门槛较低,有的人员食品安全意识缺乏,法律观念淡薄;部分学校食品安全校长负责制落实不到位,存在进货查验把关不严、整改不落实等问题;一些校外供餐单位风险隐患偏高。

“校园食品安全具有供餐人数众多、用餐群体敏感、供餐体量巨大、经营形式多样、责任主体多元、社会关注程度高等特点。”省市场监管局餐饮处一级调研员张航说,省纪委监委已连续两年将中小学配餐及食堂食品安全纳入“点题整治”。

8月9日,福建省地方标准《学校食堂质量管理指南》正式实施,全面提升学校食堂的整体服务水平和食品安全保障能力。

近年来,省市场监管局与省教育厅等部门密切协作,组建工作专班,建立健全长效机制24项,制定地方标准1项、团体标准4项。6月30日印发《福建省中小学学校食堂食品安全监督管理办法

(试行)》,联合对中小学校长开展培训。此外,在全省所有中小学校门口张贴“码上投诉”二维码,收集的投诉件从5月份每天100多条下降到现在每天不到10条。

在福州市市场监督管理局、福州市教育局指导下,6家福州代表性配餐企业参与制定的《学生团餐服务管理规范》团体标准,于8月8日发布实施,规定了福州市内学生团餐服务管理的全过程规范要求。

“这是配餐企业参与制定,自我承诺采用的团体标准,旨在改变配餐企业被动应对监管为诚信自律、自我规范经营,以更好地保障校园食品安全。”福建京元餐饮管理有限公司中央厨房总经理黄晓华说。

“开学前,各地突出供校集体用餐配送单位、大宗食材供货企业、学校食堂承包经营企业、其他校园食品安全四类重点,分别采取针对性措施加强整治。全面提升校园食堂硬基础和软实力,为秋季开学做足准备,织密校园食品安全网。”张航说。



强化监管 实现可追溯

8月26日,记者跟随省市场监管局来到福州飞龙餐饮管理有限公司进行食品安全监督检查。该公司是一家为中小学提供午餐的集配企业,目前为福州20所学校提供午餐配送服务,每天送餐量达1.2万份左右。

全自动米饭生产线、出品复热微波链、综合配料室……记者看到,生产车间正在进行卫生清洗。“生产车间内部严格按照卫生标准,实现全304不锈钢的生产环境、独立供风系统、正压车间、

分区分类消毒,企业还配备了快检室和内控检验室,所有食物都要留样备查。”福州飞龙餐饮管理有限公司副总经理欧炳铨说。

在福建省市场监管局智慧监管指挥中心的屏幕上,各家餐饮食堂的日常运营情况和监管部门实施的各项工作,都能远程在线视频监控。

记者随机点开厦门同安区供校配餐企业厦门珍兴鲜餐饮管理有限公司,监控上显示该公司厨房、分餐区等四个不同角度的实时

视频。“通过AI智能分析子系统,可识别穿戴不规范、环境卫生不到位、无关人员进入等违规行为并进行抓拍和预警提示。”省市场监管局餐饮处副处长蒋建文介绍。

据悉,全省共有323家集体用餐配送单位,其中,147家为校外供餐单位。7月,省市场监管局出台《进一步加强集体用餐配送单位食品安全监管工作的指导意见》,强化集配监管,要求提级管辖,组织全面复核,许可注销或者取消集配

资质79家,复核不通过待整改43家。

为进一步推动食品来源可溯、去向可追、问题可查、责任可究,我省还升级“一品一码”,新修订的《福建省食品安全追溯管理办法》于5月1日起实施,将学校食堂、集体用餐配送单位全部纳入追溯管理范围。家长可以通过App扫码查询相应食品安全信息,监管人员可以通过食品流向分析,对问题食品快捷精准实施下架召回。

何以永春:绿票欲把金山堆

泉州永春县在全国首发“绿票”,对森林空间全方位保护开发;海都记者深入永春,实地走访“绿票”试点的现状,探访“绿票”出炉背后的故事

A04/A05

省教育厅发文:鼓励学校适当延长课间活动时间

A02