



郑东新区做好“五个统筹” 护航复学师生用餐安全

随着疫情防控形势持续向好,复工基本达产,全社会普遍关注的复学工作提上日程。为守好校园食品安全防线,防范群体性食品安全事件发生,保障各类学校顺利开学,郑东新区在“4个加”食品安全隐患大排查大整顿行动基础上,强化“五个统筹”,全方位、全流程闭环管理,守护广大师生用餐安全。目前,5所高中和16所初中6600余名师生实现复学,各项工作有序进行。

记者 马燕
通讯员 崔真真 文/图



统筹好专业培训和公众宣传

一是开展学校和供餐企业食品安全管理技能培训。通过视频会议等形式,对学校 and 供餐企业主管领导、食品安全管理者和从业人员进行食品安全知识大培训,严格“豫食考核APP”在线学习培训和抽查考核,督促供餐企业按要求参加省局“新冠肺炎疫情防控期间餐饮服务食品安全线上培训”,提升学校餐饮食品安全工作水平。截至目前,累计培训400余人次。二是加强师生和家长食品安全知识普及教育。印发《致学生和家的一封信》10万余份,动员家长等社会力量加入志愿者队伍,共同打好食品安全“人民保卫战”,督促学校通过专题课、主题班会、宣传栏、条幅标语等方式开展疫情防控期间食品安全知识宣传普及,增强师生食品安全意识,提高自我防护能力。三是开展省级食品安全区创建。以示范区创建为契机,结合复学疫情防控,上好复学第一堂课,在学校门口、餐饮示范街区、主要商业街区等重点区域LED显示屏滚动播放创建宣传标语,在各社区醒目位置张贴宣传海报6万余份,发送创建短信200余万条,在全区营造浓厚的食品安全创建氛围。

统筹好疫情防控和食品安全

一是压实“三个责任”。党工委、管委会主要领导亲自安排部署复学工作,多次研究复学疫情防控和食品安全事宜,并牵头组建郑东新区春季学校食堂食品安全专项检查工作领导小组,乡(镇)办一把手牵头,组建一干、一教、一警、一医和一名市监局“五员专班”,做好复学联防联控;由市场监管局一名副科级以上干部带领一名所长和两名食品安全监督员,提前进驻学校,

对疫情防控和食品安全工作进行全面监督检查。确保党政同责、属地责任、监管责任“三责”同步落实。二是制订《2020年春季学校及其周边食品安全专项检查方案》,对辖区复学的初高中学校开展全覆盖排查;对需要停业整顿的食堂,书面责令停业并向教育部门报备,在停业整顿期间采取配送单位送餐等方式供餐。三是抓好复学前后重要节点。做好复学前“五个一”,

发布《学校复学食品安全警示》,对库存食品进行一次全面清理,及时清除过期和变质的食品原料;对食堂经营场所地面、墙壁、设施设备和给排水管道等进行一次全面清洁;对餐具、就餐场所、设施设备、人员通道、电梯间和卫生间等进行一次全面消毒;对饮用水进行一次彻底放水,水质经检测达标后方可食用;对从业人员进行一次健康检查,体检合格方可上岗。

统筹好自供和配餐

一是高规格为自供餐学校提供驻校监管服务。驻校专班按照重大活动保障模式、规格和标准,严把从业人员健康、操作间环境卫生、餐饮具清洗消毒、食材采购进货查验、加工制作和分散错峰供餐等学校食堂餐食全过程加工制作“六道关”,切实做到严禁学校食堂加工制作冷荤凉菜,严禁使用四季豆、发芽土豆等

高风险烹饪食材,严禁食堂采购使用亚硝酸盐。二是对配餐企业实施“三步走”监管。针对3家集中配餐企业,第一步主动向企业所在地市场监管部门发函,告知其加强对配餐企业监管;第二步在复学前,由市场监管局联合教体局到配餐企业进行实地检查;第三步在复学临近期,再次协同当地市场监管部门对企

业整改情况“回头看”。三是配餐过程全闭环。加强对配餐企业三步监管,确保配送容器、箱、车清洁,安全并每日进行消毒,对盛放食品的容器进行“一次性封签”,明确餐食保温和配送时间要求,对餐食配送容器实行“零接触”配送,送货人员不进入校园,避免送餐人员和师生直接接触。

统筹好校内和校外食品安全

一是开展校园周边食品安全隐患排查。在守护学校用餐安全的同时,联合乡(镇)办事处组织执法力量,开展校园周边食品安全隐患大排查大整治专项行动,严查校园周边100米范围内食品生产经营者证照资质、健康证明、食品经营加工场所卫生状况、有无销售超过保质期食品、采购和使用的食品及其原料是否符合食品安全要求、索证索票是否齐全、加工操作行为是否规范、餐饮具是否消毒等情

况,严厉打击食品安全违法行为,有效净化校园周边食品安全环境。截至目前,共排查食品生产经营主体2135家,消除食品安全隐患974处,查处食品安全违法案件19起,罚没款16.8万余元。二是持续推行“互联网+明厨亮灶”智慧监管。辖区51所大中专院校、中小学校全部实现“明厨亮灶”,学校食堂操作间、储藏间、洗消间等食品加工制作关键场所和环节,通过校园电子显示屏向师生全过程公开,通过

郑东新区食品药品智慧监管系统和食品安全应急指挥平台,监管人员借助移动执法终端,对学校食堂后厨运行情况24小时实时监控。三是对食材进行快速抽检。充分发挥基层所快速检测、实验室抽检和流动检测车入校园的优势,对学校食堂的米面油、肉蛋奶、蔬菜等食品进行分批次抽检,对抽检不合格的食品及原料依法依规进行处理。目前已完成抽检459批次,合格率99.8%。

统筹好应急处置和联调联动

一是完善应急预案。制定《郑东新区餐饮服务食品安全事故应急预案》和《聚集性疫情应急预案》,明确工作流程和职责分工,突出适用性和可操作性,确保每个环节有专人负责,做到紧密有序衔接,前后程序不卡壳。二是强化应急调度。不断加强和改善信息沟通机制,加强专业人员配备和专业团体力量,加大对学校食物中毒事故和食品安全突发事件的防控力度,健全应急处置机制,形成集中统一高效的领导指挥体系。三是通过情景演练查漏补缺。复学前,组织“五员专班”、安全办和消防,按照入校检测、配餐分发、如厕秩序、放学离校、突发事件和事故处置等场景进行模拟演练,提前查找疫情防控和食品安全方面的不足,不断优化应急预案和处置机制,保障全区5所高中和16所初中6600余名高三、初三复学师生用餐安全。

下一步,郑东新区将在市委、市政府的坚强领导下,在省市场监管局和省教育厅的帮助指导下,慎终如始、精准施策,抓实抓细疫情防控和复工复产各项举措,夯实各类食品单位主体责任,全力守稳筑牢食品安全防线,护航全区135所中小学幼儿园和25所高校50余万师生顺利、安全复学。