

创建国家食品安全示范城市 郑州在行动

“这次现场会聚焦食品安全,推广郑州市以6S标准化管理为主要内容的食品生产经营管理工作经验。”8月26日至27日,省市场监管局召开全省食品生产经营规范化管理现场会,郑州市食品生产经营6S标准化管理成果不仅赢得参观者的交口称赞,也

得到了省市场监管局党组书记马林青的充分肯定。在随后的交流座谈会上,马林青表示,下一步,全省将以郑州市的做法为基础,把拿来主义与创新发展相结合,在拿来中创新,在创新中发展,推动全省食品生产经营监管工作

进一步走向规范、走向精准、走向智慧。聚焦人民群众对美好生活的企盼,筑牢人民群众舌尖上的安全屏障,郑州市市场监管局探索出的“郑州模式”,已经成为全省食品生产经营监管工作的标杆、样本,即将获得全面推广。

6S 标准化管理 让郑州的食品消费更放心

探索解决食品监管问题的「郑州模式」
以民为本主动作为

“扫一下二维码,就能知道食品来源和进货途径,买得放心,吃得安心。”“物品摆放整齐、环境整洁舒适,进了小餐馆,就像在大饭店。”“环境好了,员工干活舒心,饭店生意也好,我们是6S管理的最大受益者。”……近段时间,不管是消费者,还是经营者,都欣喜地发现,郑州的食品消费和经营环境,在悄然间发生了巨大改变,郑州市食品安全智慧监管+长效监管的成果逐步显现,人民群众的幸福感和安全感大幅提升。

郑州作为国家中心城市新生代,现辖6区5市1县及航空港实验区(郑州新郑综合保税区)、郑东新区、经开区、高新区。市域面积7446平方公里,人口1013.6万人,是中原经济核心区龙头、是国家“一带一路”桥头堡、是重要的国际化立体综合交通枢纽。

由于得天独厚的区位优势,郑州已成为中部地区重要的食品生产流通大市,全市拥有三全、思念、好想你等食品生产企业1610家,万邦、中原四季物流港等食品流通企业8.3万家,张福记、裕丰源等餐饮服务企业5.5万家,食品安全监管基数大,责任重,底子薄,尤其随着“国民粮仓”向“国民厨房”的转变升级,加上“买全球、卖全球”的食品产业定位,全市食品监管工作面临前所未有的压力和挑战。

“近年来,我市食品安全形势总体向好,人民群众饮食安全得到切实保障,但食品产业结构多、小、散、低,企业诚信守法意识不强,产业素质系统性薄弱等问题依然存在,食品安全监管工作仍然任重道远。”市市场监管局相关负责人表示。

在这种形势下,如何真正做好食品安全监管工作,切实保障人民群众舌尖上的安全,让人民群众少一些担心、多一些放心?

答案是以为民为本、主动作为。

2017年以来,郑州市食品安全监管工作对标关于食品安全系列精神,对标国际先进管理模式,对标人民群众对食品安全的企盼,理清了一条“抓源头、控风险,促规范、补短板,创经验、出亮点,争一流、做示范”的工作思路,自我加压,勇于担当,正视问题,对“症”下“药”,探索出了智慧监管+长效监管的“郑州模式”,打出了食品安全监管的“组合拳”,织密了民生安全保障的“防护网”。



后厨工具墙



面点毛巾存放处



灶组毛巾悬挂处



省市场监管局检查组到永和伯爵酒店查看6S标准化管理工作



省市场监管局检查组在丹尼斯拜特超市查看企业进货台账



从农田到餐桌全流程、全链条信息追溯 食品安全智慧监管“郑州模式”成效显著

“隔着透明玻璃窗就能看见厨师操作的全过程,通过大屏幕就能看清后厨的陈设与全貌,孩子在这样的环境下就餐,做家长的也放心了。”惠济区张女士在参观完孩子的学校食堂后,对食堂的“互联网+明厨亮灶”赞不绝口。

据了解,近年来,我市在学校(托幼机构)食堂、社会餐饮单位广泛推广“明厨亮灶”,通过“明厨亮灶”,前来就餐的消费者可随时了解餐饮单位后厨的动态情况,倒逼餐饮服务经营者自觉履行食品安全主体责任,切实保障饮食安全。

截至目前,全市4273家中大型以上餐饮单位达到“透明厨房”标准;916家各类性质的大、中、小学食堂和1200家幼儿园全部完成“互联网+明厨亮灶”建设。

“互联网+明厨亮灶”只是我市食品安全监管中的一个环节。食品安全风险是一种动态风险,从农田到餐桌的每一个环节,稍有疏忽,都有可能对食品安全出现影响。

如何完成从生产、经营到消费的

全面有效监管,真正让老百姓买得安心、吃得放心?

经过长期探索,郑州市市场监管局以抓源头管控为重点,“互联网+”为载体、大数据为支撑、二维码为纽带,建成了食品生产者、经营者和消费者全覆盖、全参与,从农田到餐桌全流程、全链条的信息追溯体系,创造了智慧监管的“郑州模式”。

在食品生产领域,对大中型企业全面推行“互联网+透明车间”和质量追溯体系建设,引入第三方认证机构对企业生产工艺和流程进行“审

计”;开展小作坊规范化建设,运用二维码“一票通”等信息技术手段,按照标准化工艺流程进行整顿和升级改造。目前,全市所有食品生产企业和小作坊均已实现电子追溯管理。

在食品流通领域,创新食品追溯模式,引导食用农产品批发市场遵照国家食品安全相关政策法规研发“溯本通”食品安全管理系统,通过商户二维码、商品二维码、交易二维码向管理者和消费者公示信息,一扫可知商家经营资质、检验检测报告、产地证明和购货凭证等重要信息,协助商

家落实进货查验和索证索票等主体责任,同时实现了食品安全管理信息“来可溯”“去可追”。目前,全市各类食品、水产品、食用农产品的批发市场全面推进食品安全信息化建设,大型商超、农贸市场以及小流通门店所售商品正逐步实现食品安全可追溯信息化管理“一品一码”全覆盖。

三大追溯体系的建设,不仅有利于监管部门对生产、销售、使用每个环节的精确监管,而且让消费者更透明,让食品安全更放心,大大提升了人民群众的安全感、幸福感、获得感。



全省食品生产经营规范化管理工作现场会在黄河迎宾馆召开



干净整洁的后厨



餐饮单位后厨仓库食品贮存超市化

全面推行6S标准化管理 用国际化理念管理郑州食品安全

食品安全是一项长期而艰巨的政治任务、民心工程,必须探索出一套行之有效的管理办法和措施,才能抓紧、抓实、抓出成效。

为了巩固前期工作成果,借助喜迎全国民族运动会、庆祝新中国成立70周年的契机,郑州市市场监管局创新推行6S管理模式,用国际化的管理标准和理念来管理郑州的食品安全,创造了食品安全长效监管的“郑州模式”。

经过新密市先行先试,今年6月份,全市6S管理现场观摩会在新密召开,6S标准化管理模式开始在全市推广,食品安全监管领域迅速掀起了“三场革命”。

“车间革命”。引导食品生产

企业开展HACCP、ISO22000认证,指导食品生产企业、小作坊全面推行6S标准化管理,通过车间现场整理,清除污染源,消除不安全因素;通过整顿,对生产流程进行梳理再造,科学布局,避免交叉污染;通过清扫,保持现场及加工设备清洁卫生,彻底消除食品安全隐患;通过清洁,培养食品从业人员良好卫生习惯;通过长期保持,从而实现员工素养养成的长效机制,确保食品生产安全。

“货架革命”。依照色标管理法,根据食品安全风险等级实施红、黄、绿标识提醒,严格控制食品分类分区、贮存摆放、入库出库,确保食品流通安全。

“厨房革命”。围绕群众关心的“后厨干不干净”“食材是否安全”“厨师的个人卫生怎样”三大问题,组织餐饮单位开展“搬家式”大扫除,对后厨硬件设施提升改造,对现场物料去芜存菁,按加工程序定性、定量、定位摆放、色标管控,建成了透明厨房,消除了风险隐患,擦亮了餐具底色,确保食品餐饮安全。

6S标准化管理,不仅给消费者带来了直观的感受,餐饮经营者也感到受益匪浅。

“6S标准实施以来,我们打造透明厨房,推行食品原料溯源二维码,让顾客扫码查询更放心,吃得舒心,客流量也越来越大,我们

的生意越来越好了。”在万达金街开小饭店的余悦餐饮负责人任先高兴地说。

郑州达康食品有限公司也是6S管理模式的受益者。“通过全面推行6S,不仅工作效率提高了,员工的精神面貌也焕然一新,一年下来的管理费用降低了不少,所使用的工具再也没有出现过丢失或找不到的情况。”该公司负责人表示。

6S管理,既改变了经营现场环境,消除了食品安全隐患,让群众买得放心、吃得安心、用得舒心,也增加了经营者的营销收入,获得消费者、经营者双满意。

截至目前,郑州创建国家食品安全示范城市以最优成绩A档通过国

务院食安办中期评估,8个县(市、区)被省政府食安办命名为“省级食品安全示范单位”,全市食品综合抽检合格率超过98%,人民群众对食品安全满意度达76.62%。

食品安全问题是人民群众最关心、最直接、最现实的利益问题,是一项长期工作,没有终点站,只有连续不断的新起点。

“郑州市在探索、创新食品安全监管工作上仅仅是迈出了‘一小步’,今后,我们将严格按照‘四个最严’的标准要求,进一步筑牢食品安全防线,为中原更加出彩作出郑州市市场监管局应有的贡献。”郑州市市场监管局局长李建霞表示。

汪辉 李爱琴 杨鑫 文/图