



综合施策 共同发力 推进校园食品安全专项治理

近年来,校园食品安全问题牵动多方神经,一直受到社会的高度关注。10月29日上午,教育部举行新闻发布会,介绍最近一段时间以来推进校园食品安全专项治理工作的进展情况。

校园食品安全督查取得显著成果

教育部体育卫生与艺术教育司司长王登峰在发布会上透露,9月份以来,教育部、市场监管总局、公安部、农业农村部四部门联合到各地进行了调研督查。截至今年10月14日,共检查校园周边食品经营者63.1万户次,约谈2.7万户次,立案查处2667起,对1.14万户提出了警告,取缔了496户无证经营者,撤换食品原料供货商2352个,更换供餐单位536个,督查取得显著成果。

据了解,在督查过程中,学校食堂、学生集体用餐配送单位和学校周边的小超市、小食品店、小餐饮店是重点检查的单位;畜禽肉及肉制品、蛋及蛋制品、乳制品、食用油等大宗食品原料及“五毛食品”等是重点检查品种。

王登峰在发布会上表示,通过近段时期的统计摸底,要求学校至少在两个方面做出显著的改进。一方面是进一步落实校长、园长陪餐制度;另一方面是到今年11月底之前,全国学校食堂“明厨亮灶”率要达到80%,省会城市、直辖市、计划单列市争取做到全覆盖。截止到10月14日,全国中小学,包括幼儿园,建有食堂的一共38万所,到10月14日已经有31.86万所达到了“明厨亮灶”,覆盖率为84%,也就是提前一个月完成了任务。省会城市、直辖市、计划单列市要求是达到全覆盖,截止到10月14日,达到91%,应该说还有进一步改进的空间。

今年3月,教育部、市场监管总局、国家卫生健康委员会等部门公布《学校食品安全与营养健康管理规定》,提出中小学幼儿园应建立集中用餐陪餐制度,有条件的中小学幼儿园还应建立家长陪餐制度。

据了解,目前,各地学校已经探

索建立起多种形式的陪餐制度。有的学校在家委会的基础上专门成立了一个家长健康委员会,在每个班选一至两位家长专门监督学校的食堂食品安全问题;有的学校则将家长吸纳进学校的伙食委员会和膳食委员会里;有的学校在校长陪餐制的基础上,建立了家长陪餐制,每班每天选一至两名家长到学校食堂跟同学们一起吃饭;有的学校则建立了家长试吃员制度,每个班级选一至两位家长,在每周一到学校食堂试吃,再在此基础上推进学校食堂的各项管理工作。

此外,校园食品安全的另一项考核是食堂的“明厨亮灶”率。近年来,市场监管部门鼓励餐饮服务单位采用“明厨亮灶”,公开后厨和食品加工过程,让消费者看得见、吃得放心,保障消费者的知情权和监督权。因此,全力提升学校食堂的“明厨亮灶”覆盖率也成为保障校园食品安全的题中之义。

互联网技术助力把好食品安全关

据介绍,校园食品安全专项治理工作开展以来,地方和学校认真贯彻落实部署要求,加强校园食品安全管理。北京、上海、河北等地,开展学校食堂安全隐患大排查,完善监督检查机制,健全校园食品安全体系,形成了执法人员“双随机”巡查,教育行政部门随机巡查、责任督学每月检查、校(园)长每周自查、家长委员会成员不定期走访的学校食品安全管理制度,及时发现学校食品安全管理问题、加工操作规范、从业人员健康状况等方面存在的风险隐患并督促整改。

发布会上,教育部为部分地区和单位的典型做法“点赞”,广东还分享了经验。据广东省教育厅副厅长朱超华介绍,广东省教育厅通过推进“餐饮量化提级”、“明厨亮灶”建设,学校食堂“灭C”行动等工程,提升学校校园及周边食品安全保障水平。目前全省餐饮服务食品安全量化分级B级以上的学校食堂占比达到97.7%,学校食堂“明厨亮灶”的建成率达到99.9%。

每年春秋开学季,省教育厅联合市场监管部门开展学校食堂及校园周边食品安全专项检查工作,对学校食堂、集体配餐单位进行全面自查和专项检查全覆盖。10月24日,省教育厅联合市场监管部门与全省26171名校(园)长、食堂负责人签订《广东省校园食品安全承诺书》,进一步压实学校校长的主体责任。

对学校食品安全的监督,广东创新采用网上管控模式,利用“广东省学校食品安全监管系统”开展线上巡查,明确由学校食品安全管理员填报系统数据,每日开展食堂自查,并将自查记录表和现场照片、视频、整改情况录入系统。

为进一步保障校园食品安全,省教育厅还联合省食安办在广州开展食品安全进校园活动,通过南方+客户端视频、南方网网络视频直播平台 and 图文直播等方式,加强宣传引导。

无独有偶,贵州省铜仁市也采用了类似的技术手段对学校食堂进行有效监管。近年来,当地推出“学生营养餐智慧云”平台,学校用手机应用就能管理食堂,食材采购、进出库均在手机完成,系统自动对进出库食材进行记录,对保质期只有一天的食材进行预警。另外,学校食堂每天需要上传相关视频和图片,方便有关部门监管。

据统计,目前铜仁市已有2700余所学校接入了“学生营养餐智慧云”平台,覆盖40多万名学生。学生每天吃了哪些食品,第二天该吃哪些食品,食品由哪里生产,谁进行配送、检测、加工均能做到一目了然。为了让营养师更“营养”,上述智慧云平台提供教育部门给出的多个营养套餐方案,学生每月在校的饮食状况和下一个月营养均衡方面的建议。

值得一提的是,平台上游还与配送企业、农产品生产基地和贫困户实现了“产销”精准对接,把667个农业生产合作社纳入其中,通过合作社优先采购贫困村农产品,为学生提供优质食材的同时也促进了农村产业结构调整,助推脱贫攻坚。(本报编辑综合)

海南: 推动“阳光餐饮+智慧监管” 校园食堂安全监管模式全覆盖

走进临高第二思源实验学校餐厅,可以看见,大厅安装了两个大显示屏,即时显示后厨工作人员切菜、烹饪、备餐等环节。实际上只要学校进入了“阳光餐饮+智慧监管”系统,市场监管部门、家长及社会公众就可以足不出户用手机APP随时了解查看食堂的后厨情况。安装这套系统的成本并不高,只需学校食堂具备上网条件和安装必要的摄像头。

据介绍,“阳光餐饮”的“阳光”体现在三个方面,一是厨房操作流程可以即时看到;二是有关餐饮信息全部公示,食堂经营的许可证、工作人员的健康证、米面粮油的来源情况等,也全部公示,并且还能看到老百姓的评价信息;三是实行“靶向监管”,家长或市民在查看食堂视频的过程中,如果发现工作人员没戴口罩、帽子,或地板有积水等等不规范的行为,可直接一键投诉,且系统会自动留存图像等证据。

“如果发现有老鼠跑过,系统会自动抓拍,可以杜绝学校食堂‘三防’措施落实不力的情况。”临高县市场监督管理局有关负责人介绍,“阳光餐饮+智慧监管”管理模式,是由少数人监管多数人,变为多数人监管少数人,是用技术监管“做假”行为,让经营主体自律,实现阳光共治。

目前,临高已有10所学校食堂和两家社会餐饮单位在全省范围内率先进入阳光餐饮管理系统。临高县市场监督管理局局长麦延海表示,到年底前,临高127家校园食堂将全部实行“阳光餐饮+智慧监管”模式,并且将逐步在全县餐饮单位普及。

“临高能做到的事,其他市县没有理由做不到。”海南省市场监督管理局和省教育厅要求年底前,“阳光餐饮+智慧监管”校园食堂监管模式要覆盖全省绝大部分学校,实现校园食品安全社会共治。(据《海南日报》)

山东烟台: 全市学校食堂明厨亮灶 覆盖率年底前三达100%

日前,山东省烟台市教育局启动整治食品安全问题联合行动,围绕学校生产经营环节,解决学校及幼儿园食品安全主体责任不落实和食品安全问题,配合有关部门严肃查处校外周边经营场所生活区、销售区、食品处理区“三区”不分及销售“三无”食品等违法违规行为。鼓励各学校食堂和学生集体用餐配送单位运用互联网等信息化手段,对学校食堂和供餐单位进行可视化监督,确保全市学校食堂明厨亮灶覆盖率到11月底超过总数的80%,年底前达到100%。

校长作为学校食堂食品安全的第一责任人,必须定期深入食堂巡视检查和陪餐。市教育局指出,各学校要严格执行集中用餐陪餐制度。学校每餐

均应按校领导与学生共同用餐,做好陪餐记录,及时发现和解决食堂管理中存在的问题。有条件的中小学、幼儿园要建立家长陪餐制度,健全相应工作机制,对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。同时规范食堂食品及原材料采购行为,学校食堂采购食品及原材料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则,严格执行大宗食品公开招标,建立健全食堂各项管理制度。学校食堂要建立健全采购索证索票、进货验收、出入(入)库登记、清洗消毒、食品留样、健康体检、规范管理、安全卫生、责任追究等一系列管理制度,有关制度要上墙公示,及时更新,做到管理到位、落实到人。(据大众网)

四川遂宁: 实行互联网+明厨亮灶 家长可实时查看学校食堂

走进遂宁一中学校食堂,食堂厨房内的各食品操作间(包括切配、烹调、备餐等)、餐用具清洗消毒间,以及食品储存、制作及餐用具清洗消毒等操作流程一目了然,家长可以通过食堂内“明厨亮灶”显示屏了解和观看厨房内部操作情况。

据遂宁一中负责人介绍,每天食堂提供多种菜品供学生自主选择,既能保证孩子们的身体发育所需,又不至于让他们吃起来觉得腻口。

截至目前,四川省遂宁市明厨亮灶建设达标率已达98.2%,到今年年底,全市所有学校食堂明厨亮灶建设率将达100%。除了用微信扫一扫贴在学校餐厅墙面上的“食品安全监管码”,遂宁中学(介福校区)师生还可以关注“船山市场监管”微信公众号,点开“阳光餐饮”

栏目,看见学校食堂实时监控视频。

“只要是食堂里面的空间,通过摄像头都是可以看到的,每一处都必须保持洁净、随时一目了然,家长可以通过食堂内‘明厨亮灶’显示屏了解和观看厨房内部操作情况。”据遂宁市教体局后勤中心有关负责人介绍,遂宁中学(介福校区)采用人防(定时检查)、机防(高清视频)的方式全面实现管理的透明度和公开度,从而让师生吃得舒心,吃得放心。

遂宁中学(介福校区)只是遂宁市学校通过互联网+明厨亮灶积极探索食堂安全监管的一个缩影。据了解,近年来,遂宁市已有143家学校在食堂实行互联网+明厨亮灶监管,实时全程监控原材料采购、加工、分餐、陪餐、清洗消毒等环节。(据遂宁发布)

守护师生舌尖上的安全 互联网+明厨亮灶



编者按

孩子在学校吃什么,饭菜安全吗?这是万千家长都关心的问题。曾经“闻人免进”的学校厨房重地,通过“互联网+明厨亮灶”的形式呈现于公众视野,实现最广泛、最直接的监督。

近日教育部在广东省珠海市召开新闻发布会,介绍推进校园食品安全专项整治工作进展情况。教育部相关负责人表示,截至2019年10月14日,全国学校食堂“明厨亮灶”数量达到31.86万户,覆盖率占所有食堂学校数的84%。

目前明厨亮灶进校园已取得了不错的阶段性成果,相关部门也渐渐摸索出了不少捍卫校园食品安全的有益经验,真正实现让孩子们吃得安全、吃得健康。本期,我们一起来看看在“互联网+”的时代,各地各部门为保障校园食品安全采取了哪些与时俱进的手段、措施,取得了什么进展。

让监督触角从后厨逐步向外延伸

老鹰

校园食品安全关系到学生的健康,而保障食品安全的有效措施之一便是“明厨亮灶”,即把校园食堂后厨置于阳光之下,为市场监管创造有利条件。为此,有关部门要求校园“明厨亮灶”比例今年要达到70%。从教育部10月29日发布的数据看,提前超额完成了年度任务。

这意味着目前大部分的校园食堂后厨,外界都能“看得见”——应该通过手机可以看,也能通过其他渠道看。不仅学生家长、公众可以看到,教育、市场监管等部门也应该看到。这种监督,既能对食堂工作人员形成震慑,也能让家长 and 公众对校园食品更放心。

按照计划,要逐步实现学校食堂“明厨亮灶”全覆盖。如何加快推进剩余16%的学校食堂被覆盖仍是考验,因为剩余的往往是“难啃的骨头”,这需要有关方面加大投入、督促的力度。

已被覆盖的学校食堂后厨,首

先要确保监督的质量。比如,提供给群众监督的渠道应该多元化。再比如,后厨的摄像头覆盖必须不留死角。去年,国家市场监督管理总局制定并印发的《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》,对校园食堂同样有指导意义。

此外,还应该考虑逐步延长监督的深度和广度,即在校园食堂全面覆盖“明厨亮灶”是第一步,在此基础上,监督还应该向校园食堂后厨之外的地方不断延伸,比如部分食品不是后厨加工的,而是从外面采购的加工成品,这种食品制作过程也要监督。

再比如,校园食堂采购的食材来自哪里、经过哪些检验程序等情况,也要在条件成熟的时候呈现在公众面前。这样一来,就能倒逼校园食品的整个供应链都能规范起来,而不是局限于后厨透明。因为后厨只是食品供应最后一个环节,还有其他环节。

可能有人会觉得延伸监督目前还不是时候,实施起来也有难度。但在笔者看来,已经实现“明厨亮灶”的校园食堂,不妨根据食品采购路径逐步延伸监督的范围。在网络技术、监控技术不断发展的今天,实施延伸监督并不难,关键是有没有这种决心。

我们要意识到,实施“明厨亮灶”虽有多种积极价值,但作用也是有限的。因为只能让公众看到食堂后厨,却看不到后厨之外的环节。而食品安全不只取决于后厨加工,而是取决于整个食品供应链条,对校园食品实现全链条监督,坦率地说,是一种趋势。

如果校园食堂“明厨亮灶”覆盖率实现百分之百,监督触角从后厨逐步向外延伸,我国校园食品整体合格率必然持续提升,发生食品安全事件的几率则会不断下降。今天,既然我们能做到校园“明厨亮灶”覆盖任务提前完成,未来延伸监督也有希望。

