



盯紧早夜市 跟踪监督合格门店

市市场监管局食品“三小”管理持续发力

□记者 张艳丽 通讯员 陶团结

本报讯 加强食品摊贩和早夜市监管,要求脏乱差“三小”(小餐馆、小食品店、小食品作坊)门店停业整改,加大对整改合格“三小”门店的跟踪检查力度……日前,针对“创卫”专家模拟检查我市“创卫”工作中发现的问题,市市场监管局立即召开“创卫”工作推进会,针对食品摊贩、早夜市和食品“三小”管理问题,逐条逐项分析研究,制定整改提升措施,细化责任分工,全面推进食品“三小”门店集中整治。

6月1日至2日,国内“创卫”专家模拟检查我市“创卫”工作时,发现市

区“三小”食品经营单位存在以下问题:部分“三小”门店“三防”设施使用不规范;部分早夜市集中点缺少上下水设施,“三防”设施不全,餐具消毒、保洁不规范;个别“三小”门店存在前灶后厅现象,加工经营场所卫生问题出现反复。

市市场监管局有关负责人表示,在下一步的“三小”整治工作中,市市场监管局将坚持问题导向,靶向整改,精准发力,指导“三小”门店查缺补漏,再整改、再提高,尽最大努力,求得最好成效。

加强食品摊贩和早夜市监管。对于建新路与五一路交叉口自发形成的食

品摊贩市场已协助城管部门予以取缔;对于大十字街早夜市点和关帝庙熟食一条街的固定食品摊贩,对照周口市“三小”食品生产经营单位“创卫”检查表进行逐一检查,指导其安装“三防”设施,悬挂食品登记证,针对存在的问题,责令限期整改,到期后逐一验收,要求全部达标。

对脏乱差“三小”门店停业整改。对整改不力、严重脏乱差的“三小”单位要求其停业整顿,待整改到位后,由辖区监管人员验收合格后再重新营业。目前还有274家“三小”门店因严重脏乱差处于停业整顿状态。

加大对整改合格“三小”门店的跟踪检查力度。特别是小餐饮店,市场监管执法人员将加大跟踪检查力度,督导其及时清理垃圾,始终保持良好的卫生环境,培养其良好的卫生习惯。

树立标杆,召开“三小”门店现场学习交流会。6月9日下午,市市场监管局在周口师范学院西门“三小”门店集中区域召开“三小”门店现场学习交流会。会上,执法人员详细讲解“三小”门店“创卫”迎检标准,参照合格门店成功做法,逐条对照,统一标准,现场解答商户疑问,并号召商户齐心协力为“创卫”添彩。

汉阳路市场旧貌换新颜

□记者 王凯

本报讯 改造前的汉阳路市场环境卫生与“创卫”要求有一定差距,随着“创卫”工作的深入开展,改造后的汉阳路市场发生了巨大变化,摊位整齐有序,地面干净卫生,蔬菜、肉类、熟食区域划分明确。6月11日上午,汉阳路市场以崭新面貌与市民见面。

河南亿星集团黄淮市场副总经理秦贺表示,亿星集团黄淮市场对汉阳路市场完全按照“创卫”

标准进行升级改造,对摊位布局、排水排污、卫生间重建等95项基础配套设施进行完善。汉阳路市场配备作业车2辆,保洁员4名,每天3次清理打扫,保证卫生干净整洁;加强商品进货管理,完善进货查验、检验检疫制度,确保食品安全。“汉阳路市场的升级改造,既是‘创卫’的一部分,也是一件民生实事。接下来我们将加强食品安全、卫生制度建设,坚持市场管理‘红黑榜’制度,把市场打造成让市民放心的菜篮子、米盘子、果袋子。”秦贺说。



打扫市场卫生

携手节能低碳 共建碧水蓝天

水是生命之源 请节约用水

