

送药便民进行时

# 我省大力推进“送药上山进岛”

“送药上山进岛便民服务点”建设是今年我省确定的十大民生实事项目。日前,我省各地大力推进“送药上山进岛”工作,成效显著。

## 天台:“送药上山”助推乡村旅游

为切实解决偏远山区群众“购药远、购药难”的问题,天台县根据当地多偏远风景区的特点,科学选址,以偏远的旅游乡镇为重点,以服务偏远山区、提升乡村旅游品质为目标,确立“村卫生室联合批发企业”和“乙类非

处方药专柜”两种模式,已建成4个送药便民服务点,超额、提前完成年度工作任务。

为保障群众用药安全,当地的送药便民服务点全部建立健全了相关购销记录,每个便民服务点都有专人负

责管理,督促规范经营。同时,为提升公众知晓率,该县通过微信群直播、媒体实时播报等方式,积极开展农村地区用药安全宣传,引导村民就近至便民服务点购买药品,确保把“送药上山”这项惠民政策落至实处。

## 瑞安:启动“红色服务月”党员“送药上山”活动

本月,瑞安市市场监管局启动“红色服务月”党员“送药上山”活动,组织22名党员志愿者赴瑞安马屿镇开展服务。

今年以来,该局将“送药上山进岛便民服务”作为党日活动规定动作,联合瑞安市药业协会、药学会、器

械协会等行业协会党支部,按照“一月一义诊”的频次,由各党支部自行认领志愿服务时间和便民服务点,进一步加大活动推广力度,拓宽活动覆盖面,提高活动知晓率,让更多偏远地区的村民实实在在享受到服务成效。

同时,当地积极开展“线上线下”医疗服务,充分发挥“互联网+”作用,由众康网络医疗平台的医生党员志愿者为村民提供线上看病就诊,党员医生志愿者还定期赶赴各村的便民服务点进行现场坐诊,为村民提供更多面对面的医疗服务。

## 江山:打通药品供应“最后一公里”

今年,江山市在偏远山区选设了4个“送药上山便民服务点”,其中3家已建设完成,累计提供便民服务20余次,有效打通了药品供应“最后一公里”。

为确保选址的科学性,江山市市场监管局充分考察调研,选取地理位置偏僻且人流量较大的地区作为服务点的建设点,通过精心筛选,最终选定大陈乡、廿八都镇、塘源口乡和张村乡

的4家药店作为该市“送药上山便民服务点”。

为方便群众识别,每个便民服务点都统一悬挂“浙江省民生实事”的牌匾,并编制了统一的服务流程,制定了统一的服务事项,使便民服务内容更加清晰。同时,便民服务点在提供送药上门服务的基础上,还提供食品、药品、医疗器械、化妆品相关知识宣传服务、药品不良反应监测上报、

过期药品回收、用药咨询等多项便民服务,成为群众购药用药服务的“百宝箱”。

在日常工作中,江山市市场监管局将“送药上山便民服务点”作为重点监管对象,增加检查频次,重点检查药品购进渠道是否合法、养护制度是否执行到位等情况,确保药品安全。

本报综合报道



近日,临海市食品安全委员会办公室联合临海市市场监督管理局、教育局、公安局等单位在临海崇和门西广场开展食品安全宣传活动,共接受群众现场咨询315人次,发放宣传单、环保袋等宣传资料4800余份。

林健 摄

# 兰溪全力推进省食品安全市创建

## 上半年完成食品抽检251批次

日前,兰溪市召开食品安全工作新闻通报会,通报了上半年食品安全工作情况。据悉,上半年来,当地按照“四个最严”要求,全力推进省食品安全市创建工作,加强食品安全监管力度,共完成251批次食品样品的监督抽检,其中合格249批次,不合格2批次,总体不合格率为0.8%。

据了解,今年以来,兰溪重点加强校园食品监管力度,当地市场监管局对全市212所学校(幼儿园)食堂开展专项检查,并同步开展《学校食品安全

与营养健康管理规定》宣传工作,做到了检查覆盖率100%,培训宣传率100%,整改完成率100%。兰溪市场监管局还联合市教育局,开展了“护苗亮剑”校园食品安全突击专项行动,共抽调执法人员80人次,分20个行动小组,对全市98家民办学校(幼儿园)食堂进行全方位地毯式的突击检查,并对检查发现的问题进行追踪闭环处理,确保整改到位,不留隐患。

结合校园配送企业一般都在凌晨经营的现状,兰溪市场监管部门还开

展3次“零点行动”,重点检查食品配送企业的鲜肉、冷冻食品、进货查验等内容,强化落实校园食品配送企业的安全主体责任。

同时,兰溪市场监管局还以“监管方式电子化、信用监管网络化、社会共治智慧化”为指导原则,持续推进并优化食品生产企业智慧监管平台建设,该平台可对专项行动、日常检查、双随机检查等进行部署,有效提高了监管效能。

何颖

## 厨房脏乱差会自动报警

# 杭州餐饮安全智慧监管系统再升级

“您有一条预警消息!”只要厨房员工出现未洗手消毒、未戴口罩帽子等违规操作情况,视频监控都会自动抓拍,上传到监控系统后弹出预警信息。这是日前杭州市对“阳光餐饮智慧监管”系统的一次升级,将人工智能、物联网等技术系统应用于餐饮食品安全治理,促成日常监管执法从“人海战术”向“智慧战术”转变。

近年来,杭州市加快“阳光餐饮智慧监管”系统建设,该系统是在“阳光厨房”(仅有监控视频)基础上,由市场监管部门综合运用物联网、云视频、人工智能和大数据等数字技术手段,开发的“一中心三端口”餐饮智慧监管系统,即“一个指挥中心”和“企业+政府+公众”三方智慧共治模式。目前,杭州市62379家餐饮单位已全部实现“阳光餐饮智慧监管系统”基础信息建档,并通过更新设施设备,加装物联网传感设备,实现温湿度、消毒时间等预警,帮助餐饮单位实施精准管理。

同时,杭州市市场监管局餐饮食品安全指挥中心还依托联动执法信息智网,实时接收举报投诉,对已安装视频监控的餐饮单位,利用人脸识别等技术,对违法违

规行为进行抓拍,上传到指挥中心和餐饮单位管理人员手机端,指挥中心实时发出指令,涉及违法行为的立即调度就近监管人员快速前往实地处置。目前,全市动态上传日常检查、抽查、量化分级等监管记录数据2万余条,累计在线巡查3787家次,立案查处违法案件36件,罚没款达44.6万元。

此外,市民也可以通过在手机上安装“众食安”APP观看“阳光厨房”餐饮单位后厨,直接查阅餐饮单位食材溯源、证照信息、食品安全等级、人员健康以及监管部门检查、抽检信息,同时对餐饮单位餐具消毒、菜品质量、环境卫生等5个方面进行笑脸数评价。

杭州市市场监管局有关负责人介绍,今年,杭州将把所有已建成的“阳光厨房”视频监控全部接入到智慧监管系统中,8月底前完成学校、幼儿园的视频信号接入,年底前全面推行“AI+人脸识别”技术,实现违法违规行为智能抓拍。同时,继续推进阳光餐饮智慧监管的运用,各地市场监管部门将通过系统监管端APP开展监督检查,鼓励网络订餐平台和线上餐饮店铺安装“阳光厨房”视频,接入智慧监管系统实现智能化监管。

周航

## 科普讲堂

# 吃醉虾醉蟹安全吗?

对于醉蟹、醉虾这类美食,有人一吃就停不下来,而有些人却碰都不敢碰。那么吃醉蟹、醉虾要注意些什么?

醉虾、醉蟹固然味道鲜美、风味独特,但也确实会在一定程度上增加患上食源性疾病的风险。生长在不同环境的虾、蟹可能带有不同的病原体。例如肺吸虫寄生、霍乱弧菌、副溶血性弧菌。其中,副溶血性弧菌是比较常见的食物中毒病原体之一,它也可存在于虾中。人如果吃了受副溶血性弧菌感染的生虾、生蟹,就可出现腹泻、呕吐、轻微发烧及腹痛等症状。

在醉虾、醉蟹的制作中,虽然醋、蒜、酒等有一定的抑菌杀菌作用,但没法保证完全杀死有害微生物和寄生虫。只有把虾、蟹彻底

煮熟了,才可以避免感染这些病原体。吃醉虾、醉蟹前要注意以下几点:

部分人群应慎吃。降低风险的最好办法是不吃或少吃,特别是对于免疫力比较低的孕妇、老人、小孩,更应避免吃醉虾、醉蟹;

选材要安全。确保制作醉虾、醉蟹的虾、蟹是新鲜安全的,最好是选择专门可供生食、品质优良的产品;

注意制作卫生。制作醉虾、醉蟹的菜刀、砧板以及容器在使用前应彻底清洗和消毒,注意不要受到其他生鲜肉类的交叉污染;

避免久放。醉虾、醉蟹虽经过腌制,但也不能放太久,如有些醉虾讲究即腌即食,做好后应尽快食用,避免久放。

石安