

# 闻韶育警 绿藤护盾

## 曲堤派出所创新警务显成效



通讯员 郭秋莲

### 依靠党委政府 融入乡村振兴大局

打造“绿藤护盾”品牌。曲堤街道享有“中国黄瓜之乡”美名，派出所对黄瓜产业的种植、生产、销售等环节进行全流程守护，按照“谁受益谁投资”的原则组织建设“大棚万户、监控万路”工程，实现辖区5195个大棚监控全覆盖，“被盗、被损毁”案件下降54.81%。警企联防联控。在北方最大黄瓜市场和3个管区落实专职社区民警，组建117支农村巡防队伍，实现了网格化管理。严打涉农违法犯罪。结合“昆仑2024”专项行动，联合辖区相关部门严打制售假劣农资违法犯罪。2024年破获销售伪劣产品案，查扣伪劣化肥100余吨，避免群众损失20万元。

### 践行“枫桥经验” 打造基层治理格局

创新推出“131”三所联调机制，即依托镇街一站式矛调中心，与司法、律师、综治实现联合办公；打通纵向领导、横向联动、

近年来，济阳公安分局曲堤派出所紧紧围绕“主防”职责，紧抓“百所提升”有利契机，不断优化警务运行机制，做大群防群治力量，实现了警情、案件双下降，全量回访满意度持续上升的良好局面。2024年，曲堤派出所被济南市公安局授予集体三等功。



依托镇街一站式矛调中心，与司法、律师、综治实现联合办公。



派出所对黄瓜产业的种植、生产、销售等环节进行全流程守护。

应急调处3个通道；成立1支由老党员、村干部组成的“闻韶调解团”，以高效、专业的调解服务为辖区群众排忧解难。创新实施“平安合伙人”机制，探索形成“平安共建、协作共赢”的群防群治新模式，依托分局“平安合伙人”平台，通过“完成任务换积分、累计积分换奖品”等形式，发动辖区20余家商户、企业及注册群众188人组成群防群治队伍，社会治理成效更加凸显。创新打造“平安街区”，坚持“人防+技防”，在辖区商业街组建5名“街长制”治安志愿者服务队伍，增设技防设施监控探头40个，多维度织密巡防监控网络，街面可防性案件同比下降17.6%。

### 聚焦“主防”职责 守护辖区平安稳定

深化“2133”勤务运行模式，科学调配全所民警，做强指挥中枢、做实基础要素管控，做专社区治理、做精案件办理；落实“以专业化执法办案队控发案、以专业化社区治理队降警情、以专业化基础管控岗除隐患，全面提升辖区群众安满度”的“三专一升”举措，发挥有限警力的最大价值，全力破解农村派出所“大轮班”难题，实现警情、发案双下降，办案质效、群众安满双提升，恶性案件保持“零发案”，“主防”效果更加凸显。深化“主动进攻、以打促防”，扎实开展“保民安悦民心”主题行动，按照分局“盗案必破”要求，连续迅速破获多起有影响案件，在辖区打出了声势，打出了警威，为辖区平安稳定作出了突出贡献。

# 回河市场监管所开展餐饮业食品安全专项检查

本报3月27日讯(通讯员 马同) 为进一步加强餐饮单位食品安全监管，规范餐饮服务行为，近日，回河市场监管所开展以“贴民生、守安全”为主题的餐饮业食品安全专项检查行动，排查食品安全风险隐患，守牢消费者“舌尖上的安全”。

此次专项检查，突出经营许可、从业人员健康管理、食品原料采购贮存、加工制作过程、餐饮具清洗消毒等关键环节。检查中，执法人员认真查看餐饮经营主体是否持有有效的证照且登记事项与实际经营情况相符，从业人员是否持有有效的健康查体证明；认真查看是否严格落实进货查验、索证索票、食品留样等制度，食材和食品贮存是否符合规范要求，杜绝来源不明、“三无”、过期变质的食材和食品；认真查看经营场所及加工间环境卫生是否达标，食品加工是否符合操作规范，生、熟食品是否分开存放，加工、严防交叉污染，确保食品质量安全；认真查看餐饮具清洗消毒、食品冷冻冷藏设施设备是否正常运转，消毒记录是否完整。对检查发现的后厨卫生清理不及时、食品原料存放不规范、进货台账记录不完整等问题，执法人员当场下达责令整改通知书限期整改。同时，执法人员积极向餐饮经营者宣传《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，督促经营者切实落实食品安全主体责任，守法诚信经营，宣传“反对浪费、厉行节约”，倡导文明就餐新风尚。

下一步，该所将持续加大对餐饮业食品安全监管力度，严格规范经营服务行为，严厉打击食品安全违法行为，切实营造安全、放心的餐饮消费环境。

## 『四查四看』开展烘焙糕点店专项检查

曲堤市场监管所：



本报3月27日讯(通讯员 李卓帆) 为进一步规范烘焙糕点店经营行为，强化落实“两个责任”，加强烘焙类食品安全监管，近日，曲堤市场监管所在辖区内开展烘焙类食品安全专项检查行动(上图)。

检查中，执法人员一查加工经营主体的主体资格，看经营者的

营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证是否在有效期内且上墙公示；二查场所环境卫生，看加工经营场所环境卫生是否整洁，“三防”设施是否齐备完好；三查规范加工经营，加工制作间与销售区是否分隔开来，使用的工具是否及时清洗消毒且正确放置，冷冻冷藏设备是否正常运转，是否按规定标准要求使用添加剂，食材和制成品是否按规定要求存放，食品原料和添加剂是否按要求使用；四查食品质量，看是否严格落实进货查验和索证索票等制度，食材的标签标示是否完整规范、拆封使用后是否正确保存，制

成品的标签标示是否符合规定，是否有“三无”、过期、变质的食材和制成品。

同时，执法人员积极向经营者宣传食品安全法律法规和基本知识，要求经营者切实落实食品安全主体责任，主动开展自查自纠，及时排除食品安全风险隐患，自觉守法诚信经营，确保制售的糕点类食品质量安全、可靠。

目前，检查烘焙蛋糕店6家，指导并责令整改风险问题8个次。下一步，该所将持续加强烘焙类经营主体的日常监管，强化经营者的风险和责任意识，守牢食品安全底线，保护好消费者的身心健康安全。