

大兴区食药卫士倾情护航

——2016世界月季洲际大会暨第14届世界古老月季大会顺利举办

□ 邝胜 记者张乔生

2016年5月18日-24日,2016世界月季洲际大会暨第14届世界古老月季大会在北京市大兴区魏善庄镇顺利举办。来自全球40余个国家的800余位月季专家大咖、行业人士和月季爱好者以及众多中外游客参与盛会。月季绽放,为首都披上炫彩的衣裳;鲜花为媒,为游客架起友谊的桥梁;食安为先,大兴食药卫士为盛会保驾护航。

预案为先 防患于未然

大兴区食药监局依据《中华人民共和国食品安全法》、《北京市食品安全突发事件应急预案》等相关法律法规,制定了详细的《北京市大兴区食品药品监督管理局2016年世界月季洲际大会食品安全应急预案》。对月季大会期间食品安全应急保障工作做出了严密的部署,明确了相关科室、工作人员的职责分工和实地处置流程,并提前准备了相关执法文书与封条等应急执法必备材料设备,做好了相应准备,防患于未然。

提前介入 优质服务

大会开幕前,该局科所联动,对辖区内负

责提供餐饮服务的酒店“月季主题酒店、星明湖度假村、大兴宾馆、龙熙酒店、尚都凯悦”等单位进行了细致的监督检查。承担月季大会重要接待任务的北京久峰月季国际酒店是新建酒店,酒店建设期间,大兴区食药监局就提前介入,深入建筑工地对酒店的建设图纸进行审查,按照餐饮服务许可要求对酒店操作间、食品储藏间、就餐场所的设施设备配备、布局规范进行检查指导,帮助酒店顺利取得食品经营许可。针对酒店新开业,员工没有大型活动接待保障经验的实际情况,该局专门对酒店管理人员及员工开展培训,针对酒店落实原料进货查验制度、食材库房科学储存,粗加工的水池、容器专用,炒制间的操作程序、中心温度控制,面点间的食品添加剂的操作使用,餐饮具的清洗、消毒、保洁等进行了全方位指导,使酒店迅速明确大型会议接待餐饮安全管理要求,能够按照规范向来宾提供美味、可口、安全的餐饮服务。

世界月季洲际大会前夕,大兴区食药监局局长刘忠兴亲自带队,对区内四家承担接待任务的酒店进行了多次检查,指导督促酒店落实食品安全主体责任,完善餐饮服务安全管理制度,全面保障大会期间广大宾客游得开心,吃得放心。



开幕仪式现场,市人大常委会副主任、党组书记牛有成与世界月季联合会主席凯文·特里姆普先生共同启动仪式



局长刘忠兴(右一)在接待酒店现场指导食品安全



保障组现场查验各类食品包装标识



局长刘忠兴(左一)、副局长雷月萍(右三)在宴会大厅指导工作



对餐饮单位进行食品安全知识培训



在库房查验食品供应来源



保障组负责人葛凤武(中)听取阶段工作汇报



外国友人在园内纷纷合影留念



执法人员在餐厅厨房进行检查



月季博物馆

技术为先 检测护航

为保障酒店食材安全,该局专门委托专业检测机构北京谱尼检测集团股份有限公司对承担月季大会餐饮服务任务的酒店进行食品安全抽检。执法人员不但细致检查了酒店食品的进货渠道,进货查验记录、供货者的许可证和食品合格证明文件,从源头确保原材料安全,还会同北京谱尼检测集团股份有限公司抽检了肉、调料、食用油、蔬菜等多个批次的食品原料及成品,现场对样品封存,送谱尼检测集团股份有限公司专业检测室检测,以技术手段严把酒店食材质量安全关。

世界月季洲际大会保障期间,

大兴区食药监局还充分发挥食品安全快速检测设备、检测试纸试剂作用,每天对食材的农药、兽药残留、瘦肉精等进行快速检测,随时保障食材安全。

强化监管 全程保障

月季大会期间,大兴区食药监局强化对大会餐饮服务单位监管,派出专业执法人员驻会保障,对餐饮服务单位食品制作、生熟分开、清洗消毒、食品存放、人员健康证、个人卫生、环境卫生、原料采购验收、索证索票、样品的留样、餐厅卫生进行全面检查,随时掌握食品制作过程的卫生状况,消除安全隐患。为保障大会一日三餐安全,大兴区食药监局执法人员每天清晨六点到岗,每天深夜十一时才能下班。在应急值守方面,该局坚持领导带班、应急值守、业务值班“三班一体”制度,实行应急值守和应急备勤制度,随时做好突发事件应急处置准备。一系列举措有效保障了内外宾7853人次就餐安全,未发生任何食品安全异常事件。

从5月18日至24日短短7天时间,竞相绽放的美丽月季向全世界展示了绿色中国和生态北京的美好。而专业敬业的大兴食药安全卫士为宾客筑成食品安全钢铁长城,为月季盛会倾情护航。



对食品原材料进行检测