

大兴区局开展“零点除瘤行动”

本报讯 闫大为 为保障大兴区畜产品质量安全,坚决防控重大食品安全事故风险隐患,大兴区食药监局在畜产品专项整治工作的基础上开展了“零点除瘤行动”。

该局在前期做好了充分的准备工作。8月9日凌晨4时许,该局派出四个工作小组,由四位副局长分别带队,奔赴旧宫万源吉庆市场、庞各庄腾飞市场、高米店宏聚兴达市场、黄村桥市场进行突击检查。重点检查了各市场管理制度落实情况,同时以“瘦肉精”为检验项目现场进行了食品快速检测。

本次行动全局共出动执法人员50余人,检查畜产品经营户71户,进行现场快速检测42件,结果均为合格。

摄影 邱胜



门头沟区龙泉镇所开展“食品安全进社区”活动

本报讯 金芳 为积极推进食品安全“五进”活动,大力提高群众食品安全意识,8月2日,门头沟区龙泉镇食药监所开展了“食品安全进社区”活动,受到居民一致好评。

活动中,执法人员深入社区睦邻中心等宣传食品安全相关法律法规,义务为群众提供食品安全方面的咨询,介绍夏季饮食注意事项、常见疾病的食疗和预防中暑等养生知识。

顺义区木林镇所专项整治保健食品

本报讯 张利 顺义区木林镇食药监所日前在辖区内开展保健食品专项整治工作,此次检查包括保健食品专营及药品经营企业。

执法人员重点对保健食品经营主体的资质、进货等情况进行了检查。执法人员告诫经营者在经营保健食品时,不得存在夸大保健食品功能,宣传疾病预防、治疗效果,以及通过其他虚假宣传等手段,推销保健食品的行为。

怀柔区局专项整治食用明胶

本报讯 张卫涛 7月31日起,怀柔区食药监局在全区范围内开展为期1个月的食用明胶专项整治工作,以进一步加强食用明胶的食品安全监管,严厉打击非法使用工业明胶的违法行为。

此次专项整治以属地管理为原则、以发现问题为导向、以控制风险为目标,以食品生产企业、食品添加剂生产销售

企业、食杂店、中小型超市、有形市场、集期市场、小型餐馆、乡村民俗户为重点业态,以肉皮冻、凉粉、凉皮、肉灌肠类、老酸奶、奶酪、果冻、果酱、软糖、棉花糖、橡皮糖、龟苓膏为重点品种,分时分段开展生产、流通、餐饮等各个环节的监督检查、抽样检测、查处规范等工作;对发现使用来源不清的明胶加工制作食品的,

详细追溯其明胶进货来源,严格核查其加工制作场所;对监督抽检、监督检查中发现的问题严格立案查处,符合移送条件的及时移送公安机关。截至目前,共出动执法人员245人次,检查食品经营主体131户次,抽检火腿肠、猪皮冻、午餐肉罐头、益生菌风味发酵乳、亲亲果冻、龟苓膏、蓝莓酱等样品87件。

房山区大石窝镇开展畜禽产品专项检查

本报讯 林竹 近日,房山区大石窝镇食药监所开展了畜禽专项检查及畜禽产品抽样工作。

根据实际情况,该所在食品流通环节重点检查了10家菜店、熟食店;餐饮服务环节重点检查了11家较大的餐饮服务单位;食品生产环节,检查了1家涉及肉制品的生产企业。随机抽取了8个批次的畜禽产品、1个批次的肉制品进行了食品快速检测,暂未发现不合格品。

西城区局开展餐饮环节牛羊肉抽检行动

本报讯 罗剑 西城区食药监局日前会同国家肉类检验检疫中心,在辖区开展了为期半个多月的餐饮环节牛羊肉专项夜查抽检行动。

针对夏季餐饮业态经营特点,西城区食药监局执法人员开展错峰检查,在全区开展夜查抽检行动。截至目

前,本次夜查行动已经覆盖西城区13个街道,占总数的87%,共抽检了85家中小型餐馆,牛肉、羊肉、羊腰等共计108件样品,已统一送至国家肉类检验检疫中心检验,目前未发现不合格样品。此次行动重点抽检辖区中小型餐馆,重点检测项目为:克伦特罗、特布

他林。据介绍,凡属利用畜产品为原料加工制作菜品以及牛羊肉串制品的无证餐饮单位,必须立即予以查处。针对监督抽检、监督检查中发现的问题,坚决予以立案,依法予以严惩;符合移送条件的,按照有关要求移送公安机关。

延庆区专项检查散装海蜇产品

本报讯 郭洁 为进一步做好辖区海蜇产品质量的安全监管工作,延庆区食药监局通过“风险分析、宣检结合”等方式,近期对市场开展了专项检查。

据调查,散装海蜇产品铝残留量超标情况比较严重,该局进一步确定散装海蜇为监管重点,并及时通报各所部署监督检查工作。在摸底排查中,重点检查经营者进货台账、票据是否齐全,海蜇的供货渠道、供货商名称以及生产企业等信息。进一步规范经营者经营行为,提高商户食品安全法律意识。同时联合检测机构在商场超市中抽取海蜇产品2件,并委托检测机构进行检验。



食安通州

潞城镇所召开安全知识培训会

本报讯 张然 郭希栋 为进一步提高工地食堂食品安全防范意识,保障城市副中心建设的顺利进行。8月1日,通州区食药监局潞城食药所在新奥集团项目部召开了以“服务城市副中心建设 保障工地食品安全”为主题的知识培训会。

培训会上,潞城食药所负责人就食药监管职能及保障食品安全在服务于城市副中心建设中的重要意义进行了简要说明。食药所执法人员以知识讲座、发放食品安全知识资料等形式,从食品安全法规学习、食品原料索证索票落实情况、食品加工操作与贮存

要求、从业人员个人卫生要求、预防食物中毒措施以及如何办理食品经营许可证等方面,作了深入浅出的阐释,指导工地食堂如何开展防范发生食物中毒工作,引导其加强食品加工操作规范管理,提高食堂从业人员食品安全意识。

会后,执法人员到新奥集团工地食堂进行了现场示范指导。从食堂选址、加工操作场所设置和布局、洗手消毒设施以及食品库房等方面给予了指导,对符合条件的工地食堂要求其申办食品经营许可证,对不符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的工地食

堂提出了改进意见,以期促进工地食堂规范化管理。同时,潞城食药所与新奥集团通州分公司签订了工地食堂食品安全责任书,建立了长效食药安全监管机制,更好地完善了应急处置机制及相关预案,确保不发生重大食品安全事故。此次培训会受到了新奥集团各项目部的一致欢迎,大家认真倾听、细致记录,并表示要把学习到的知识和技能运用到实际工作过程中,以崭新的姿态、高标准的要求把建筑工地食堂的食品安全工作做好做实,更好地服务于北京城市副中心建设。

扫码关注中国食品安全报
新媒体平台 获取独家资讯



中国食品安全报



中国食品安全报网



首都食品安全



食品时报