

房山局“三步走”推进食品生产源头追溯

本报讯 唐海燕 为切实加强食品生产源头管控,房山区食品药品监督管理局日前施行“三步走”措施,强力推进辖区食品生产企业建立和完善食品安全追溯体系。

据悉,该局第一步是对辖区食品生产企业广泛开展调研,掌握企业现状,分析难易指数,把脉关键节点,研制基础模板,为推动质量安全追溯体

系在全行业的实施运用提供参考和依据。第二步,区局在白酒、食用油行业部署建立质量安全追溯体系的同时,还利用召开行业会、日常监督检查等契机,在糕点、调味料、蜂产品等行业同步开展试点工作。进一步强化追溯理念,查找薄弱环节,问诊溯源难点,总结有益经验,固化成果做法,为推进全行业建立追溯体系提

供经验借鉴。第三步,召开监管工作会,强力推进食品生产质量安全追溯工作。辖区210家27大类食品、保健食品生产企业参加会议。会上,印发《房山区食品药品监督管理局关于食品生产企业建立质量安全追溯体系的实施方案》,并分享试点经验,通报存在问题,细化追溯内容,明确目标方向。

顺义区天竺镇用“千里眼”紧盯食品安全

本报讯 徐屏哲 顺义区天竺镇依托科技手段,创新监管思路,建设远程监控系统,今年为食品安全监管装上了“千里眼”,提高了监管效能,增强了餐饮服务经营者的守法经营意识。

2015年,顺义区推进“明厨亮灶”工作,通过采用透明玻璃窗、视频显示等方式,将餐饮服务关键部位与环节展示出来,让消费者享有知悉其接

受服务真实情况的权利。今年,天竺镇政府划拨46万元专项资金用于建设远程监控系统,此系统在辖区餐饮单位实现“明厨亮灶”的基础上,运用现代网络信息技术,采取远程实时监控等现代科技手段,与辖区各餐饮企业厨房视频对接,视频图像通过网络传输显示在食药监管所安装的LED屏幕上,屏幕由9块46寸的小屏幕拼接而成,可同时显示144个点位图

像。目前,远程监控系统已经初步建设完成,进入试运行阶段,经过协调,现已经与辖区10家餐饮企业厨房视频完成了对接,实现了对餐饮单位关键部位的远程监控。下一阶段,天竺食药监所将组织辖区100家餐饮单位负责人召开现场会,推进“明厨亮灶”和远程监控对接工作,确保年内100家餐饮企业全部完成视频厨房的升级改造及远程监控对接。

朝阳食讯

双井街道综合执法 取缔北菜园社区无照无证小餐馆

本报讯 高辉 10月19日中午,双井街道组织食药、城管、综治、公安等多个部门50人,对辖区北菜园社区的平房区的四家无证餐饮经营户进行了联合执法查抄行动。

据了解,北菜园社区位于广渠路繁华地段,是一个老旧小区聚集地。与不远处的高楼大厦形成鲜明对比的是,这里垃圾露天、黄水四溢、恶臭扑鼻,显得更加衰败,周边百姓对此怨声载道。造成这一切的原因,是在北菜园3号楼和4号楼之间的小平房

里藏匿着五六家无照无证小饭馆。据周边居民反映,这些无照无证小饭馆乱倒厨余垃圾,严重影响小区环境,炒菜油烟使他们平日里不敢开窗;而且他们经常营业到深夜,喝酒划拳的喧闹声让他们不堪其扰。

据悉,在此次查抄行动之前,双井食药监管所执法人员已对此地的无照无证餐饮经营户进行过摸底检查。检查中发现,此地共有6家无照无证违法经营小作坊:山西饺子馆、晋陕人家、正宗武汉久久鸭、正宗牛

肉板面、蜀乡情、秦晋面食馆。由外来人口经营,位置较为隐蔽。双井街道食药监所此前先后五次对该地区无照无证小饭馆下达了行政告知书,责令停止营业,并开展过一次综合执法。除一家在待转让状态,其余4家不久之后又开始经营。

这次在查抄过程中,执法人员告知他们无照无证小饭馆的食品安全隐患,希望就餐的市民不要在这种食品安全得不到保障的无照无证小饭馆就餐,以免对自身健康造成危害。

门头沟局开展监测点检测设备培训活动

本报讯 王明 为加大对食品监测点的培训和指导,真正发挥食品监测点服务百姓、消除隐患的作用,为辖区百姓提供更高水准的食品安全消费环境,10月18日,门头沟区食药局邀请了检测设备公司技术人员对辖区10家食品监测点检测人员进行了操作培训。

培训过程中,技术人员现场讲解了已配发的食品检测仪器的性能、应用范围、操作方法和注意事项等,并以“牛奶中三聚氰胺的检测”为例,通过示范讲解与实际操作相结合的方式使食品经营企业检测人员在短时间内基本掌握了食品检测仪器的使用方法、操作步骤。

平谷局积极协调为“小饭桌”解决就餐难问题

本报讯 史柳清 针对目前无法取得《食品经营许可证》的幼儿园、小饭桌学生的就餐问题,平谷区食品药品监督管理局日前召集辖区无证幼儿园、小饭桌及3家配餐单位开展了配餐座谈会,为供需双方提供交流平台。

为了确保学生的食品安全和身体健康,平谷区食品药品监督管理局协同区教委积极同辖区内有资质的集体用餐配送单位联系,多方协调沟通,促成3家有意向的配餐单位为无证幼儿园、小饭桌进行营养配餐。双方就配餐标准、配送时间、数量等问题进行了磋商,提出了意见,经过协调共有13家幼儿园、小饭桌在现场与配餐单位签订了配餐合同,未签约的也表示后期要跟配餐单位联系争取与配餐单位签约,解决学生用餐问题。

密云局做好“密云九球国际赛”保障工作

本报讯 李宣 近日,2016北京·密云中式台球国际公开赛在密云举行,密云区食药局“四个到位”切实做好2016年密云九球国际公开赛食品安全保障工作。

此次比赛赛事规格高,参赛人员多,密云区食药局周密部署,要求做到:一是沟通到位。及时与主办方联系沟通,掌握此次活动的接待单位、供餐单位和活动人数等相关内容。二是组织到位。成立比赛期间食品安全小组保障小组进驻接待酒店。三是检查到位。对赛场、定点酒店周边1000米范围内的食品经营单位进行全覆盖检查;重点检查接待酒店后厨卫生、食谱、餐饮用具消毒等情况,调整了存有隐患的菜品,提出监督意见;与指定的1家供餐单位签订责任承诺书,并进行检查,针对存在的问题,督促指导其整改。四是防控到位。利用科技监管,现场对35件蔬菜、植物油、生猪肉等样品进行快速检测,合格率100%,有效防控食品安全风险。

食安通州

永乐店镇所召开餐饮服务单位法规培训会

本报讯 刘宇 10月14日,永乐店镇食药所组织辖区餐饮服务单位召开食品安全法律法规培训,全辖区企业食堂、大中型餐饮服务单位负责人和食品安全管理员共计70余人参加了会议。

此次会议由永乐店镇食药所工作人员进行授课,一是重点对新食品安全相关法律法规、餐饮服务安全节点、食品安全操作规范、以及餐饮服务最常见的违规行为等进行了讲解和说明;二是结合名厨亮灶硬件设施要求,现场讲解了一家单位对职工食堂制度建设、人员培训、设备设施、工艺流程、餐饮具消毒等存在的问题和建议。通过此次培训和案例分析,进一步普及了



食品安全法律法规,提高了餐饮服务单位食品安全“第一责任人”意

识,对辖区餐饮食品安全工作起到较好的指导和推进作用。

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



首都食品安全



食品时报