

市场监管总局：

网络餐饮专项检查取得阶段性成效

共下达责令改正通知书 89230 份，下线入网餐饮服务提供者 18.5 万家，取缔无证经营 9375 家

本报讯 据国家市场监管总局消息,2018年10月至2019年1月,市场监管总局部署开展网络餐饮服务食品安全专项检查,严厉打击各类违法行为,净化网络订餐食品安全环境。各地市场监管部门强化工作措施,推动专项检查工作有力有序开展。针对各类违法违规问题,共下达责令改正通知书89230份,下线入网餐饮服务提供者18.5万家,取缔无证经营9375家,立案查处网络餐饮服务第三方平台及其分支机构违法行为583件,立案查处入网餐饮服务提供者违法行为14153件,累计罚没金额7929余万元。

主要工作措施有：
一、高度重视，及时部署。各地市场监管部门根据市场监管总局专项检查工作部署，制定工作方案，细化工作要求，明确

工作目标,确保专项检查工作有措施、有成效。福建将网络餐饮服务食品安全专项整治纳入“食品安全示范省”创建工作专门部署。北京成立领导小组,每月召开专项检查工作推进视频会。河南制定专项工作方案,按照摸底排查、自查自纠、集中整治、巩固提升4个阶段分步推进实施。河北、黑龙江等近十省市开展“净网”“清网”专项行动。浙江组织“五个一”行动(一次摸排,一次约谈、一次巡查、一次抽检、一次宣教)。广东、湖北等地将网络餐饮监管作为餐饮业质量安全提升工作重要抓手。四川、重庆对在检查中发现的问题进行“回头看”“回头查”。

二、夯实责任，规范经营。一是建章立制，细化措施。北京制定《网络订餐平台入网审查监督检查要点(试行)》《网络餐饮

服务食品安全信息公示要求(试行)》《含档口类餐饮服务提供者申请网络餐饮服务经营流程(试行)》。江苏、福建、河南、海南等地研究制定网络食品经营主体备案管理办法。天津、福建等地建立网络餐饮服务平台数据信息定期报送机制。二是行政约谈,督促履责。市场监管总局对网络餐饮服务平台主要负责人集体约谈后,各地市场监管部门结合实际对辖区网络餐饮服务平台进行约谈,推动平台切实履行资质审查等责任义务。三是加强培训,增强意识。各地市场监管部门组织网络餐饮服务食品安全宣贯培训,督促入网餐饮服务提供者、送餐人员通过线上线下多渠道学习《食品安全法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关规定。

三、线上线下一体化监管。

一是开展线上监测。北京、浙江等地研发网络订餐监督管理系统,建立网络餐饮服务监管市、区、所监管体系。广东、湖北、海南等地运用信息化技术对网络餐饮服务平台页面端、手机端进行全方位监测,抓取违法违规信息,督促指导平台对照自查、监管人员线上排查,推动入网餐饮服务提供者公示率持续提升,广东目前已达到98%。上海定期向社会公布监测结果,2018年以来共开展入网餐饮单位线上监测1.8万余户次,公布13轮线上监测问题单位名单。二是开展线下检查。北京要求平台一次性报送存量入网餐饮服务提供者名录信息,实行新增入网餐饮服务提供者名录日报送制度,完善入网餐饮服务提供者台账,全面逐一开展线上线下巡查。浙

江按照不少于辖区入网餐饮单位总数5%的比例开展线下检查。江苏、山东等地实地检查各平台销量排名靠前的“网红”店铺。上海、湖南开展线下无证餐饮综合治理。福建对网络餐饮配送站点重点进行检查。湖北对网络订餐“线上”“线下”“路上”3个环节进行全覆盖检查。三是加大抽检力度。福建将网络餐饮食品纳入年度食品安全监督抽检计划。海南制定《网络(外卖)食品安全抽样工作要求(试行)》。江苏、山东、甘肃等地邀请社会公众参与网络餐饮食品“你点我检”抽检活动。上海抽检网络订餐配送的高风险食品540件,合格率达95%。浙江抽检餐饮食品6753件,合格率达97%;抽检一次性餐盒965件,合格率达98%。

>> 下转07版

中国国家烹饪队将参加25届德国奥林匹克烹饪大赛

本报讯 据中国烹饪协会消息,2020世界奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪集训队启动仪式日前在中国国家烹饪队训练基地——联合利华研发中心隆重举行。中国烹饪协会会长姜俊贤宣布,协会将组织中国国家烹饪队参加2020年在德国斯图加特举办的第25届世界奥林匹克烹饪大赛。

据悉,世界奥林匹克烹饪大赛(IKA)1900年由前德国厨师协会在法兰克福首次举办,每四年举办一次。百年来全世界专业厨师、面点师都以获得这一奖项为职业生涯的至高荣誉。作为世界厨师联合会中国大陆地区的委员单位,根据大赛主办单位规定,中国烹饪协会是中国唯一有资格组织国家代表队参加世界奥林匹克烹饪大赛团体赛项目的行业组织。

为了通过国际顶级赛事舞台展示中餐悠久深厚的文化积淀和与时俱进的烹饪技艺,加强与世界各国同行的文化、技艺交流,提升民族自信心和行业凝聚力,2015年,在联合利华饮食策划的大力支持下,中国烹饪协会组建了国家烹饪代表队并参加了2016年在

德国埃尔福特举办的第24届世界奥林匹克烹饪大赛,最终斩获了甜品艺术、烹饪艺术、热厨房三个项目的银奖,并凭借着总体出色的表现摘取了总成绩的银牌。

姜俊贤在仪式上指出,随着中国与世界各国烹饪文化和技艺交流的不断扩大,具有深厚文化积淀和丰富烹饪技艺的中国美食越来越多地受到国际消费市场和餐饮同行关注与喜爱,在中国烹饪业界采取多种形式开展与国际同行学习交流的同时,各种世界级别的技术交流和竞赛活动也向中国发出了热情的邀请,在各类国际烹饪比赛中,中国美食元素越来越多地出现,成为一道亮丽风景。组建中国国家烹饪队并以此促进中国与国际烹饪技艺文化交流已成为大势所趋。

据了解,通过近一年面向全国餐饮业及相关产业的选拔,最终有26位业内精英入选中国国家烹饪集训队,在十个月的集训后,将最终优选出10位队员组成中国国家烹饪代表出征2020世界奥林匹克烹饪大赛,其他集训队队员将参加中国代表团赴德国协助完成比赛任务。

中国食文化研究会徽文化委员会在京成立



本报讯 记者冯文亮 近日,为传承和弘扬包括徽州饮食文化在内的徽州地域文化,促进相关产业的发展与繁荣,中国食文化研究会徽文化委员会在京成立。来自文化界、餐饮界、金融界和学界、媒体界的代表共同见证了这一时刻。中国食文化研究会会长洪喋出席了成立仪式并致辞。

据了解,作为中国历史上的经济文化重地,古徽州是徽商的发祥地,明清时期徽商称雄中国商界500多年,有“无徽不成镇”“徽商遍天下”之说。在此基础上形成的徽学更是博大精深,囊括了徽州土地制度、徽商、徽州宗族、徽州历史名人、徽州教育、徽州科技、新安理学、新安医学、程大位珠算法、徽派朴学、徽州戏曲、新安画派、徽派篆刻、徽派

版画、徽州工艺、徽州刻书、徽州文献、徽州文书、徽派建筑、徽州村落、徽州民俗、徽州方言、徽菜、徽州宗教、徽州地理等,与敦煌学、藏学并称为中国三大地域文化。

在致辞中,中国食文化研究会会长洪喋表示,中国食文化研究会(CFCRA)创建于1994年,是在万里、习仲勋、田纪云、廖汉生、孙孚凌等国家领导同志的关心和支持下,经文化部批准、民政部注册登记成立的全国性的食文化学术研究组织,系国家一级社团法人。该研究会在中华人民共和国文化和旅游部、民政部的业务指导和监督管理下,依法独立开展工作,拥有四十多个专业委员会。此次成立的徽文化委员会系该研究会的首个地域性委员会。

至于为什么是徽文化委员会而不是徽菜委员会?洪喋表示,作为三大地域文化,徽文化涉及范围之广、底蕴之深厚,涵盖了人类生活的方方面面,对于中华文明的影响意义深远,是徽人及亿万中华儿女共同的财富,囊括了徽菜、徽商、徽派建筑等支脉文化。他要求,新成立的徽文化委员会要以广大老百姓最能接触到的徽菜、徽茶、徽酒等为抓手和载体,尽快拓展业务。而且,该委员会不局限于北京和原徽州地区,要在全国范围内开展工作,把徽文化撒播到全国各地,让全国人民感受到包括徽菜在内的徽文化的独特魅力。

会上,中国食文化研究会正式授予千岛湖鱼味馆(北京店)为首个“徽菜研发与体验基地”。

