

昌平区市场监管局

持续推动“净化后厨”行动常态化



本报讯 王毅 为全面提升昌平区餐饮业食品安全、环境设施、文明服务和规范管理水平,助力疫情防控,自4月份以来,昌平区市场监管局在全区开展了餐饮企业“净化后厨”专项行动。

专项行动以餐饮服务单位后厨为切入点,在全区范围内同步实施,进一步加强餐饮环节后厨食品安全监管,规范网络订餐经营行为,严厉打击餐饮环节违法违规经营行为,保障餐饮服务环节食品安

全,保持复产复工期间餐饮市场秩序稳定。

在检查过程中,一是要求已复工的5159家餐饮单位逐条逐项对后厨卫生、食品安全管理和疫情防控措施开展自查,累计发放“净化后厨”行动告知书和自查表4468份,现场检查指导餐饮服务单位3390家次,发现并整改问题隐患335个,立案11件,达到净化后厨标准5104家。二是全面落实餐饮环节环境消杀工作,按照“135工作法”,要求

每店设置1名专职消杀人员,每天至少开展3次消杀,严格管控餐饮具、桌面、地面、卫生间、垃圾箱5个关键点,对全部复工餐饮服务单位开展培训指导,6月份累计培训餐饮从业人员17894人次。三是加强督导检查,对回天地区商圈及市场周边餐饮服务单位食品安全、疫情防控以及“净化后厨”情况开展重点检查,对督导发现的某市场内一家美食城后厨卫生脏乱的情况,已责令停业整改。

北京朝阳海关查获1200箱“贴牌”进口乳

日前,北京海关所属朝阳海关查获一起通过伪报方式“贴牌”进口的不合格乳粉一案,共涉及2个批次1200箱7200罐,合计货值128916美元,这是2018年以来北京口岸查获的金额最大的进口不合格食品化妆品类案件。

据悉,朝阳海关关员对这批进口乳粉检查中发现,在朝向强光观察时标签内部隐约有字迹显现,使用电吹风将外标签吹软揭掉后,发现罐体上还印有另一层内标签。内标签品名为“某金装膳儿加PE GOLD 偏食儿童营养辅食配方奶粉”,外标签品名为“某金罐膳儿加营养粉(固体饮料)”。查验关员立即判断这是一批涉嫌“贴牌”的进口乳粉。

“我们在审单环节注意到这批乳粉品名中有‘膳儿加’的字样,而此类描述经常出现在配方乳粉中。”朝阳海关物流监控二科副科长武鹏介绍道,“鉴于配方乳粉属于社会关注度很高的商品,适用人群多为婴幼儿和儿童。为防止配方乳粉冒充固体饮料入境后对消费者尤其是婴幼儿健康造成风险,我们要求进口企业提供样品进行进一步核查。”

经查,该批次货物外标签的配料表和营养成分表与内标签相比有大量改动。按照内标签的标示,该产品的配料和营

养成分既不符合乳粉的国家标准,也不符合固体饮料的国家标准。而“贴牌”后的外标签内容则符合固体饮料的国家标准。6月24日经相关技术部门鉴定,结果显示该乳粉营养成分与内标签所标示的内容基本吻合,最终判定这批乳粉既不符合我国的乳粉国家标准,也不符合我国的固体饮料国家标准。

通过进一步调查,该批乳粉由北京某贸易公司于今年5月29日和6月1日分两批申报从新加坡进口,采用伪报方式,试图将不合格的乳粉通过“贴牌”的方式进口到我国市场。这批不符合国家标准的乳粉一旦流入国内,将对消费者健康产生极大风险,朝阳海关当即对该批货物进行了封存处置。目前,此案正在进一步调查中,违法企业将面临法律的严惩。

据北京海关进出口食品处负责人介绍,今年以来,北京海关严把进口食品安全关,共计查获进口不合格乳粉5批次、1209箱、7294罐,合计货值148803美元。

北京海关有关负责人表示,下一步将继续紧抓进口食品安全监管,将科技手段与一线关员自主查发相结合,重点加强与百姓生活息息相关的进口食品监管力度,严守首都进口食品安全关口。

门头沟区市场监管局

“四强化”落实市场食品安全责任

本报讯 张付凯 近日,为进一步加强对市场环节的监管力度,落实市场主办方的食品安全第一责任,把控好入场食品来源,强化市场主办方严格落实各项法律法规要求,门头沟区市场监管局主动约谈辖区内三家有形市场主办方,对市场主办方针对食品安全提出了具体要求。

一是强化责任落实,要求市场主办方与入场食品经营者签订协议,明确双方食品质量安全保障、消费者权益保护等方面的权利、义

务和责任。二是强化渠道安全,要求市场主办方严格审核进销货台账,建立并执行经营主体审查登记、销售食品信息审核制度,设置专门的食品安全管理机构或者指定专职管理人员,对场内经营食品及其信息进行检查,保证食品来源安全。三是强化制度完善,要求市场主办方建立完善食品安全自查制度、索证索票制度、食品安全应急处置、投诉举报处理、消费者权益保护等各项管理制度。四是强化自查检查,要求市场主办方认

真开展日常自查工作,落实并及时督促场内食品经营者严格落实食品经营区域日常消杀制度,及时清理场内垃圾,加强落实从业人员管理,食品安全知识培训等相关食品安全制度。

通过此次约谈,进一步增强市场主办方的食品安全责任意识、遵纪守法意识和诚信自律意识。下一步,该局将有针对性的对市场内食品经营者进行监督检查,进一步净化该区食品经营环境,确保人民群众“舌尖上的安全”。

石景山为餐饮服务单位配上“消毒配比图”

□ 尹星云

“通过我们的努力,用通俗易懂的方式让餐饮从业人员懂消杀、会消毒。”疫情防控期间,什么样的餐厅让百姓进得安心、吃得放心?答案当然是防控措施做得细、食品安全有保证。连日来,针对百姓关心的话题,北京石景山区市场监管局主动作为,不仅对辖区内的餐饮服务单位加强疫情防控检查,还专门为各餐饮企业“配”上了“消毒配比图”,让餐饮从业人员个个会消毒、人人懂消杀。“让大家在做好日常防疫的同时对店面环境的消杀更加得心应手。”区市场监管局负责人介绍道。

在前期的检查中,石景山区市场监管局执法人员发现一些餐厅的工作人员不清楚如何消杀、怎么消毒,特别是对消毒液有怎样的配比要求不明白,这样就难以保证“防疫”的效果。为此,执法人员组织专门人员,请教相关专家,根据餐厅内不同位置的不



同消毒要求,科学设定消毒液的配比,以保证最好的消毒、消杀效果。考虑到餐饮单位服务人员的水文化水平参差不齐,执法人员依据《新型冠状病毒感染的肺炎流行期间预防性消毒指引(第三版)》,专门制作了消毒配比的宣传海报,从地面墙面桌面到餐饮具衣物抹布等共七个方面以图文形式逐一列出,让餐饮服务人员

一看就懂,一学就会。“过去发的各种材料不少,但有些真是看不懂,不像这个图,一下就明白了。”一位上了年纪的餐饮业服务员告诉记者。

截至目前,石景山区市场监管局已为全区餐饮服务单位印发了3000余份“消毒配比图”,同时还配发了“消杀信息公示栏”。