

北京市:圆满完成中考供餐安全保障工作

本报讯 2020年北京市中考顺利结束。为切实做好中考期间供餐安全保障工作,北京市市场监管部门加强考点及周边食品安全监管,保障师生的用餐安全,圆满完成中考供餐安全保障工作。

朝阳局 责任人 落实到位

加强防控安全大排查。结合正在开展的防疫安全大排查工作,朝阳区市场监管局加大对考点食堂和周边食品经营单位从业人员核酸检测情况的核查力度,确保应检尽检要求落实到位,并以清洁、通风、消杀、防控四方面为重点,督促考点食堂和周边食品经营单位落实主体责任,将各项疫情防控措施执行到位。强化食品安全检查。根据辖区各考点供餐情况,在中考开始前以及进行当天,对考点食堂以及周边食品经营单位的食品安全状况进行监督检查,重点检查原材料进货情况、库房及操作间食品贮存情况、工用具使用和原料处理有无交叉污染情况,餐具消毒效果以及分餐间、备餐间各项要求落实情况等。对于承担考点学生餐配送工作的集体用餐配送单位,重点检查其原材料进货和使用情况以及餐食制作环境,密切关注餐食保存的时间和温度,以及运输过程的时间和车辆消毒情况等。规范广告宣传行为。在检查中,要求各经营商户不得宣传以及销售涉嫌用于考试作弊的无厂名、厂址、生产许可证的“三无”电子产品。严查违法违规行。对于检查中发现的不测温、不扫码、不戴口罩、通风不畅、消杀不彻底等疫情防控

措施落实不到位的情况,督促其立即整改到位。如果发现无证无照经营、使用来源不明原料、非法添加非食用物质等食品安全违法行为,将及时立案严厉查处,及时消除考点食堂和周边食品经营单位存在的疫情防控和食品安全等各类风险隐患。

平谷局 干部履职 执法到位

平谷区市场监管局召开专题部署会,制定中考期间食品安全工作方案,明确职责分工。加强事前监管,消除潜在风险隐患。提前介入,对向考点送餐的2家集配单位进行检查,审定供餐食谱与加工步骤,查看设备运转状况。对从业人员健康、原材料购进、操作加工过程、清洗消毒、留样等进行检查。进行驻点监管,全程提供保障。每个考点设置2名执法人员驻点,现场拆封测量菜品中心温度,监督送餐人员与考点负责人进行餐食交接,提示考点负责人告知就餐人员务必在菜品加工后2小时内完成就餐。同时,区监控中心检验员每日根据集配单位采购情况对食品原料实施食品安全快检,对加工环境、工用具、餐饮具、餐箱和运输车辆内部实施微生物指标监测。共实施采样检测82件,其中食品原料23件,加工环境、工器具等59件。开展校园周边食品经营单位检查。考点属地市场监管所每日派出执法人员对考点周边进行巡查,督促食品经营单位落实食品安全主体责任,对高风险餐饮经营单位进行重点检查,保障考生饮食安全。

中考期间,平谷区市场监

管局组成督查组对送餐企业加工、送餐、餐食交接和考点周边食品安全状况进行督导,确保干部履职,执法到位。

昌平局 多措并举 保驾护航

为切实做好2020年度中考期间保障工作,昌平区市场监管局提前谋划、周密部署,确保中考顺利进行。

在考前对考点周边200米范围内的食品经营单位和向考生或考务人员供餐的学校食堂进行预防性监督检查,对检查中发现问题的责任单位监督其立行立改。同时对相关食品经营单位开展食品快检,每天不少于5件,包括餐具、食品原料、食品工用具等。

考试期间对各考点食堂及周边食品经营单位持续进行监督检查。重点对考点周边食品经营单位食品进货台账建立、食品是否可追溯;对自制熟食(重点关注亚硝酸盐使用)、冷冻饮品、餐饮单位冷荤凉菜制作销售条件进行检查;对向学生供餐的学校食堂重点检查食品原料是否可追溯,菜谱中食品原料是否存在高风险原料,从业人员是否每日进行健康监测,工用具和餐具消毒是否规范,食品加工过程是否存在交叉污染环节、食品是否留样,做到按风险高低重点检查。

同时,为保证考生入住宾馆的特种设备平稳运行,提前对14家宾馆的特种设备进行检查,共检查24台电梯,均在检验有效期内。并要求各维保单位对电梯进行维护保养,派专人驻场,考试期间加强巡视,确保特种设备安全运行,杜绝出现电梯困人影响考生考试的情况。

(王毅)

密云局 督导检查 严防严控

一是对考点食堂及周边餐饮经营单位进行全覆盖检查。主要查看食品原料采购、储存、加工、消毒、留样等环节是否符合规范,疫情防控措施是否落实到位。二是考试期间执法人员驻点保障。每个考点食堂保证两名执法人员驻点,餐前半小时到岗,审核考点食堂菜谱、就餐人数、餐具消毒情况等,禁止考点食堂为监考老师提供冷荤、凉拌菜、剩菜剩饭,禁止使用消毒不彻底的餐具、容器。

三是成立督导组确保万无一失。相关科室成立两个督导组,分成不同批次,对考点及周边食品安全工作进行督导检查,配合驻点工作人员做好保障工作,防止发生食品安全突发事件。

此次中考保障工作共出动76车次,202人次,检查经营主体359户次。

(刑天鸽)

门头沟局 集中严查 有效控制

检查肉制品检验检疫情况、审定食谱、杜绝制作生冷及高危菜品……2020年中考期间,在疫情防控新形势下,为有效预防食物中毒和食源性疾病的发生,确保考务人员食品安全,门头沟区市场监管局专门对为中考监考教师集中供餐的餐饮单位开展全面检查。

执法人员重点对唯一供餐单位的食品原料采购、储存、台账记录、肉制品检验检疫、餐饮具清洗消毒、食品加工操作、食品留样等环节进行询问和检查,了解供餐方式、餐次、人数

等关键细节,并要求供餐单位重点审定食谱,杜绝制作生冷以及高危菜品品种。此外,执法人员提示供餐单位,在疫情防控特殊时期,供餐单位要严格落实第一责任人职责,严禁使用腐败变质、来源不明的食品原材料;供餐配送过程中,应对食品采取有效防护措施,避免食品受到污染;按照疫情防控要求做好从业人员体温测试及晨检等工作;严格落实食品安全管理制度,按要求做好食品成品留样。

经查,该公司承担制作约300份工作用餐,已经专门建立进货渠道、留样管理和工作台账。在中考期间,门头沟区市场监管局将对考点周边及沿街餐饮单位开展重点检查,有效控制风险隐患。

(付凯)

石景山局 严格落实 确保安全

此次检查重点突出疫情防控和餐饮安全。一方面是结合该区防疫安全大排查工作,坚持以清洁、通风、消杀、防控四方面为重点,督促各餐饮服务单位落实四方责任,将各项疫情防控措施落实到位,确保考试无忧。另一方面是积极开展食品安全检查。除供餐食堂外,执法人员重点对供餐社会餐饮单位及校园周边食品经营单位进行全覆盖检查。内容包括加强从业人员健康管理,严把食品原材料进货关,严防食品储存过期变质,确保就餐和后厨环境卫生清洁,餐饮具清洗消毒规范标准等。要求严格落实疫情防控措施,确保师生食品安全。

中考期间,共检查中考考点及周边食品经营单位20余家,出动执法人员40人次。

(贺申)

昌平局端掉一豆腐加工“黑作坊”

本报讯 王毅 日前 昌平区市场监督管理局马池口市场监管所接到举报线索,称在马池口镇岔屯村一隐蔽院内有无证无照豆腐加工“黑作坊”。接到线索后,马池口市场监管所迅速组织执法力量,对豆腐加工“黑作坊”进行了取缔,依法扣押冷柜1台、豆腐屉6个,以及其他豆腐加工原料。

连日来,为防止无证无照经营点位反弹,形成“清得出、守得住、压空间、防反弹”的无证无照经营治理

格局,昌平区市场监管局组成督导组,对近期取缔的无证无照问题点位进行复查,通过复查,未发现上述点位存在经营行动。

下一步,昌平区市场监管局将进一步加大对无证无照经营危害的整治力度,坚决依法查处各类危及人民群众健康安全的无证无照经营行为,严防无证无照经营单位死灰复燃,全力保障辖区居民的健康安全,切实构建良好的市场环境和经营秩序。

