

“北京冷链”已流通进口冷藏冷冻肉类水产品13.94万吨

北京市冷链食品追溯平台(简称“北京冷链”)自11月1日正式运行以来,截至11月19日累计注册完成企业7439家,累计记录进口冷藏冷冻肉类、水产品品种12413个、产品批次19609个,涉及81个国家和地区以及中国内地29个省份,累计流通进口冷藏冷冻肉类、水产品13.94万吨,平均每日新增记录产品2000余吨。

这是北京市市场监管局食品流通安全监督管理处处长纪晔在11月20日举行的第二十三届北京·香港经济合作研讨洽谈会(简称“京港洽谈会”)之京港食品药品安全合作专题活

动上介绍的。

据介绍,经过前期需求调研和紧张的开发建设,北京市市场监管局牵头开展“北京冷链”建设工作,运用区块链、大数据、电子编码等信息技术,对进口冷藏冷冻肉类、水产品开展追溯管理,平台于11月1日起在全市范围正式运行,督促引导进口冷链食品生产经营单位严格落实食品追溯主体责任,实现进口冷藏冷冻肉类、水产品来源可追、去向可查。

纪晔表示,“北京冷链”做到“应注册尽注册,应使用尽使用”,遵循最简原则,实施“一码到底”。截至11月19日,“北京

冷链”累计收到用户注册申请8453个,已注册完成企业7439家,其中已明确经营进口冷藏冷冻肉类、水产品的企业2966家;累计记录进口冷藏冷冻肉类、水产品品种12413个、产品批次19609个,涉及81个国家和地区以及中国内地29个省份;累计流通进口冷藏冷冻肉类、水产品13.94万吨。

他称,经过近半个月的正式运行,“北京冷链”日流通数据渐趋平稳,平均每日新增记录产品2000余吨。

纪晔指出,“北京冷链”数据采集专而精,即仅采集与市场防疫和产品追溯相关的必要

数据,减少企业录入操作和管理成本,同时,注重数据隐私保护,以保护企业商业秘密。同时,平台为监管部门提供了动态掌握产品流向、快速定位风险的监管抓手。

值得一提的是,公众可通过平台便捷查询,在特殊时期有效提升了消费者对进口冷链食品的消费信心。

谈到下一步工作,纪晔表示,北京市场监管、海关、商务、农业农村、交通运输等部门将共同加大“北京冷链”推广力度,形成监管合力,督促进口冷链食品生产经营单位落实食品追溯主体责任,严格遵守“北

京冷链”管理要求,确保进口冷藏冷冻肉类、水产品在京来源可追、去向可查。

他称,还将进一步了解企业、监管方和消费者的使用感受和意见建议,持续完善“北京冷链”功能设计,真正使“北京冷链”做到“落地生根”、可持续发展;将强化对“北京冷链”的数据分析和共享利用,探索完善电子追溯管理下食品安全监管的新机制、新措施,进一步提升监管效能,降低监管成本,筑牢安全防线。同时,将视实际需要适时扩展追溯品种覆盖范围。

(中新网)

市场动态

南口种猪场投产保首都生猪供应

本报讯 伴着初冬的瑞雪,满载着猪宝宝的车辆从承德中育公司种猪培育场抵达南口种猪场。在通过相关部门验收后,南口种猪场日前正式投产。南口种猪场实现当年开工建设,当年投产运营,未来将通过规模化生产,助力首都市场生猪保供。

为促进生猪产业转型升级,提高北京市场猪肉供应保障能力,今年首农食品集团按照部署投资建设5个生猪养殖重点项目,按照规划,达产后可实现年累计出栏69万头的产出规模。5个项目

中,中育种猪公司斥资5.91亿元,分别在平谷区、昌平区各新建一座种猪场。这两个项目建成后,年出栏猪约12万头,向行业提供优质种猪3万多头,将成为国内最大的纯种猪繁育项目。猪场采用人工智能管理模式,配有空气过滤系统等,实现绿色、生态、循环发展。

据介绍,南口种猪场计划在一周内引入3100头大白、长白、杜洛克等纯种猪,在南口种猪场隔离区经过45天隔离后,再转入生产区进行规模化生产。

京深海鲜市场不再向个人消费者开放

本报讯 11月23日,在北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作新闻发布会上,首农食品集团副总经理赵国荣介绍,自9月18日复市以来,京深海鲜市场环境全面升级,原冻品区取消线下交易,全部转型为线上交易。目前,市场已经全部实行卖家注册制和买家会员制,不再向个人消费者开放。

复市以来,京深海鲜市场按照批发市场批发和零售分离的要求,疏解零售商户,优化优质商户。市场原有区域调整为干货区、鲜活区和电子商务办公区。原冻品区取消线下交易,全部转型为线上交易,向电商转型升级。通过经营业态不同、经营区域不同、通风相互独立、人员无法跨区、空间物理隔绝等方式,该市场彻底实现干湿分离。

该市场还严格交通管理,将原七个出入口改为只开放西大门和北大门。市场

内货车流向调整,规范管理,保证有序通行。车辆须预约进场,严格进场车辆登记制度,限制非配送机动车进入市场,减少人车聚集。原24小时营业也调整为分时段分区域预约进场。

京深海鲜市场还全面推进智能信息化建设和线上平台搭建,升级改造“京深e家”智能系统。对于符合市场定位、诚信经营的专业批发商,提交申请经市场审核批准后,注册成为市场卖家商户;对于依法注册的法人单位、社会团体等组织凭有效证照向市场客服中心提交申请,经审核通过后成为京深市场买家会员。目前,市场已经全部实行卖家注册制和买家会员制。

此外,京深海鲜市场还落实进货查验制度,强化食品溯源,实现交易链条可追溯,市场监管前端化,做到来源可溯、流向可查。目前,市场运营平稳有序。

“文明餐桌 俭以养德”公益巡讲启动

本报讯 一粥一饭,当思来之不易。由市委宣传部、首都文明办共同主办的“文明餐桌 俭以养德”公益巡讲活动日前正式启动,来自行业协会、餐饮企业、农业、社区、教育等领域的5位宣讲代表分别围绕“光盘行动”“公勺公筷”“珍惜粮食,拒绝浪费”等进行了精彩分享,将“文明餐桌 俭以养德”的精神传递给市民。

“餐饮企业必须承担起推广公筷公勺、‘光盘行动’的主体责任,在提升服务质量的同时,也要加强对消费者的引导力度,让文明用餐成为一种习惯。”庆丰包子铺月坛店店长贺媛丽表示,在此后的工作中

一定要把老百姓的食品安全问题放在第一位。为响应并推行“光盘行动”“公勺公筷”,她在店内特别推出减量减价的“小盘菜”、设立督导员、张贴“节约用餐,反对浪费”海报、联合社区分发宣传卡片、外卖包装袋内附带提示卡片,店里真正做到了一菜一公筷、一汤一公勺。

北京市陈经纶中学教师黄臣讲述了自己童年生活在小山村时缺衣少食的艰苦、援藏期间藏区食物的匮乏、藏区百姓对食物无比珍视的故事。他强烈呼吁市民不要浪费粮食,立即行动起来,从自我做起。

海淀区巧娘协会副会长盛

娟、北京伍各庄益农农业专业合作社副社长王金红、苏州桥西社区书记李春燕也从多年的工作经验和感悟中,围绕“厨余垃圾变废为宝”“庄稼人眼中的粒粒皆辛苦”“社区践行文明餐桌理念”等角度和领域进行了分享。

据悉,“文明餐桌 俭以养德”公益巡讲活动接下来还将陆续走进学校、商场、机关单位、企业,全力引领和推进“制止餐饮浪费,践行光盘行动”“公勺公筷”,引导市民形成“文明餐桌 为爱健康”的生活理念,以“小餐桌、大健康,小细节、大文明”的良好氛围,助推社会文明进步。

全聚德集团发布创新菜品迎新菜单

屋檐、小道、院落,静谧、优雅、温馨……11月18日,“鉴新见心 全聚德集团2020秋冬品鉴会”在全聚德北京和平门店一层“中华一绝”餐厅举行。此次品鉴会涉及12道创新菜品,涵盖了多种时下流行食材,并兼具 营养与颜值。据悉,由创新菜品组成的迎新菜单将正式发布,并于本月投放市场。

本报讯 记者刘延正 11月10日,“鉴新见心——首届(2020年度)全聚德集团厨师技能创新大赛”决赛落下帷幕。大赛汇集了全聚德集团旗下全聚德(在京直营门店)、仿膳饭庄、丰泽园(起源店)、四川饭店四个品牌的50道菜品,经过线上线下130位年轻美食大咖的投票,最终评选出31道优秀菜品。此次“秋冬品鉴会”的12道菜就是从这些优秀菜品中脱颖而出。全聚德集团相关负责人介绍说:“选择这12道菜进入迎新菜单,主要是从口味和出品两个维度进行考量的。比如乌亮葱香玛卡菌、黄椒酱鸭掌牛肝菌和花儿

朵朵,分别使用了玛卡菌、牛肝菌、猴头菇这三种食材,菌类很适合现阶段食用,具有冬季 养生功效,同时我们还保存了菌香,以满足顾客的口味需求;在出品方面,这些新菜品从摆盘到呈现形式都更为新颖,力求给人以视觉享受。”

迎新菜单即将投放市场,并持续约3个月,其中受欢迎菜品还将登陆2021年新版菜单。值得一提的是,菜单中的12款新 菜均设置了会员价,标注主料食材重量,方便客人按需点餐,同时部分菜品设置了小份菜,汤羹和甜品以位为规格,点心除按半打销售外,也接受顾客单点一个的需求,以此尽可

能的避免浪费,提倡适度点餐。此外,此次没有入选的19道 获奖菜品也会在进行市场及菜品分析后,选择部分录入新菜单。

据悉,中国全聚德集团早在今年5月举办了“厨师技能传承大赛”,旨在倡导提高厨师技能水平、传承百年精湛技艺,本月10日举办的“创新大赛”,则更多考虑到了餐饮市场存在变化多、变化快等特点,借此大赛力求推陈出新,推出具有新鲜感、高颜值、口味佳的菜品,让老字号得以不断焕发青春。而这样通过大赛推出新品的方式也将成为全聚德集团的一种常态,以满足消费者需求。