

《乳制品质量安全提升行动方案》发布

婴幼儿配方乳粉不得实施委托检验

近日,为落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》《国务院食品安全委员会关于印发 2020 年食品安全重点工作安排的通知》等文件要求,进一步督促企业落实主体责任,提升乳制品质量安全水平,推动乳制品产业高质量发展,市场监管总局制定并发布《乳制品质量安全提升行动方案》(以下简称《方案》)。

《方案》要求,各部门积极配合农业农村部、国家卫生健康委修订生乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳、婴幼儿配方食品等食品安全国家标准,制定完善加工工艺标准、检测方法标准;鼓励行业协会制定团体标准,提升乳品安全指标、品质指标;组织研究制定乳制品生产企业食品安全信息记录规范。

《方案》规定,乳制品企业主要负责人要增强全面负责食品安全工作的责任意识,有效落实食品安全管理制度。督促企业加强全过程控制,加强奶源管理,提高自建自控奶源比例,开展牧场审核,严格奶牛养殖环节饲料、兽药等投入品使用管理,尽量缩短生鲜乳运输距离,对生鲜乳收购、运输实行精准化、全时段管理。

《方案》要求,婴幼儿配方乳粉生产企业还要定期对质量管理体系运行情况进行自查,并提交自查报告。集团公司应定期对所属工厂进行检查,鼓励企业选择食品安全专业机构开展第三方检查评价。此外,还要加强食品召回演练,对上市销售的不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的乳制品,立即停止生产销售并实施召回,及时告知消

费者,最大限度地减少食品安全危害。

《方案》督促企业加强检验把关,严格落实原辅料把关和产品出厂检验义务,加强原辅料、半成品、成品以及生产卫生状况的检验检测;鼓励生产企业探索基于产品研发、原料把关、过程监控、定期监测等控制措施,合理设定低温短保质期限乳制品微生物等检验项目和频次;鼓励集团公司设立中心实验室,对所属乳制品工厂统一进行检验把关,提高效率、节约资源、降低成本。针对婴幼儿配方乳粉生产企业要对出厂产品按照食品安全标准实施全项目逐批检验,不得实施委托检验,加强对质量安全风险指标的检验检测。

《方案》引导企业加强创新研发,加强低温乳制品冷链储运设施建设,发展智慧物流,建设信息化平台,整合末端配送

销售网点,全程监控储运和销售温度,确保产品安全与品质;加大企业信息化建设投入力度,鼓励企业采用信息化手段建立、完善食品安全追溯体系,实现产品全程可追溯;加大研发投入,加强产品创新,增品种提品质,优化加工工艺,做大做强主打产品,提升企业竞争力。鼓励集团公司整合技术力量统一设立研发部门,独立或者通过产学研相结合的方式开展科技创新。

此外,《方案》还要求加强乳制品企业许可审查,加强乳制品生产许可审查培训,提高材料审查与现场核查质量;加强婴幼儿配方乳粉产品配方注册;修订《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》,明确不予注册的情形,要求企业具有完整生产工艺,不得使用已符合食品安全国家标准的婴幼儿配方乳粉作为原料申

请配方注册;建立健全婴幼儿配方乳粉生产企业体系检查制度,重点检查企业生产质量管理体系建立运行、按配方注册和生产许可要求组织生产等情况;加大乳制品抽样检验和风险监测力度,以问题为导向,加强对不合格产品生产企业的抽检。

市场监管总局表示,将定期发布乳制品监督抽检信息,畅通投诉举报渠道,加大举报奖励力度;鼓励社会各界特别是企业内部人员、媒体、消费者等举报或提供乳制品质量安全问题线索,曝光企业违法行为;鼓励企业建立内部员工发现食品安全隐患奖励制度;支持行业协会加强行业自律,引导乳制品企业自觉维护和规范市场竞争秩序,充分发挥行业协会诚信建设、科普宣传作用。

(新华网)

餐饮服务单位防控指南第二版发布

明确冷链食品采购等内容

本报讯 据中国烹饪协会消息,近日,商务部发布《餐饮服务单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南》(以下简称《指南》),该《指南》适用于元旦、春节期间,正常运营的餐饮服务单位疫情防控。主要内容包括加强内部管理、环境卫生要求、食品采购和加工要求、顾客服务要求、应急处理措施等。

《指南》要求,餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人,做好员工信息采集工作。员工体温正常方可进入经营场所,上岗期间必须保持清洁卫生,严格洗手消毒,时刻佩戴口罩,口罩要及时更换。对直接操作冷链食

品等高危风险的从业人员要及时开展新冠肺炎疫苗接种,加强重点防护。

《指南》强调,严格落实进货查验及索证索票制度,确保食材来源可追溯。外出采购人员要做好个人防护。严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求,执行防控措施,不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

另外,鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码,在餐厅内显著位置进行张

贴公示,让顾客放心消费。

据悉,去年 2 月,中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、全国酒家酒店等级评定委员会、美团点评集团联合制定了《餐饮业在新型冠状病毒流行期间防控服务指南(暂行)》。

中国烹饪协会相关负责人表示,第二版指南对正常运营的餐饮服务单位疫情防控要求进行了更有针对性的调整,结合目前疫情防控的特点,增加了原材料、冷链食品的采购和防控要求,并对到店消费者的信息登记,外卖餐品包装等内容进行了细化。

中国肉类协会倡议

从源头加强进口冷链食品新冠病毒防控

本报讯 近日,中国肉类协会向相关国家肉类行业组织及肉类出口企业发出“做好冷链肉类食品新冠病毒源头防控工作的倡议”,倡议肉类出口企业加强源头管控,在生产中做好疫情防控,在出口产品铅封前对货物外包装和集装箱内壁进行预防性全面消毒处理。

为防止新冠病毒跨境传播,保障进口冷链食品安全,政府采取了一系列有效举措,包括发布《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》、督促食品生产经营者严格落实预

防消毒措施,推进进口冷链食品信息化追溯平台建设等。中国肉类进口、加工及流通企业积极遵照政府要求在国内严格做好防控工作。

根据中国肉类协会调研,海外肉类出口企业从源头加强新冠病毒防控,是防止病毒跨境传播最合理最有效的途径。倡议得到了对华肉类出口大国巴西主要肉类出口企业,乌拉圭国家肉类协会等多方的积极回应。各方纷纷承诺将在前期严密防控措施的基础上,进一步加强新冠病毒源头防控。

中国肉类协会常务副会长兼秘书长陈伟表示:“在开放贸易的前提下,海外肉类出口企业从源头严控病毒传播,有助于保障进口肉类产品安全,有助于早日战胜新冠肺炎疫情,促进各国经济发展和就业的恢复。”

随着人民生活水平的提高,包括肉类产品在内的进口冷链食品对满足人民群众消费升级需求、多样化需求起到了重要作用。2020 年我国进口肉类产品预计接近 1000 万吨,占国内肉类消费总量的 10%以上。

本报讯 当前,全市疫情防控形势严峻复杂,个别餐饮门店出现境外输入病例的本土关联病例。为准确贯彻落实市委、市政府决策部署和疫情防控最新要求,进一步提高本市餐饮行业疫情防控意识和水平,日前,北京市餐饮行业协会组织本市餐饮企业开展疫情防控线上宣讲培训活动。

北京市餐饮行业协会会长贾飞跃进行动员部署,号召全市餐饮企业始终保持高度警惕,从严从紧落实各项防疫措施,取消线下聚集性促销活动,加强餐饮经营场所消杀和通风,为市民餐饮消费提供安全放心环境。

市商务局生活服务业处、市市场监督管理局餐饮处、市疾控中心新冠疫情社会防控组相关同志和餐饮行业专家,分别围绕近期疫情防控有关要求、新冠病毒传播途径、冷链食品管控、企业防控与消杀举措等,为全市餐饮企业普及疫情管控制度与规范、近期疫情防控重点等知识,助力企业科学有效落实有关规定,进一步提高疫情防控的针对性、准确性。

此次培训以视频会议、网络直播形式开展,在腾讯会议室、抖音、快手、百度百家号同步直播,华天集团、全聚德、海底捞、大董、翔达等 560 家餐饮企业积极报名参加,覆盖线上员工 1900 多人,获得点赞 1.6 万次,评论 522 条。培训全程视频资料已上传至“北京餐饮”APP,便于后续企业组织员工学习。

北京市餐饮行业开展疫情防控线上培训