

北京市市场监管局通告

5 批次不合格食品

本报讯 近日,该局通报2021年第12期食品安全监督抽检信息显示,根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及本市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,该局组织抽检了调味品、饮料、食用农产品、罐头、水果制品等6类食品281批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品276批次,不合格样品5批次。经梳理发现,被通报的企业中,部分企业曾反复出现食品安全问题。

1

邯郸市永年区薛师傅食品有限公司生产的瓦罐带鱼,多次被检出糖精钠。标称邯郸市永年区薛师傅食品有限公司生产,北京镇江红日商贸有限公司第一分公司经营的瓦罐带鱼,糖精钠(以糖精计)为0.0731g/kg,而根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,水产动物类罐头加工过程中不得使用糖精钠。因为糖精钠对人体无营养价值,食用较多还会影响肠胃消化酶的正常分泌,降低小肠的吸收能力,使食欲减退。

值得注意的是,2020年8月24日,河北省市场监督管理局亦通报邯郸市永年区薛师傅食品有限公司生产的1批次瓦罐带鱼样品,糖精钠检出值不符合规定。针对此次食品安全事件,企查查显示,2020年9月3日,邯郸市永年区市场监管总局依法没收该公司违法所得392元,罚款9万元。

2

北京市西口拉面馆经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。腐霉利属于低毒性杀菌剂,主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg,而此次抽检韭菜样品腐霉利值为1.3 mg/kg,超出标准6.5倍。

北京市市场监督管理局在2019年也曾通报北京市西口拉面馆经营的辣椒,克百威不符合食品安全国家标准。

3

北京鑫龙源商贸有限公司经营的杏干,二氧化硫残留量超标。二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。而在本次抽检的杏干样品中,二氧化硫残留量为0.69g/kg。

根据企查查数据,北京鑫龙源商贸有限公司曾因未建立食品查验记录制度而被北京市朝阳区市场监管局予以警告处罚。

4

北京梁东生食品店经营的小河虾,检出呋喃西林代谢物。硝基呋喃类药物属抗生素,曾广泛应用于畜禽及水产养殖业,治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、疥疮、赤鳍病、溃疡病等。由于硝基呋喃类代谢产物对人体有较大危害,《兽药地方标准废止目录》(农业部公告第560号)规定呋喃西林为禁止使用的药物,在动物性食品中不得检出。

在农业农村部2020年1月6日发布的第250号公告中,也将呋喃西林列为禁止使用的药品。而本次抽检的小河虾样品,呋喃西林值为2.37g/kg。

5

标称辽宁关东泉酒业有限公司生产,北京坛香居综合商店经营的三年老窖白酒,经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现甜蜜素(以环己氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准。辽宁关东泉酒业有限公司对样品的真实性提出异议,经属地市场监管部门核实,不合格样品确定不是辽宁关东泉酒业有限公司产品。

(北京市市场监管局)

顺义区市场监管局
保障校园及
周边食品安全

本报讯 近日,顺义区市场监管局围绕学校食品安全、校园周边经营主体疫情防控和经营秩序持续开展检查,筑牢食品安全防线,为师生保驾护航。

不留死角,守护食品安全。以校园食堂用餐场所、后厨环境卫生、饮具清洁消毒、人员健康管理、有无进口食品、进货查验、食材储存、食品添加剂使用和送餐、留样等关键环节进行检查,并重点对从业人员核酸检测及疫苗接种情况进行详细了解,对检查中发现的问题责令其立即整改。

严格把关,维护市场秩序。以学校为核心,对周边文具店、食杂店及小超市进行执法检查,核验商户经营资质、进销货台账等相关材料,要求商户严把进货关,落实食品安全主体责任,严防假冒伪劣商品流入市场,维护平稳有序的市场秩序。同时,对校园周边经营主体进行全覆盖摸排,确保无烟草经营者。

加强监管,落实防疫工作。以学校为重点,加强周边“五类之外”经营主体疫情防控工作落实情况的监督,督促其落实好每日消毒、佩戴口罩、“一米线”等防疫措施,为学校在疫情防控常态化下开展教学工作营造良好外部环境。

下一步,区市场监管局将持续以严字当头,加强监督管理,保障师生饮食安全和教学活动有序开展。

(据《北京日报》)

门头沟区市场监管局
严查四项安全
保障“两会”

本报讯 全国“两会”期间,门头沟区市场监管局积极响应“确保西部无战事”工作动员令,坚持底线思维,保持忧患意识,举全局之力严查四项安全,为“两会”安全保障站好岗、放好哨。

一是严查疫情防控。门头沟区市场监管局始终保持强烈忧患意识,认真落实常态化疫情防控策略,督促企业执行测温扫码、佩戴口罩、消杀灭菌、保持“一米线”等措施。

二是严查食品安全。结合知识产权专项执法、校园食品安全守护行动、“长江禁捕打非断链”等工作,检查食品经营企业落实进货验收、进销货台账、索证索票、食品留样等制度,严防问题食品流入餐桌。

三是严查燃气安全。执法人员查看供气合同、罐体有效期及购买渠道,检验存储场所空间、防爆、通风及警示标志等设置,利用《燃气安全很重要 安全使用莫违规》宣传片,加大对安全用气知识的普及宣传。

四是严查特种设备。在前期完成109国道新线高速项目特种设备开工办理的基础上,及时开展现场检查,实地查看新设备安装地点及使用管理情况,核对安全附件、压力表校验周期及操作规程,指导企业定期清除设备周围杂物,排除安全隐患,提升设备安全运行指数。

自3月以来,门头沟区市场监管局共检查各类生产经营主体369家次,发现问题10个,均已责令整改。

宋平一

西城区护航校园食品安全
守护学子“盘中餐”

本报讯 校园食品安全关乎孩子健康成长。为切实做好疫情防控期间和春季开学后食品安全工作,近日,西城区市场监管局、区教委组织召开了2021年西城区教育系统食品安全工作培训会。会议以视频形式召开,区市场监管局、区教委、全区各学校主管校长、园长及食堂管理人员1800余人参加了此次培训。

培训会上,区市场监管局通报了春季开学食品安全联合检查工作情况并对如何做好2021年学校(幼儿园)食品安全管理工作进行细致讲解,同时,对食品安全应急处置相关工作做了专业培训。

培训以《食品安全法》

和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规入手,结合以往校园食品安全检查中发现的突出问题,从采购运输、加工售卖、餐厅用餐等环节,对人员健康管理、场所环境、制作过程、餐饮具清洗消毒、食品留样、食品安全事故的预防处置以及疫情防控措施等方面进行了细致地讲解。

据了解,此前,区市场监管局、区教委对全区176所学校、单位(中小学校、直属单位、公办幼儿园)以及29所民办幼儿园开学准备工作情况开展了全覆盖督导检查。此次培训,增强了学校(幼儿园)食品安全管理人员的责任意识,夯实了



校园食品的防线。下一步,区市场监管局也将持续开展校园食品安全专项检查,

进一步提升校园食堂食品安全综合管理水平。

(北京西城区人民政府)