

北京市市场监管局通告 14 批次食品抽检不合格

据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,北京市市场监督管理局组织抽检了糕点,罐头,食用农产品,肉制品,食糖,其他食品(乳酸菌复配粉、散装自制酒、水发产品、磷脂、冷链即食食品、工业化豆芽、食品用预拌(料)粉、索马甜、氮气、瓜尔胶、即食鲜切蔬果)6 类食品 704 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 690 批次,不合格样品 14 批次。

- 1.北京一品房餐饮有限公司经营的屯老二东北纯粮酒 52°,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 2.北京龙娟水产经营部经营的草鱼,地西洋不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 3.北京诚和旺商贸有限公司经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 4.隆顺驿站(北京)酒店管理有限公司经营的牛肉,五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。
- 5.北京物美超市有限公司远洋沁山水店经营的芹菜,克百威不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 6.北京缤纷城万龙洲饮食有限责任公司经营的鲜活波士顿龙虾,镉(以Cd计) 不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 7.北京丰园串餐饮有限公司经营的韭菜中腐霉利不符合食品安全国家标准,黄豆芽中6-苜基腺嘌呤(6-BA)不符合国家相关规定。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 8.北京鑫广源餐饮管理有限公司经营的淡水黑鱼(淡水鱼),氧氟沙星不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 9.标称隆尧县三旺食品厂生产,同福缘餐饮管理(北京)有限公司、北京秀甲天下餐饮有限公司经营的红糖,北京宝升茂商贸有限公司第一分公司经营的赤砂糖,总糖分(蔗糖分+还原糖分)不符合产品明示标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。
- 10.北京碧波兴海商店经营的花生米,黄曲霉毒素B1 不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 11.标称北京融青生态农业有限公司生产,北京盒马网络科技有限公司小营分公司经营的熏鸡肝(酱卤肉制品),大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

怀柔区召开安全服务保障部署会

明确提出保证市场供应和价格平稳、确保食品安全

本报讯 近日,北京市怀柔区区委副书记、区长于庆丰主持召开该区清明节期间安全服务保障部署会暨疏解整治促提升专项行动工作调度会。会议部署了清明节期间森林防火、安全生产、大气污染防治、市场保供及文明祭扫、常态化疫情防控、疫苗接种工作。于庆丰强调,要制定应急预案和应急演练方案,并进行实战演练,梳理流程和内容,相关专业力量及群众组织要全员上岗备勤,确保各项工作落实落细。要建立起液化石油气气罐的实时监控体系,掌握具体信息。

于庆丰要求,各镇乡街道要结合实际,有针对性的制定专项综合整治工作方案。对建筑工地扬尘、道路遗撒等重点问题进行把控,对各项指标进行检测,查看工作落实情况。要制定具体专项执法方案,加大检查及执法力度。各单位、属地要压实责任、形成合力,确保大气污染防治工作取得实效。要保证市场供应和价格平稳、确保食品安全。要全力做好文明祭扫、疫情防控等工作,不折不扣地将各项工作落到实处。

(北京市怀柔区人民政府)



昌平流村镇严查乡村旅游单位食品安全

本报讯 刘可涵 马佳 为切实做好清明小长假旅游安全保障工作,近日,流村镇市民活动中心联合市场监督管理所,对辖区内乡村旅游经营单位进行多项安全检查。检查组对辖区 19 家乡村旅游经营单位进行检查,重点检查疫情防控措施、食品安全、

消防安全、环境卫生、管理运行等情况,发现问题 10 余处。针对存在的安全提示不到位、垃圾清理不及时等问题,检查组现场提出了明确的整改意见和建议,要求经营单位限期整改到位。同时,对乡村旅游经营单位从业人员的新冠疫苗接种情

况进行登记公示,并向新冠疫苗接种率达到 100% 的经营单位发放新冠疫苗接种单位公示绿牌,未达到标准的经营单位将给予红牌公示。经营单位已接种的从业人员均佩戴“我已接种疫苗”胸牌,让消费者及时了解各经营单位的疫苗接种情况,切实构筑疫情防控免疫屏障。

门头沟区市场局召开餐饮监管业务培训会

本报讯 张琪 近日,北京市门头沟区市场监督管理局以视频形式组织召开 2021 年度餐饮环节业务培训暨餐饮环节工作部署会。会议围绕《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》三个地方标准,从场所布局要求、区域划分原则、餐饮用具使用要点、从业人员健康管理等方面进行解读,为餐饮服务单位的设立、经营及实现精细化管理等提供

理论支持;随后具体讲解《北京市餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范(试行)》、《餐饮服务单位动态风险因素量化分值表》、《北京市餐饮服务单位静态风险因素量化分值表》、《北京市餐饮服务单位风险等级确定表》,为风险分级工作开展奠定基础。培训结束后,主管副局长炼立锋对监管工作进行部署,一是按照市区两级工作要求,组织开展餐饮质量提升、专项整治、风险分级、抽检抽测等工作,业务科室要加强与各基层

所的沟通协作,督促指导落实各项监管任务。二是严格落实属地监管职责,按照此次培训精神,稳步开展风险分级工作和依评定的不同频次监管。三是借助“2021 年餐饮从业人员培训年”的契机,做好《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》三个地方标准的宣贯工作。四是结合工地复工、景区开放,从防控风险的角度,有针对性的开展专项整治和日常监管。