

北京市市场监管局通告

11批次食品抽检不合格

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，我局组织抽检了糕点，肉制品，食用农产品，调味品，餐饮食品5类食品603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592批次，不合格样品11批次。其中食用农产品不合格样品9批次，调味品不合格样品1批次，餐饮食品不合格样品1批次。详细情况如下：

1.北京桔苳餐饮有限公司经营的菠菜，氟虫腈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.北京四方斋清真饭庄经营的黑鱼，恩诺沙星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.美团新隆嘉超市(回龙观店)(经营者为北京隆嘉京昌商贸中心)在美团(手机APP)销售的豇豆中克百威，韭菜中腐霉利不符合食品安全国家标准，黄豆芽中6-苄基腺嘌呤(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)。

4.北京祥和大鸭梨餐饮有限公司经营的蛰头，铝的残留量(以即食海蜇中Al计)不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

5.标称太原市宁化府益源庆力诚醋业有限公司生产，北京盒马网络科技有限公司十里堡分公司经营的宁化府精酿老醋(酿造食醋)，菌落总数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.北京文广荟科贸有限公司经营的羊肉、鸡蛋，磺胺类(总量)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.北京妨川鑫源餐饮有限公司经营的排骨(猪肉)，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。

顺义区落实疫情防控措施检查食品安全

本报讯 5月3日，顺义区区委副书记、区长龚宗元检查“五一”期间城市运行管理、公共安全保障、食品安全、疫情防控措施落实等工作，并向值守在工作岗位的劳动者致以节日的问候。

龚宗元来到欧陆时尚购物中心检查市场供应情况，然后强调，要增加供货渠道，稳定市场来源，落实价格差率控制，切实保障市场供应；要重视食品安全，营造放心的消费环境，让群众买得舒心、吃得安心、用得放心。

在罗红艺术馆，龚宗元检查疫情防控措施落实情况时强调，要继续做好常态化疫情防控，严格落实网上预约、限量限流、体温监测、一米线、戴口罩等各项防控措施，加强游客疏散引导，维护好场馆内外秩序，做好各项服务保障工作，为游客营造安全舒适的游玩环境。

在达丽来花园(富华地块)项目工地，龚宗元检查安全生产工作时强调，要时刻保持高压态势，紧盯安全管控薄弱环节，进一步落实人防物防技防措施，确保安全制度落实；要严格落实节日期间应急值守制度，夯实各方责任，确保安全生产工作平稳有序。

(北京顺义)

通州区各大商超市场保障食品供应和安全

本报讯 郑实 李磊 黎娜 近日，为了让百姓过好节，保障百姓“舌尖上的安全”，城市副中心各大商超市场做足功课保供应。通州区八里桥市场已经开始了一天中的第一个购物小高峰。五一前后正是海产品的最佳赏味期，水产厅的商家们纷纷将当天新鲜的商品整理上架，记者市场中看到应季的皮皮虾个个肉满籽多，海产品也成了市场供应中的热销商品。

八里桥市场商户栗学说：现在销量比较多的就是普通的海白虾活虾，一个现在应季的就是小龙虾和皮皮虾，特别应季质量特别好肥度也特别好，满肉的。贝类的就是扇贝生蚝，大家都比较喜欢吃的，卖得挺好的。

顾客孟女士说每年逢年过节我们都会来这边买，种类很丰富，物美价廉。比较愿意来这边。

节日期间，八里桥市场加大了食品安全检测的力度。以海鲜产品为例，每天上架的海鲜产品都将首先进入八里桥的食品检测中心，记者在实验室看到，三十余种样品，每天都要经过十余道严格的检测，确认12项药物残留量和重金属指标全部合格，才可以进行市场售卖。另外，蔬菜水果，肉类每天也要进行检测，涉及近70个品种的商品，确保百姓舌尖上的安全。五一期间，在产品供应量方面，根据八里桥市场提供的数据显示，蔬菜和水果的上市量同比往年增长了2%和12%，白条猪日均上市量达到6.2万公斤，同比增长了55%。在确保百姓菜篮子安全的同时，为五一小长假食品供应打下坚实基础。

大兴区食品安全示范区创建亮点突出

本报讯 自国家食品安全示范城市及北京市食品安全示范区创建工作开展以来，大兴区围绕市委、市政府工作部署，探索特色监管路径，全区食品安全形势持续稳定向好。

大兴区委、区政府先后制定《北京市大兴区落实食品安全党政同责的意见》和《关于进一步完善全区食品药品监管体制的工作意见》等政策、文件，建立并完善食品安全党政同责工作机制。

大兴区各镇均配有农产品质量安全监管员，将监管触角延伸至基层。为检测机构增配液相色谱质谱联用仪、脉冲场凝胶电泳仪等设备，改善检测硬件条件，持续提升食品检测能力。

大兴区市场监管局健全以“双随机、一公开”监管为手段、重点环节监管

为补充、信用监管为基础、分类分级监管为重点的新型监管机制。2020年，该局与大兴区公安分局联合开展专项行动8次，查处食品生产黑作坊80余个。其中，在查办周某制造假酒窝案中，共抓获犯罪嫌疑人26人，涉案总价值达3000余万元，有力遏制了食品安全领域违法犯罪行为。

大兴区市场监管局持续推进阳光餐饮工程，将其与日常行政许可工作有机结合，做到餐饮服务单位审批一家、“阳光餐饮”工作完成一家。该局邀请行业专家对“品质餐饮”示范店和110家“品质餐饮”提升企业开展线上、线下培训，帮企业守牢“品质餐饮”招牌。

此外，该局还通过“食品安全信用档案+严重违法失信名单+联合惩戒”模

式，加强食品安全信用监管，将企业信用状况与市场准入、融资、信贷、征信等方面衔接，督促企业落实食品安全主体责任。

该局注重构建食品安全社会共治格局，支持行业协会建立行规行约和奖惩机制，完善行业自律及退出机制；充分发挥“12345”政务服务便民热线作用，拓宽群众投诉举报渠道，宣传食品安全法律法规，营造出人人关心、支持、维护食品安全的良好氛围。

此外，大兴区加强食源性疾病预防，及时排查疑似食源性疾病，2020年未发生食物中毒事件。同时，守护“一老一小”食品安全，加强校园、养老院食品安全管理。

(据《中国市场监管报》)

密云区市场监管局加强进口冷链食品监管

本报讯 付圣杰 李芸倩 为进一步落实北京市疫情防控领导小组会议精神和区委主要领导批示，密云区市场监管局采取“三个确保”举措，结合“五一”节日全面加强进口冷链食品监管，全力保障常态化疫情防控市场秩序安全稳定。

确保进口冷链食品实现全面可追溯。密云区市场监管局对餐饮单位、大型商超、冷库等市场经营主体进行全面检查，对进口冷链食品的经营做到“五专、四无、五不”，即专人售卖、专区存放、专区售卖、专物专用、专门消毒，对无检验检疫证明、无核酸检测报告、无消毒证

明、无追溯信息的进口冷链食品，做到不采购、不经营、不使用、不运输、不存储。截至目前，全区已在北京冷链追溯平台注册冷链食品生产经营单位139家，累计追溯企业收发货2440批次、冷链食品428.2吨。

确保疫情防控措施分类指导全到位。在重点经营场所逐户张贴“进口冷链食品(肉类、水产品)防疫小贴士”“重点行业疫情防控小贴士”等两类宣传海报，及时督促指导市场经营主体在冷库等低温环境下使用专用消毒剂，杜绝使用过期或不合格消毒产品，确保环境有

效消杀到位。

确保重点经营场所监督检查无死角。以华远市场、沙河早市、大型商超、饭店等经营场所为重点，加大监督检查力度，督促市场主体落实测温、扫码、控距、消杀、佩戴口罩、手套等防疫措施，继续用好张贴公示、媒体通报、停业整顿等手段，对检查通报的问题，加大执法曝光和惩戒力度，对拒不改正防疫问题的市场经营主体，依法予以查处。

截至目前，密云区市场监管局现已检查进口冷链食品经营主体188户次，发现并现场整改问题9个。