

北京市市场监管局通告

12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,以及北京市市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,组织抽检了乳制品,调味品,酒类,薯类和膨化食品,食用农产品,蔬菜制品6类食品804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792批次,不合格样品12批次。食用农产品不合格11批次,蔬菜制品不合格1批次。详细情况如下:

- 1.北京千红馆餐饮有限公司经营的胖头鱼,五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 2.北京运盛蔬菜店经营的韭菜,腐霉利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.北京幸福家宴餐饮服务有限公司经营的牛蛙,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
- 4.北京燕鑫华冠商贸有限公司燕山生活购物广场经营的散鸡蛋,金刚烷胺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)。
- 5.标称盘锦腾飞肉类食品有限责任公司生产,北京千百利发鲜肉店经营的猪肉,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)检验发现磺胺类(总量)不符合食品安全国家标准。北京千百利发鲜肉店对检测结果提出异议,并申请复检;经中国检验检疫科学研究院综合检测中心复检后,维持初检结论。
- 6.北京万洪餐饮有限公司经营的黄豆芽,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)。
- 7.锦绣大地生鲜食品厅(经营者为北京锦绣沁洋商贸有限公司)在京东到家(手机APP)销售的新鲜菜心中甲拌磷,韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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)。
- 8.北京市大兴区绿色兴华市场谢康红蔬菜店经营的芹菜中毒死蜱不符合食品安全国家标准;该市场苗海林蔬菜摊经营的豇豆中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)。
- 9.北京家乐福商业有限公司双井店经营的梭子蟹,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)。
- 10.标称四川广乐食品有限公司生产,北京行宫利佳商贸有限公司经营的红油榨菜(酱腌菜),铅(以Pb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)。

及时动员部署 突出重点环节 强化协同联动

北京市“三举措”做好学校食品安全工作

本报讯 北京市认真贯彻落实党中央、国务院有关决策部署,以高度的政治责任感,压实主体责任、抓好重点环节、强化督促指导,扎实做好学校食品安全管理工作。

及时动员部署,督促学校落实食品安全主体责任。印发《关于切实做好2021年学校(幼儿园)食品安全管理工作的通知》和《关于进一步加强学校食堂供餐管理和食品安全的紧急通知》,落实学校食品安全主体责任、开展食品安全与制止餐饮浪费宣传、强化校园食品安全监管部门协作等提出要求。指导各区严格落实属地管理责任,实施好学校相关负责人陪餐制度,加强承包或委托经营准入、退出和大宗原材料集中

采购管理,深入推进“互联网+明厨亮灶”和食堂、外供餐企业信息公开工作。

突出重点环节,加强校园疫情防控常态化措施和进口冷链食品管控。各区教育行政部门、卫生健康部门、市场监管部门加强对学校(幼儿园)各项疫情防控措施的全面检查,掌握教职员工和学生及其家庭成员假期外出情况,境外、京外中高风险返京师生按照要求进行居家或集中隔离医学观察。各级各类学校(幼儿园)按照疫情防控要求,落实“四方责任”和学校主体责任,制定和完善疫情防控措施并掌握食堂操作人员健康管控情况、智能体温计佩戴和使用情况等。各级各类学校不得制售冷食类、生食类、裱花糕点以及四季豆、鲜黄花菜等食品。

强化协同联动,抓好校园食品安全监管和督促指导。各区教委、学校广泛组织开展食品安全教育,将食品安全、健康饮食纳入教育教学内容,定期向师生、从业员工发布食品安全和营养健康信息,提升食品安全风险意识和防范能力。学校加强对就餐师生的教育和管理,做好学生用餐数量、口味需求等调查,从源头上科学定量核算食材,按需制作,避免浪费。北京市教委、市场监管局和卫生健康委定期会商,每学期开学前后针对食品安全特别是疫情防控、关键环节管控、学生就餐管理等情况开展专项检查,督导学校将相关要求落到实处,切实保障学校食品安全和师生健康。

(北京市教育委员会)

北京市市场监管局启动“随机查餐厅”行动

本报讯 王薇 近日,北京市市场监管局会同北京消费者协会、北京烹饪协会和北京餐饮行业协会,启动全市“随机查餐厅”行动,共检查3家餐饮单位。

网红餐厅“亲觅轻趣餐厅”,食品经营许可证标示名称为“饭否(北京)餐饮管理有限公司”。现场发现该企业擅自更改布局,取消了专间仍然进行冷食类制售,在第三方订餐平台公示的食品经

营许可证与现场不一致等问题。

中关村谋食天下美食城,食品经营许可证标示名称为“北京谋食天下餐饮管理有限公司第十分公司”。现场检查发现该企业粗加工间不能正常使用,档口在洗碗池内洗菜,烤肉拌饭档口成品存放没有防污染设施、冷食类制售没有专间,牛肉拉面档口在没有专间情况下加工含豆制品的凉菜等问题。

网红餐厅“红巷子餐厅”,食品经营许可证标示名称为“北京顺冉餐饮有限公司”。现场检查发现该企业擅自改变布局,缺少肉菜粗加工间,部分半成品来源为餐饮门店,半成品包装没有制作时间和使用时限等问题。

海淀区市场监督管理局对3家企业依法责令改正,对违法行为给予立案调查,暂停该企业在线上、线下经营。

大兴区营造食品安全共治共享新局面

本报讯 冯文亮 为进一步健全食品安全工作体系,2021年大兴区食品药品安全委员会办公室、大兴区市场监督管理局通过开展食品安全宣传工作。

居住环境浸入式宣传。以市民的居住环境为标的,打造多维度生活浸入式宣传。通过对社区的楼宇电梯间、户外公共区域的宣传栏等醒目公示位刊登食药安全相关内容进行知识普及。电梯厅宣传有效的把动态与静态受众结合起来,而宣传栏则是社区老百姓了解国家政策方针最为直接有效的获取方式。最大限度的发挥了点、线、面、图、文等全方位的信息传播效应,使老百姓更直观、有效快捷地了解食品安全知识。

出行系统直观式宣传。为了让食安的概念深入人心,针对市民出行的直接坐标点“地铁”与“公交”站点同样设置了以“过目不忘”风格为主的醒目直观式宣传。“住”与“行”两大板块的宣传结合互补,极大的拓展了宣传的触达群体,也使得食品药品安全的宣传更加立体多样,做到了让食品药品安全的知识与理念在市民生活当中“如影随行”。

入户覆盖触达式宣传。为进一步提升市民对食品安全的参与度,普及食安知识,充分调动群众“食品安全、人人有责”的积极性,大兴区将通过“进社区、进学校、进企业”开展系列食品安全宣传教育活动,同时为市民发放带有食安知识的宣传册及宣传品等,让食品安全意识切实融入市民生活的方方面面,做到众人皆知、家喻户晓,为食品安全共享共治打下坚实的群众基础。

昌平区市场监管局检查餐饮许可资质

本报讯 为进一步规范昌平区餐饮行业许可资质使用和管理,净化市场环境,昌平区市场监督管理局近期组织开展了餐饮许可资质专项检查。

此次专项检查以餐饮服务单位伪造许可资质排查整治为工作切入点,进一步加强餐饮环节线下食品安全监管,规范线上网络订餐经营行为,切实保障餐饮服务环节食品安全和规范,保持餐饮市场秩序稳定。

餐饮科会同食品综合执法科、登记科、网监科、机关纪委和各市场监管所,分三个阶段在全区范围开展专项检查,重点对餐饮服务单位线上线下《食品经营许可证》是否一致,许可证信息内容是否真实有效,是否涉嫌伪造、涂改、出借、转让《食品经营许可证》等内容进行检查。

截至目前,已检查餐饮主体761家,对1家餐饮主体公示的《营业执照》涉嫌冒用、《食品经营许可证》涉嫌伪造,已立案调查并将线索移送至公安机关。

(昌平区市场监管局)