

开展省际监管互查 化解食品安全风险

京蒙两地市场监管部门食品生产监管互查互促获肯定

本报讯 闫锡坤 去年以来,为进一步促进北京、内蒙古两地市场监管和食品安全治理体系协同发展,两地市场监管部门共同签订《内蒙古自治区市场监管局与北京市市场监管局开展两地食品生产企业监管互查协议》,通过紧密协作、互查互促的方式,提升市场监管执法水平和监管效能,统一政府管理尺度和市场监管标准,推动大型产业集团和上下游供应链全产业链监管。

随后,京蒙两地市场监管部门分别组织检查队伍和食品安全专家成立检查组,对内蒙古伊利实业集团股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)

前不久,国务院食品安全委员会印发《关于2020年食品安全工作评议考核结果的通报》,对北京、内蒙古两地市场监管部门创新开展的京蒙食品生产监管互查工作创新给予肯定。

股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司等产品供应首都或首府市场、重大会议、活动的大型食品集团及其分公司、食品加工基地和下游供应链企业,开展省际监管互查,监督检查食品生产企业9家。检查突出重点行业和重点领域,严格依据《中华人民

共和国食品安全法》及其实施条例相关规定,采取现场检查、座谈提问、查阅资料、记录和抽查考核等方式,对企业进行“全面体检”,提出问题整改项66个,形成互查结果并通报,相关问题均已督促企业整改落实到位。

省际互查活动掀开了京

蒙两地市场监管部门食品生产领域合作共赢的崭新篇章。在监管履职方面,两地通过依法互查互促,强化防范重点产品、重点企业和重点区域食品安全风险;集中监管资源,有效化解食品安全风险,有力推进食品生产监管手段创新,达到以查代训、优势互补、共同提高的目的。在企业发挥主体责任方面,省际互查有利于推动企业形成有效履责的紧迫感,主动承担社会责任,注重生产条件改善和投入,加强产品创新研发,实现总部及其分公司同步高质量发展,让品牌优势及品质优势不断传承发展。

北京提升机械化水平保障首都农产品供应

本报讯 近日,北京市农业农村局组织制定了《2021-2023年北京市农机购置补贴实施方案(征求意见稿)》,并公开征求意见。

北京结合实际情况,突出稳产保供的目标,将粮食、蔬菜、生猪等重要农畜产品生产所需机具全部列入补贴范围,应补尽补。市农业农村局负责人表示,将重点提升本市农业生产经营组织自有外埠基地的机械化水平,保障首都主要农产品供应;将设施温室骨架及配套设备、粮食烘干、畜禽养殖等方面的成套设施装备按规定纳入农机新产品补贴试点范围,加快推广应用步伐。

据了解,在支持农业科技自主创新方面,北京将推广使用智能终端和应用智能作业模式,深化北斗系统在农业生产中的推广应用,确保农业生产数据安全;通过开展农机专项鉴定,重点加快农机创新产品取得补贴资质条件步伐,尽快列入补贴范围;对暂时无法开展农机鉴定的高端智能创新农机产品,通过农机新产品购置补贴试点予以支持。

此外,北京从四方面做起,严抓补贴办理工作。一是提升信息化水平,继续推广应用手机App、补贴机具二维码管理和物联网监控“三合一”系统,加快推进补贴全流程线上办理。二是加快补贴资金兑付,保障农民和企业合法权益,营造良好营商环境。三是充分发挥专业机构技术优势和大数据信息优势,提升违规行为排查和监控能力。四是对于直接兑付到个人的农机购置补贴资金,待条件成熟后推进相关工作。

(农业农村部)

北京:反食品浪费法落地近俩月 餐饮单位避免浪费实招多

□ 杨天悦

最近一段时间,北京重点商圈和多家餐饮企业相继强化餐饮节约措施,南锣鼓巷40余家餐饮企业代表签署承诺书,建立制止餐饮浪费自查制度;海淀区小大董等51家餐饮企业公开承诺将通过合理设置菜单、调整菜品分量减少食物浪费。

《中华人民共和国反食品浪费法》实施已近两个月,记者近日走访发现,商户和食客的餐饮节约意识逐步提升。曾经是“重灾区”的南锣小吃街,餐饮浪费现象明显减少,餐饮企业厨余垃圾也大幅减量。

南锣餐饮浪费现象缓解

南锣鼓巷是北京著名的旅游街区,每天客流量数万人。不少消费者习惯于抱着“试试看”的心态尝鲜,也让小吃街成了餐饮浪费的“重灾区”。

“以前经常看到有人把还剩一大半的食物丢进垃圾桶,估计是分量太大或者不合口味,单是厨余垃圾我们每天就得收两三桶。”南锣鼓巷一名环卫工人回忆说。

近日走访发现,经过持续宣传和劝导,南锣鼓巷的食物浪费现象已经明显减少。许多商家也通过增加小份菜和多规格套餐等方式,从源头上杜绝餐饮浪费。

南锣人家是整条街区最早开始实施餐饮节约举措的商户之一,店里汇聚着烤鸭卷饼、香煎豆腐、油炸大香肠、卤煮、炒肝等北京特色小吃和全国各地的经典小吃。据南锣人家刘经理介绍,目前半数以上的小吃店都已经推出小份菜,让远道而来的游客可以多品尝几种,同时也避免浪费。

著名美食街区簋街的许多饭店同样推出了小份菜品。在胡大饭店簋街总店,服务人员还会主动向同行人数较少的顾客推荐小份菜品,并引导顾客适量点餐。“推出小份菜后剩菜剩饭明显减少。”店内服务人员说。

厨余垃圾减量近两成

最近几周,市民姚女士已经连续几次和朋友在胡大饭店使用代金券抵扣餐费。“虽然钱数不多,但这是店里对我们

光盘的认可,还挺暖心的。”记者从胡大饭店获悉,为了鼓励顾客响应光盘行动,店内将为用餐不浪费的消费者奖励代金券。

除了在顾客点餐和用餐环节避免食物浪费,不少饭店还会通过缩短进货周期、提高菜品出成率等方式减少后厨食材浪费。刘经理介绍说,目前南锣人家已经将过去一周进一次货的频率增加到两天进一次货。此外,店里还将进货的毛菜改为净菜,省去粗加工处理环节,不仅节约了人工成本,还将食材出成率大幅提升至90%左右。

胡大饭店各分店同样通过执行标准化、数据化管理,以及制定合理库存量避免食材积压和浪费。

食物浪费现象缓解之后,餐饮企业的厨余垃圾也大幅减少。记者从胡大饭店获悉,各门店厨余垃圾减量近20%;南锣人家小吃店产生的厨余垃圾总量也比过去减少15%至20%。

多措并举提升节约意识

“刚开始商户的劝阻动力不足,食客的节约意识也不够。

我们就通过商会引导企业,企业引导员工,员工引导顾客。”南锣鼓巷商会会长徐岩介绍,通过这种自律管理、层层引导的方式,经营者和消费者的餐饮节约意识都在逐渐提升。

6月10日,南锣地区40余家餐饮企业联合作出“制止餐饮浪费 践行光盘行动”承诺,承诺建立制止餐饮浪费自查制度,杜绝餐饮浪费行为。除了常规举措,承诺书中还列入按需采购等精细内容,提醒商家多措并举落实餐饮节约。

6月16日,海淀区小大董和巴黎贝甜等51家企业代表也做出公开承诺,并向全海淀餐饮经营者发出倡议,号召全海淀餐饮企业通过科学合理设计菜单等方式减少食物浪费。除了“少点餐”,“打包走”也被列为新标准。

在小大董华熙LIVE五棵松店,工作人员不光为顾客提供打包服务,还会提示顾客打包菜品的储存和使用方法。记者获悉,店内超过8成服务员都接受过打包服务专门培训,并且配有打包服务监督员,由专人负责打包服务质量的监督,在减少餐饮浪费的同时预防食品安全事件发生。

进口冷链食品新冠病毒消杀技术突破新进展

本报讯 张钦 国务院国资委6月29日发布消息,“进口冷链食品新冠病毒防控的辐照消杀技术研究”项目近日取得阶段性重要成果,并顺利通过了由中核集团科技质量与信息化部组织的技术验收。

冷链食品疫情防控是落实“外防输入、内防反弹”重要工作之一。对进口冷链食品外包装进行大批量的病毒消杀是解决冷链食品疫情防控的关键,常用的技术手段包括化学消杀、紫外消杀和辐照消杀。辐照消杀较前两者在试剂残留、穿透力等方面具有明显的技术优势,然而辐照剂量的确定和辐照对食品的影响是新冠病毒辐照消杀的关键难点。

目前该项目已完成第一阶段研究任务,形成了阶段性关键成果。具体包括明确了应用于进口冷链食品新冠病毒辐照灭活的剂量及配套的辐照消杀工艺;明确了不同剂量辐射照射对冷冻产品品质安全的影响;设计研发了包含人、车、物、环境管理的冷链消毒工厂一体化解决方案及物流环节的关键硬件设备。