

北京市市场监管局通告 7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,该局组织抽检了豆制品,保健食品,特殊膳食食品,蜂产品,可可及焙烤咖啡产品,食用农产品,食用油、油脂及其制品,餐饮食品,淀粉及淀粉制品,其他食品10类食品770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763批次,不合格样品7批次,分别为食用农产品不合格样品4批次;食用油、油脂及其制品不合格样品1批次;餐饮食品不合格样品1批次;淀粉及淀粉制品不合格样品1批次。

- 1.北京王记壹号餐饮管理有限公司使用、消毒的鲍鱼碗,大肠菌群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。
- 2.菜老包(南园里店)(经营者为北京贵鑫福源商贸中心)在美团外卖APP销售的香蕉,吡虫啉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)。
- 3.北京三家店忠实蔬菜店经营的芹菜,甲拌磷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.标称东莞市腾飞食品有限公司生产,杭琳彤食品专营店(经营者为龙岩市杭琳彤贸易有限公司)在京东(网店)销售的一级菜籽油,乙基麦芽酚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)。
- 5.北京通顺海燕餐饮店经营的韭菜,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。
- 6.北京白天午日餐饮管理有限公司经营的黑蟹(海水蟹),镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。
- 7.标称北京市香香唯一食品厂生产的香香凉粉,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合产品明示要求。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。

丰台区新村街道监督 指导辖区食品供应单位

本报讯 近日,丰台区新村街道市场监督管理所收到来自两个食品供应企业送来的锦旗,对新村街道市场监管所高效的服务和细致的监督指导表示感谢。

新村街道市场监管所对食品供应单位进行“驻现场、五把关、三排查”的默默付出与严格监管:把制度规范关,督促会供单位落实疫情期间应急预案和工作方案,根据实际情况不断完善“三案、六档、六专”工作体系;把人员健康关,检查返京绿码登记、人员健康自查、每日消毒记录、配送车辆消毒等内容;把资质审查关,对会供食品的供应商、生产企业要从严审查、加强管理,把好源头关;把工作流程关,详细了解会供食品采购、分拣、库存、运输、溯源等工作流程,对防火、防爆、防疫提出具体要求;把食品安全关,要求食品供应单位留存厂家资质、进货票据、检验报告,对会供食品全覆盖抽检。

同时,执法人员严格排查人员健康情况,核实人员健康情况和消毒记录;严格排查场所隐患情况,检查供应单位仓库、车辆以及食品隔离区;严格排查食品安全情况,按照保障方案对会供食品进行抽检、送检。

在“驻现场、五把关、三排查”的督导检查下,食品供应企业强化责任意识,严守每道防线,确保了食品供应工作精益求精。(据《丰台报》)

聚焦·“随机查餐厅”行动

石景山区媒体全程 跟踪报道现场检查情况



本报讯 7月14日,北京市石景山区市场监管局邀请该区私营个体协会、消费者协会、餐饮行业协会、网络餐饮服务第三方平台共同开展“随机查餐厅”行动,对辖区内6家社会餐饮单位进行检查。此次检查紧密围绕党史学习教育中“我为群众办实事”实践活动,以群众关注度高、覆盖面广、风险较高的餐饮服务单位为重点检查对象,采取不打招呼、直达末端的方式,由媒体全程跟踪报道现场检查情况。

重点检查餐饮单位落实食品安全主体责任情况,紧盯后厨环境卫生、进货查验、人员健康管理、餐饮具清洗消毒、人员培训等关键环节,查看无证、假证、后厨加工场所环境脏乱差、擅自改变后厨布局流程、不按照餐饮服务食品安全操作规范加工制作食品等违法违规行为。针对检查中发现的餐饮具清洗消毒不彻底、防蚊蝇设备不完善等问题,制发责令改正通知书,要求相关单位立即整改落实。

(石景山区市场监管局)

怀柔区“六查”模式严抓自助餐餐饮单位

本报讯 7月14日,怀柔区市场监管局开展“随机查餐厅”行动,针对辖区内的餐饮单位不打招呼、随机抽查。此次检查,由党组成员、副局长刘顺利带队,组织餐饮服务管理科与龙山街道所共同开展突击检查行动,共出动执法人员6人,对3家自助餐餐饮单位开展“六查”:

一查常态化疫情防控落实情况。督促餐饮服务单位落实测温、扫码、通风、消杀等疫情防控措施,加强人员引导和有序管理,有效管控聚集风险。

二查后厨环境卫生情况。餐饮服务单位应做到后厨地面清洁无积水、无油渍、无杂物,空气流通无异味,场所内无蚊蝇鼠蟑等有害生物及其排泄物、痕迹,垃圾桶带盖、干净整洁、周边无垃圾堆积。

三查索证索票、进货查验制度落实情况。餐饮服务单位不得采购没有相关许可证、营业执照和产品合格证明文件等证明材料的食品原材料;采购的水产品特别是捕捞水产品应具有合法来源凭证等文件,严禁采购“长江野生鱼”等野生水产品;

采购的进口冷链食品(肉类和水产品)必须全部纳入“北京冷链”平台,落实“首站赋码、经营扫码”要求。

四查加工操作情况。餐饮服务单位应做到烧熟煮透、生熟分开。

五查送餐过程管理情况。送餐人员应持有效健康证明、保持个人卫生、佩戴口罩并进行体温检测登记。

六查餐饮食品浪费情况。督促自助餐厅对消费者进行防止食品浪费提示。

(怀柔区市场监管局)

门头沟区重点检查各类大小餐厅食品安全

本报讯 刘鹏 7月9日,门头沟区市场监管局采取“不打招呼、直达末端”的方式,对门头沟区餐饮单位进行随机抽查,督促各餐饮单位提升服务质量,强化食品安全,为消费者营造安全有序的就餐环境。

门头沟区市场监管局执法人员先后到双峪物美大卖场、忠良书院等餐饮经营单位,结合“接诉即办”工作,聚焦群众反映强烈、多次投诉举报的问题,对覆盖面广、风险较高的餐饮服务单位进行随机检查。

执法人员认真查看了各经营单位后厨环境卫生、进货查验、人员健康管理、餐饮具清洗消毒、人员培训等涉及食品安全的内容。

执法人员要求餐饮服务经营者增强主体责任意识,要认真落实进货查验、索证索票制

度,确保食品来源可溯,让百姓买得放心,吃得安心。

门头沟区市场监管局副局长炼立锋说道:“该区市场监管局将以网红餐厅,学校周边餐厅,连锁餐厅,承接婚宴的大型餐饮单位为重点,不定期开展随机查执法检查。严查无证,假证,后厨加工环境脏乱差,食品浪费等违法行为,营造安全的餐饮消费环境”。