

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监 制:高青山
主编:李 涛 副主编:李 标

北京市市场监管局: 实现进口冷链食品 来源可溯 去向可追

详见03版

东城区市场监管局专项整治低俗名称食品

本报讯 日前,东城区市场监管局执法人员对南锣鼓巷地区开展专项执法检查行动,并依法对检查中发现的两家销售低俗名称食品的商户进行立案调查。深入落实“护苗”专项行动,加强食品安全,扫除淫秽色情低俗、暴力恐怖迷信等有害商品,营造积极健康向上的市场环境,切实维护辖区良好的市场秩序。

(东城区市场监管局供图)
>> 详见04版



■ 导读

市场监管总局
组织开展“铁拳”
行动取得积极成效

—— 详见02版 ——

《京津冀协同发展
报告(2021)》发布

河北“三区一基地”建设步伐加快

—— 详见07版 ——

食育,
为生命护航

——专访怡海教育集团
理事长王乐茵女士

—— 详见08-09版 ——

猪肉价格降幅
扩大CPI同比
涨幅延续回落

—— 详见10版 ——

[食 话 时 说]

疫情反复 餐饮安全不可松懈

□ 张健

疫情形势反复,对餐饮业的客流、经营方式、营业额、利润等都产生了巨大冲击。各级各地政府亦多维度助力餐饮业重振,各企业也创新经营方式“求生存、保发展”,共克时艰。为求生存的餐饮企业,是否会因为这些影响而降低菜品质量、服务质量、就餐体验呢?这需要全行业时刻绷紧食品安全这根弦。

作为疫情防控的重点行业,餐饮单位疫情防控措施落实情况直接关乎人民群众的生命安全。去年疫情期间,商务部办公厅印发了《餐饮服务

单位新冠肺炎疫情常态化防控技术指南》,主要内容包括加强内部管理、环境卫生要求、食品采购和加工要求、顾客服务要求等等,旨在促进餐饮服务单位科学精准做好常态化疫情防控工作,在强化员工与食品管理、加强环境卫生和服务管控方面给出严格标准的同时也指出准确的方向。

当前,北京市餐饮企业在满足市民餐饮消费需求的同时,自觉执行高标准防控管理,确保经营场所防疫安全,并将应急办法逐步融合进日常管理,形成常态化措施。本

次疫情反复阶段,餐厅能够按照当地防控要求,自觉引导顾客及其他进店人员科学佩戴口罩、做好体温检测、信息登记、出示“防疫健康码”“行程卡”信息等相关工作;很多热门店铺也在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”,严格控制人流密度;有条件的餐饮单位纷纷实行在线点餐线下自取、智能取餐柜、外卖安全贴等措施,提升餐饮服务的安全度……这是非常积极的信号,说明我们的餐饮服务单位和消费者已经接受了更加严格和

科学的公共卫生理念,接受和追求更加健康的生活方式。

疫情也对食品安全建设和食品服务质量升级提出了新的要求和新的机遇。经历了这次疫情反复,相应的餐食品质和安全卫生将更加会成为消费者的首要关注点。除餐饮服务单位外,所有食品相关企业,都有必要站在企业运营的战略高度,进一步采取相应措施确保食品安全,并以此提升品牌公信力,提高消费者满意度,让措施安全成为理念安全、餐食安全成为品牌安全、疫情安全成为常态安全!