

北京市市场监管局： 实现进口冷链食品 来源可溯 去向可追

本报讯 8月9日下午，北京市召开第236场新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会。北京市市场监管局党组成员、副局长唐云华介绍，新冠疫情发生以来，市场防疫工作组按照北京新冠肺炎疫情防控工作领导小组统一部署，“以最快的速度、最严格的措施、最果断的行动，从严从紧抓好首都防控工作”的工作要求，组织各部门，以进口冷链食品疫情防控为重点，坚持人物同防，筑牢疫情防控屏障。

一是严格进口冷链食品全程防控。围绕进口冷链食品口岸、物流、仓储、生产加工、经营等各环节出台防疫指引11项，督促进口冷链食品经营者严格落实食品追溯、场所消杀、人员防护等措施。全面推广使用“北京冷链”追溯平台，实现进口冷链食品“来源可溯、去向可追”，平台累计审核通过市场主体1.4万家，流通进口冷链食品56.13万吨，涉及115个国家、地区。

二是加强疫情防控执法检查。7月29日以来，以农贸市场、商场超市、餐饮服务单位、“七小场所”为重点，高频次开展疫情防控执法检查，检查市场主体15.17万家次，发现问题4115个，公示问题突出、整改不力的单位326家次。

三是强化从业人员核酸检测和疫苗接种。坚持人、物、环境同检，常态化开展食品及外包装、生产经营环境、从业人员核酸检测。7月29日以来，累计检测各类食品、外包装、生产经营环境、从业人员等36.9万件次，结果均为阴性。建立实施从业人员接种疫苗上岗制度，截至目前，市场领域105.79万人完成了两针剂疫苗接种。

四是加大督查和通报曝光力度。派出多支督查组下沉一线，查找防控风险隐患，按照“四个不放过”（即问题未查清不放过，原因未分析透不放过，责任单位和责任人未受教育不放过，整改措施未落实不放过）的要求督促各区和各市场主体落实整改。7月29日以来，共发出问题通报77次，涉及市场主体351家。其中，朝阳区盛华宏林粮油批发市场、大洋路市场未严格落实食品从业人员疫苗接种和核酸检测尽检的要求。海淀区家乐福超市中关村店、卜蜂莲花超市金源店未严格落实进口冷链食品专柜存放的要求，木北护肤造型金源店美发员工未接种疫苗、无核酸检测记录，未落实“一客一消”要求。石景山区鲁谷路呷哺呷哺餐饮管理有限公司第二百九十五分店未落实从业人员定期核酸检测要求。

唐云华介绍，下一步，市场防疫工作组将严格落实防疫工作要求，时刻保持应急状态，狠抓各项疫情防控措施，坚决阻断疫情传播风险。

一是强化进口冷链食品监管。以进口冷链食品生产经营者、集中交易市场开办者、第三方冷库为重点单位，严格落实“四无五不”（即无检验检疫证明、无核酸检测报告、无消毒证明、无“北京冷链”追溯信息的进口冷链食品，一律不采购、不使用、不运输、不贮存、不销售）。

二是加大农贸市场核酸检测频次。农贸市场新从业人员、进口冷链食品从业人员、涉进口冷链食品卫生清洁人员，持3日内核酸检测阴性证明方可从事经营活动；农贸市场内其余从业人员，持7日内核酸检测阴性证明方可从事经营活动；农贸市场每周对环境开展核酸检测，采样数量不少于20件。相关检测要求将随疫情形势变化动态调整。

（人民网）

北京市场监管部门 检查冷链食品防疫安全

□ 张楠

疫情防控期间，鲜活海鲜和进口冷链食品的防控安全备受关注。连日来，丰台区市场监管局执法人员走进京深海鲜市场、玉泉营“晶冷冷库”以及全丰台区内的市场、商场、超市等场所，高频次检查疫情防控管理情况。

据了解，京深海鲜市场的鲜活海鲜和进口冷链食品每周“核酸检测”一次；进口冷链从业人员每3日“核酸检测”一次；市场每周休市半天进行“搬家式”大扫除。

市场 商铺 冷库

进门前扫码测温

“进门先扫码。”车还没开进京深海鲜批发市场大门，市场工作人员就将测温枪伸到了车窗口，示意司机伸手测温。“体温关”过了，还要过“扫码关”。每名进入京深海鲜批发市场的人员都必须扫北京健康宝登记。利用扫码测温的空档，拎着消毒液的工作人员已经绕着车转了一圈，在每个车轱辘上均匀喷洒消毒药水。

“从去年起，京深海鲜批发市场就开发了‘京深e家’系统，专门对入场货车进行预约登记管理。”

进口冷冻食品贴追溯码

执法人员来到京深海鲜批发市场一家名为“良之隆”的店铺内进行检查。该店主要销售冷链食品，门口摆放的长桌上摆有健康宝二维码、测温枪和从业人员健康监测表等。是否发热、是否干咳、是否咽痛……监测表上详细记录着店内员工的健康信息。

值得注意的是，商户冰柜内经营的进口冷冻食品全部张贴了“北京冷链”电子追溯码。执法人员从冰柜中随机抽取了一件进口冷冻食品，并当即使用“北京冷链”手机微信小程序扫描了商品上的“北京冷链”二维码，程序显示了该产品名称、编

码等基础信息及原产国、入境日期等检疫证明。

丰台区市场监管局石榴庄市场所所长高建立表示，按照最新防疫要求，京深海鲜批发市场对所有环境点位，每周进行一次核酸检测；进口冷链食品根据进货量不同，每周选取150至300个样本进行核酸检测，环境点位则每周选取350个样本进行核酸检测。此外，京深海鲜市场每3天对大约400至450名进口冷链相关从业人员进行核酸检测。每周休市半天，在全市场范围内进行“搬家式”大扫除，全面清理死角。目前，京深海鲜批发市场没有检测出阳性样本。

货物进出须经“六面消毒”

执法人员又来到位于玉泉营的一处中大型食品冷库“晶冷冷库”进行检查。目前，冷库内共储存有冷链肉制品2000吨，主要销往全市各大超市和餐饮单位。所有货物想进出冷库，必须先经过“六面消毒”。进入冷库大门，首先就进入“消杀区”，含氯消毒液呈雾状，从空中向下方均匀喷洒。“这种消毒方式，可以保证货物的‘六面’全部都能接触到雾状消毒液，做到无死角消毒。所有货物进、出冷库，都要进行消毒。”

晶冷冷库经理刘双喜介绍说。

丰台区市场监管局食品市场科副科长王昆表示，丰台区共有冷库从业人员3800余人，要求全员接种新冠疫苗，全员每3天进行一次核酸检测。根据冷链食品贮运环节仓储量大、货品流转快的特点，冷库责任方严格按照所贮存的食品规模合理有效开展新型冠状病毒核酸检测，在加大检测频次的同时，增加检测点位选取密度，力求达到对贮存商品疫情监测动态覆盖，确保早发现、早预警。

北京食品学会召开 2021年科技成果评价会

本报讯 日前，北京食品学会（以下简称“学会”）线上召开科技成果评价会。评审委员会由中国农业科学院北京畜牧兽医研究所孙宝忠研究员、农业农村部食物与营养发现研究所王靖研究员、北京市营养源研究所鲁绯研究员、北京食品科学研究院孙勇研究员、新希望六和股份有限公司食品研究院史智佳高级工程师组成，成果评价会由孙宝忠担任评审委员会主任并主持。

评价会上，专家们对由中国农业大学申请评价的国家重点研发计划中《传统红肠制品绿色制造关键技术》项目进行科技评价。

专家组听取了项目的研究工作、技术总结等报告，审阅了相关材料，经质询和讨论，形成科技成果评价报告，并从成果价值、市场角度等对该成果给出综合评价意见。

学会本着推动食品行业科学技术发展的宗旨，秉持独立、公平、公正的态度，发挥学会专家资源优势，确保科技成果评价的公正性、专业性和权威性，为食品行业服务。

（北京食品学会）

第二十九届中国北京种业大会10月举办

本报讯 孙颖 第二十九届中国北京种业大会将于2021年10月份在京举行。丰台区世界种子大会品种展示基地内，不少新品种番茄、甘蓝等蔬菜正在茁壮成长。种业大会期间，这里将对外展示680多个农作物品种。

“过去菜农种西红柿，喜欢选那些产量高、耐运输的品种，这两年更看重口感。”基地技术人员梁海坡介绍，温室里种植了128个番茄品种，都是国内最新研发或是具有独立知识产权的品种。基地选择在同一天育苗，同一天定植，统一采用水肥一体化的无土栽培模式，让这些品种在同样的环境下生长，从而“公平”地在种业大会期间展示各自的性状。

室外的甘蓝种植区，农技人员平整好了土地，插好了品种牌，很快就要进行幼苗定植。为迎接2021年10月份中国北京种业大会，基地内种植了680多个农作物品种，包括番茄、黄瓜、甜瓜，以及甘蓝、花椰菜、菜苔、白菜等大众菜新品种。

丰台区世界种子大会品种展示基地2021年入选了首批国家农作物品种展示评价基地。多年来，该基地已累计种植展示各类农作物品种6000余个，筛选出适合华北地区种植的优质品种120个。黄瓜品种“金童”“玉女”，玉米品种“圣甜白珠”，番茄类的“京番”系列等都从这里走出。