

延庆区领导带队实地检查市场领域疫情防控

本报讯 8月11日上午,延庆区副区长任江浩带队,该区市场监管局、区疾控中心、儒林街道主管领导和延隆公司相关领导一行5人,就重点地区市场领域疫情防控开展实地检查。

任江浩一行到燕春饭店和燕春宾馆检查了入店测温扫码、环境消杀等常态化疫情防控措施落实情况;对延庆区东街商业街“七小”门店和康安小区东门附近的餐饮单位的工作

人员戴口罩、测温扫码、店内环境卫生和保持1米线等防疫措施进行检查;随后到麦穗酒店就扫双码、入住情况、客房环境卫生和消毒液使用,以及酒店内的隔离点进行检查。

任江浩强调:一是高度警醒,持续加大监督检查执法力度,督促各市场主体落实戴口罩、测温扫码、保持1米线等常态化疫情防控措施;二是餐饮企业要切实落实场所通风、环

境消杀等各项疫情防控措施,同时也应保持环境和经营场所清洁卫生;三是宾馆酒店要从严查验“双码”,对健康码、行程码任何一码出现异常人员,要第一时间就地隔离,及时上报、妥善处置;四是宾馆酒店的临时隔离点即要符合隔离管理要求,也要考虑使用后清洁消毒成本;五是宾馆酒店要依据客流量,采取分散居住的方式,有效防控疫情传播风险。



延庆区持续加强疫情防控检查全覆盖

本报讯 面对当前疫情防控新形势,为加强各项防疫措施落实情况的监管,延庆区市场监管局持续对全区“七小门店”、商超、药店等场所开展风险隐患排查,织密疫情防控“安全网”。

8月14日,延庆区市场监管局儒林街道所执法人员来到环球新意商圈,对沿街商户开展执法检查。每到一户,执法人员都逐一对照《延庆区市场监督管理(局、所)防控监督检查表》“找问题”“抠细节”,就“是否专人负责防控工作”“是否了解单位职工和从业人员返京情况”等14项检查内容逐一检查,积极督促各商户落实好各项疫情防控措施,密切关注国内中高风险地区变化情况,严格遵守疫情防控各项政策。

不仅如此,执法人员对涉及进口冷链食品的商户对照《市场防疫专项工作组进口冷链食品(肉类、水产品)疫情防控专项检查清单》,对国产、进口食品分区

存放情况、进口冷链食品进销货台账、产品检验检疫证明等内容逐一检查,要求商户严格落实“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),要求做到“五专”(即专人售卖、专区存放、专区售卖、专物专用、专门消毒),严防病毒通过进口冷链输入风险。

自7月28日以来,延庆区市场监管局儒林街道所在辖区内共开展3轮疫情防控全覆盖检查,对辖区内商户开展疫情防控检查1230户次,发现问题商户38户整改率达100%。

该区市场监管局儒林街道所执法人员 张雷:“下一步,将继续加大疫情防控检查力度,对重点场所、重点环节进行持续关注,发现问题及时整改,为市民营造一个安全、放心的消费环境。”



延庆区市场监管局保障冬奥会食品安全

提升冬奥会食品服务保障水平

本报讯 根据北京市、延庆区两级工作要求,为全面提升冬奥会服务保障水平,延庆区市场监管局组织了冬奥保障相关人员共计50人,分批在8月9日至13日参加了为期一周的食品安全管理、安全保卫全程监管培训,本次培训方式采用了瞩目会议系统的线上视频培训,该局按疫情防控要求开展。

培训前,综合执法大队路队为全体培训人员做开班动

员,同时介绍了冬奥测试赛的时间节点要求,并强调培训人员要提高政治站位,增强保密意识。

培训主要借鉴了2008年北京冬奥会和刚举办的东京奥运会经验,分别从保障总体要求、餐饮原材料供应、餐厨垃圾分类、保障人员监管职责、餐饮疫情防控等方面展开讲解。每天培训结束,培训人员按要求参加考核,有效地检验了学习成

果。通过一周培训,保障人员不仅有效地提高了专业能力,同时也对冬奥餐饮、场馆等政策进行了解,为后续保障工作打下坚实的基础。

此次培训对保障人员是一次来之不易的机会,冬奥测试赛、冬奥会迫在眉睫,他们将继续巩固专业能力、汲取新的知识、并通过实战训练,不断提高保障队伍能力,为即将到来的冬奥会保驾护航。

“四步走”确保冬奥考察团食品安全



约谈承接餐饮服务单位负责人



对各项食品安全制度进行检查



对食材品种开展快速检测



远程督导承接单位食品加工各环节

本报讯 8月15日-18日,国际雪车联合会和国际雪橇联合会到北京市延庆区对雪车雪橇中心进行考察。根据疫情防控工作要求,延庆区市场监管局“四步走”严谨周密的把控每一个关键点,最大限度控制风险,确保考察期间食品安全万无一失,圆满完成了食品保障任务。

主动对接 监管关口前移

接到保障任务后,延庆区局第一时间约谈了承接餐饮服务活动的单位负责人,强调承接单位要高度重视食品安全工作,建立健全餐饮服务接待工作方案及应急预案,加强从业人员培训,在掌握食品操作技能的同时,关注人员思想动态及健康状况,细致全面的做好各项准备工作。

实地检查 及时排除隐患

保障人员到承接单位对食品加工环境卫生、设施设备运行维护、各项食品安全制度落实情况开展实地检查。同时抽查了从业人员健康证明、晨午检记录、食品添加剂使用记录,检查了食品贮存及加工的各个环节,审查了接待考察

团的食谱等。针对检查时发现的记录内容不齐全、食品贮存不规范等问题现场提出整改意见。

食材快检 保证用餐安全

在承接单位采购的食品原材料到货当天,保障人员对食材品种逐一开展快速检测,共完成42件快检任务(包含瘦肉精7件、农药残留32件、亚硝酸盐1件、餐饮具洁净度2件),检测结果均合格。保障人员还对发现的问题进行复查,确保问题整改到位,并再次强调承接单位要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》,切实担起食品安全主体责任,确保人员用餐安全。

远程督导 实现全程监管

因疫情防控要求,此次保障采用闭环管理。针对此情况,该局利用信息化手段,在考察期间远程督导承接单位食品加工各环节,及时监督食品留样,有效排除各类隐患。并要求单位负责人落实现场检查日报制度,及时发现问题、解决问题,为考察团人员用餐安全层层把关。