

对标对表聚问题 凝心聚力助创城

延庆区市场监管局组织专班打好创城攻坚战



本报讯 为扎实做好市场创城工作,北京市延庆区市场监管局日上市场创城专班按照创城推进会部署和区局领导要求,迅速开展工作,针对存在问题抓好整改落实。

一是实地勘查,查摆问题。创城专班会同香水园街道相关部门、日上市场、保安、保洁等各部门负责人共同实地勘查,针对推进会提出的脏、乱、差及越线、占道

经营等12个问题现场进行甄别,找出症结存在原因。二是召开会议,制定方案。各部门就各自职责领域阐明了存在的问题,并分别提出的具体的整改意见,市场创城专班负责人郭浩做了总结发言,发言强调全体人员要心往一块想,劲往一处使,从“定位、定人、定责”三个方面制定了工作机制,全面细致梳理问题,建立问题台账,核销整改问题,确保落实到位。三是领

导重视,现场指导。区创城办副主任朱爱军、市场监管局副局长王慧亲临现场,仔细察看水产副食厅及市场外部环境等重点部位,就存在问题研究对策,提出解决时限和要求。

下一步,该区市场监管局日上市场创城专班将充分发挥联动机制和定期会商机制,不折不扣落实好各项指标,形成工作合力,全力打好创城攻坚战。

聚焦疫情防控

延庆区市场监管局要求酒店“一客一扫、一客一登”

本报讯 8月21日至23日,延庆区市场监管局对辖区内正在营业且提供住宿的经营主体开展疫情防控检查,检查中该局执法人员对经营主体进行规范经营,要求经营者落实防控措施,严格按照防疫要

求对经营场所进行消毒,落实好戴口罩、保持一米线安全距离,并对到访人员测温登记。重点查看了经营主体到访人登记簿信息数据与实际住店人员是否相符,要求其严格落实一客一扫、一客一登。

为增强商户疫情防范意识,做好辖区内疫情防控常态工作,此次检查执法人员向商户发放了“防控指引”,让商户从心底里将疫情防控工作重视起来,并且从每一步落实好疫情防控。

区局加强“进口冷链名录企业”督查力度

本报讯 为了严防“德尔塔”病毒通过进口冷链食品传播风险,综合执法大队持续加强对延庆区“进口冷链名录企业”的督查工作力度。

督查过程中,执法人员严格对照《市场防疫工作组进口冷链食品(肉类、水产品)疫情防控专项检查清单》所列的8个大类27个小项开展工作,并要求企业:严格落实清洁、消杀、通风、个人防护等疫情防控措施;所有进口冷链食品必须通过“北京冷链”开展追溯管理,实现来源可溯、去向可追;重点加强直接接触进口冷链食品的人员自身防护措施,做好口罩、洗手液、消毒剂等物资储备。截止到目前,共开展了4轮进口冷链食品督查工作,检查相关企业240家次,对检查过程中发现的问题,当场要求企业整改并及时上报反馈。



延庆区市场监管局保障冬奥会食品安全

全力消除冬奥建筑工地食堂安全隐患

本报讯 为发现和消除冬奥建筑工地食堂存在的食品安全风险隐患,督促建筑工地落实食品安全主体责任,根据北京市市场监管局和延庆区市场监管局工作部署,8月20日,该区市场监管局工作人员来到冬奥村和山地新闻媒体

中心两家施工建设单位中建一局和北京住总的项目部食堂和工人食堂进行了检查。主要检查了原材料进货、人员健康管控、操作间环境卫生、食品加工过程、食品贮存情况和食品留样情况进行了检查。

三举措严查冬奥签约酒店食品安全工作

本报讯 8月20日,区市场监管局工作人员来到冬奥签约酒店之一的延庆辉煌松山度假酒店对其进口冷链食品经营工作进行了检查。一是检查了供货商资质、进货票据、产品检测

包报告和核酸检测证明等资料;二是检查了进口冷链食品的收货、存储、使用是否按照指引进行操作;三是检查了冷链接触从业人员个人防护、疫苗接种、定期核酸检测等工作。

七方面检验培训接待酒店餐饮经营情况

本报讯 8月23日,延庆区市场监管局来到辖区培训接待酒店就餐饮经营活动开展检查,了解了近期接待情况,然后在其餐饮经理的陪同下进行了现场监督检查。一是检查了人员健康情况;二是检查了进货查验索证索票工作;三是检查

了留样情况;四是检查了加工操作环节;五是检查了加工间环境;六是检查了食品存储和库房;七是检查了餐饮具消毒工作。

通过检查指出了粗加工间卫生状况不好、留样量不够等问题,限期要求其进行整改。

现场检查确保场地认证人员食品安全



本报讯 为确保雪车雪橇场地认证人员食品安全,近日,延庆区市场监管局针对酒店在前期保障过程中发现的问题,保障人员对保障酒店风险提前研判,重点对以下方面进行严格审查:一是严格审查是否履行索证索票制度。对制餐单位进货查验、实物与票据是否相符等情况进行仔细核对,确保票据与食物对应。二是严格审查食品运输是否符合保存条件。为确保认证人员特别是外籍工作人员的食品安

全,保障人员针对西餐部分食材需要低温冷藏、冷冻的需求,重点对黄油、奶酪等需低温冷藏的食品以及羊排、猪排等需低温冷冻食品的运输条件进行审查,食品运输车温度不达标不得签收食品,同时严格审查采购预包装食品的生产日期、保质期,严禁使用过期食品。三是严格开展食品安全快检。对认证期间用餐人员食用的肉类、果蔬及粮油类食材开展快速检测,发现不合格食材一律不得使用。

(本版供稿:延庆区市场监督管理局)

责编:孙德明 版式:纪磊