

加强冷链追溯监管 筑牢东城食安防线

——“北京市冷链食品追溯平台”上线一周年 东城区市场监管局冷链监管工作记

本报讯 为落实新冠肺炎疫情防控要求,进一步加强进口冷链食品监管,北京市建立了统一的“北京市冷链食品追溯平台”(以下简称“北京冷链”),以实现对进口冷藏冷冻肉类、水产品的追溯管理,自2020年10月1日起试运行,2020年11月1日起正式启用。

东城区立足辖区特点,在传统冷链监管的基础上,充分发挥“北京冷链”平台智慧监管的作用,强化进口冷链食品全过程、全链条、全流程监管,确保进口冷链食品达到“三个百分之百”:即进口冷链企业百分之百登录平台、进口冷链食品百分之百赋码经营、进口冷链食品从业人员每周百分之百核酸检测,严把进口冷链食品安全,切实筑牢食品安全防线。

迅速建立监管条块 完善主体数据

一是排查主体情况,建立基础台账。制定《食品流通日常监管台账登记工作制度(试行)》及《食品销售经营主体基础台账》模板,建立进口冷链食品经营企业主体台账,为后续平台监管打下坚实的基础。

二是加强业务指导,提高基层平台运用能力。2020年9月28日市局工作会后,迅速撰写平台运行工作指导,组织内部培训会,结合教学视频讲解使用方法,对基层干部进行平台应用培训。要求各市场监管所及时了解辖区企业注册并使用北京冷链追溯平台情况,维护企业信息,并加强监督检查力度,指导企业正确使用平台。

三是强化内部审批管理,提高平台即时审批率。各所专人专岗紧盯“北京冷链”,启动“5+2模式”,周一至周日全天盯岗,对平台上新注册企业进行资质审查,不符合要求的告知退出原因和途径,符合要求的及时审批并提示企业同步录入从业人员身份信息与核酸检测结果。

四是实地调研企业端,了解平台建设需求。深入大中型商超等进口冷链经营单位,了解“北京冷链”使用情况,全面掌握用户需求,积极同市防疫组进行沟通,提出试用期追溯平台功能建议,完善进口冷链食品追溯体系的建设和使用。

五是定期通报信息,整合监管力量。及时向区市场防疫组各成员单位(城管、商务等部门)通报平台注册及使用情况,联合各部门力量督查进口冷链食品经营者使用平台、赋码销售。



东城区市场监管局检查进口冷链食品 要求企业严格按照要求赋码销售。

多措并举提高平台 知晓率、使用率

为提高追溯平台的知晓率和使用率,东城区市场监管局采取多种形式开展宣传培训,加强追溯平台的推广和应用。并召开全局执法干部内部培训会四次,约谈进口商和经营进口冷链食品的流通餐饮企业十余次,各街道(地区)所开展追溯平台应用培训宣传活动32次,同时,积极通过局属公众号、报纸、广播、电视、网站等各类媒体刊发冷链相关宣传报道。制发《关于“北京冷链”应用的告知书——致东城区食品生产经营者》,通过局属公众号、企业微信群等多种渠道将追溯平台使用的要求告知食品生产经营者。一年来,随着进口冷链食品纳入平台范围增加和企业陆续复工达产,东城区“北京冷链”平台主体较建立初期大幅度增加。

优化平台功能 推动提升监管效能

一年来,结合监管部门和企业的需求,考虑进口冷链食品风险防控走势,“北京冷链”平台的各项功能也在不断的更新完善,除了进口冷链食品源头信息和中间流转环节信息,增加了运输车辆和运输人员信息、从业人员核酸检测信息和疫苗接种信息功能,全面实现进口冷链食品全流程的追溯,推进人物同防,有利于监管部门通过平台开展有效监测和科学防控。

线上溯源,线下排查 实时监测预警

自“北京市冷链食品追溯平台”上线以来,东城区市场监管局建立并不断完善《进口冷链食品追溯系统应急处置工作流程》,监管人员熟练掌握平台操

作技能,一旦接到市场防疫组相关风险提示,可立即启动应急预案,运用“北京冷链”平台实现准确定位和排查追溯管理。通过快速精准定位涉疫食品和相关经营主体,开展“线上线下一体化”全面排查,严控风险隐患。截止目前,东城区市场监管局共对高风险国家地区进京、舆情监测、线索转移及上级要求等涉疫进口冷链食品开展排查17次。同时,日常监管中,通过平台监测企业收发货情况,对收发货量较大、长期未收货、追溯码显示异常的企业列入预警主体,开展重点检查,提高检查的靶向性和问题的发现率。

人物同防 冷链从业人员实现“周周检”

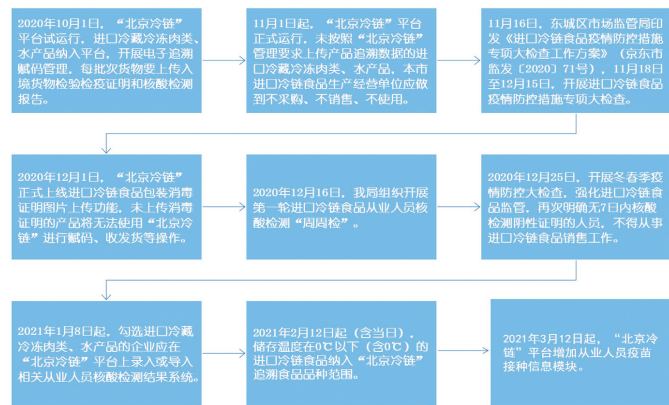
东城区市场监管局联合区卫健部门、区属医院和第三方检测机构,定期对进口冷链食品物流企业、贮存冷库、商场超市、农贸市场、餐饮食堂等场所相关从业人员每周开展新冠病毒核酸检测。每周督促企业更新冷链

从业人员信息并组织参加核酸检测,及时在“北京冷链”平台录入检测结果。截至9月下旬,在东城区生产企业、冷库、农贸市场、商超、餐饮、小型食品经营单位及冷链运输环节,针对食品、外包装及环境共计抽检样品195297件,实验室检测结果全部阴性。

全方位进一步加强 进口冷链市场监管

随着进口冷链食品风险逐步攀升,“北京冷链”平台上线后,东城区市场监管局连续印发《北京市东城区市场监督管理局关于印发进一步加强冷链食品

品疫情防控专项检查,进一步强调经营进口冷藏冷冻肉类水产品 and 进口冷冻食品必须按照“四无五不”要求,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;加贴“北京冷链”追溯码;进口冷链从业人员必须持7日内核酸检测阴性证明。专项检查后,东城区市场监管局又先后开展了加强冷链食品原产地甄别专项检查、“五类水产品”专项检查等,严查进口冷链食品未落实“三证”(进口检验检疫证明、消毒证明、核酸检测阴性证明)、“三专”(专区、专柜、专库存放)以及“四



“北京冷链”平台一年发展历程。

监管工作意见的通知》、《北京市东城区市场监督管理局关于印发进口冷链食品疫情防控措施专项大检查工作方案的的通知》,成立局冷链监管领导小组,明确各部门职责,细化任务分工,对全区进口冷链食品开展全面排查。2021年,“北京冷链”平台追溯体系基本健全,进口冷链食品的监管趋于精细化。东城区市场监管局于2021年5月开展了为期一个月的夏季进口冷链食

无五不”等要求的行为。“北京冷链”平台上线已一年,在过去的一年中,随着平台的各项功能逐步完善和健全,东城区市场监管局进口冷链监管的效能也在不断提高。接下来,东城区市场监管局将进一步立足岗位职责,创新工作举措,充分发挥智慧监管的力量,继续推进辖区进口冷链食品安全监管,切实筑牢东城食品安全防线。

东城区市场监管局抽检食品生产环节质量安全

本报讯 为认真履行食品安全监管职能,及时发现和处置食品安全风险隐患,切实维护辖区食品安全,10月12日,东城区市场监管局依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,结合市局和区食安办食品安全监督抽检的总体安排,组织开展了区级食品质量监督抽检工作,特别是针对辖区食品生产环节的食品进行监督抽检,从源头进行整治,及时回应群众关切,确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

东城区市场监管局结合辖区食品生产企业实际,将区级食品质量监督抽检工作与日常

监督检查、风险分级评定、风险隐患排查工作相结合,制定监督抽检计划,确保工作有靶向性、样品有代表性。

一是抓重点生产企业的重点产品。根据日常监督情况,结合上一年度风险分级评定和风险隐患排查工作,确定以保质期较短、高油高脂、食品安全风险较高的糕点食品为重点开展区级监督抽查工作。

二是抓重点检验项目。糕点类食品除了常规的卫生指标、理化指标检验项目外,东城区市场监管局还针对防腐剂、着色剂、营养标签等风险点内容进行加项检验。

此次食品生产环节区级食品质量监督抽检工作,在承检机构的配合下,东城区市场监管局共对食品生产企业抽取糕点类样品12个批次,待抽检结果出炉后将按要求进行公示。在开展监督抽检的同时,执法人员督促食品生产企业全面开展自查,进一步落实企业主体责任。

一旦检查中发现违法行为,东城区市场监管局将以“四个最严”的标准从严进行行政处罚。同时,对出现不合格问题的生产企业,列入监管计划进行重点排查,对发现的各类安全风险隐患和问题进行分类整治,以切实保障好辖区食品安全。