

怀柔区市场监管局完成“阳光餐饮示范街区”创建审核

本报讯 10月20日,北京市餐饮协会副会长贺保贵率评审机构专家对怀柔区万达广场“阳光餐饮示范街区”创建工作进行审核。怀柔区市场监管局党组成员、副局长刘顺利陪同审核,区餐饮协会和万达广场相关负责人全程参与审核,并召开见面会。

会上,万达广场负责人就开展创建阳光餐饮示范街区中商家企业所做的工作向评审组进行了简单汇报。结合今年开展阳光餐饮示范街区

创建工作开展,刘顺利向审核组介绍了怀柔区创建工作的筹划、组织和实施,以及自评各阶段工作开展的具体做法和思考。审核组对街区内的餐饮服务经营单位进行了现场评审。通过现场查看和查阅资料等方式,重点查看阳光餐饮信息公示、“明厨亮灶”、从业人员健康管理、后厨和专间卫生,以及进货查验、从业人员食品安全培训等食品安全制度落实。万达广场作为今年阳光餐饮示范街区创建

对象,在日常监管中,监管部门加大了创建工作指导力度,区市场监管局餐饮科和辖区龙山街道所分别对怀柔万达广场进行了行政约谈和业务培训,利用微信工作群,组织创建单位食品从业人员开展了线上培训,并结合日常监管和创建食品安全示范区等工作,组织开展了线下指导,加强了餐饮单位的清洗消杀、从业人员健康管理、后厨卫生和引导文明消费的工作指导;在餐饮协会配合下,以“一规范

三导则”为标准,以“阳光餐饮示范街区评分表”为依据,以后厨卫生、食品安全制度落实、专间管理、审查过期食品和超范围经营等为重点内容,组织对街区内的餐饮单位开展了自评。

下一步,区市场监管局将以此次审核为契机,对评审中发现的问题和不足迅速组织整改,及时总结创建中的工作经验,加大示范店的后期管理工作力度,发挥好典型的示范引领作用。

九渡河镇科所联动开展业务交流指导

本报讯 为进一步加强辖区监督管理,提升干部业务能力,近期,九渡河镇所运用“科所联动”机制,属地所吹哨,局党组成员武建荣带领综合执法大队、餐饮科共同开展执法检查与座谈交流指导工作。

座谈会上,武建荣提出如下要求:一是检查小型餐饮经营单位环境卫生和防蝇防鼠灭蟑等防控工作,详细询问餐饮单位的环境卫生清洁消杀、熟食加工制售、餐饮用具清洗消毒等情况,要求餐饮单位做好日常消杀工作,严格落实主体责任。二是严格管控,认真察看食品及原料的进货渠道、台账,检查有无过期食品、食品包装标识是否完整、储存方式是否正确等内容,并针对检查发现的各类问题,依法责令整改。三是在接诉即办工作中要对受理的投诉举报做到了件件有记录、件件有跟踪、件件有答复。

杨宋镇全面排查食品安全风险隐患

本报讯 近期,杨宋镇所结合对本辖区餐饮环节的食品供给量、安全保障能力、从业人员管理以及季节性食品安全特点等方面,全面梳理可能存在的安全隐患,有针对性地部署开展食品安全风险隐患排查及整治活动,确保餐饮服务食品安全监管和服务保障工作的有效性。

专项检查中,以进口冷链食品、节令食品和“婚庆宴席菜”等为重点品种,以大型餐饮服务单位、农村集体聚餐为重点单位,统筹开展线上线下专项监督检查,督促食品经营者全面落实食品安全主体责任和疫情防控主体责任,并对检查中发现的问题实施清单管理,确保整改到位。

开展查经营证照、查食品进货查验、查员工健康管理、查操作规范、查卫生清洁、查冷链平台应用等“六个严查”;严防非法经营、带病上岗、餐饮具和经营场所清洗不洁以及食材来源不明、腐败变质等现象,对违法行为依法快查快办;严格落实“接诉即办”。此次专项检查餐饮单位18家,出动执法人员54人次,出动执法车辆18台次。

(本版供稿:怀柔区市场监督管理局)

责编:张元欣 版式:纪磊

怀柔区开展隔离点配餐服务食品安全检查

本报讯 为切实做好境外隔离点配餐服务食品安全保障工作,10月14日,怀柔区市场监管局党组成员、副局长刘顺利带领餐饮科执法人员,对为境外隔离点提供配餐服务餐饮单位的食品安全保障工作进行了监督检查。

监督检查中,刘顺利向配餐服务餐饮单位的负责人询问了配送准备工作开展情况,查阅了《隔离点配餐服务方案》和食谱制定,以及相关消毒、检查登记记录,现场查看了食品加工制作过程、原料采购、食品贮存和后厨卫生管理,以及食品留样情况,并就送餐员人员管理、菜谱制定以及配送运输等方面与餐饮单位进行了交流。

要求配餐服务餐饮单位要严格落实餐饮服务操作规范要求,进一步细化完善食品安全应急处置方案,并明确食品安全岗位责任,确实压实食品安全主体责任,确保配送期间餐饮服务食品安全。



怀柔区市场监管局党组成员、副局长刘顺利对为境外隔离点提供配餐服务餐饮单位进行监督检查。

怀柔镇市场监管所加强食品安全检查

本报讯 为进一步加强由国外和国内疫情风险地区流入北京市食品的管控,最大限度保障人民群众生命安全和身体健康,在冷链食品监督管理方面,怀柔镇所迅速开展对辖区内经营单位的专项排查,采取了实地检查、微信通知和商户自查自报等多种方式,有效落实了疫情防控工作。

一是结合日常检查和疫情防控严格落实食品经营者主体责任,要求经营者严格履行进货查验、索证索票制

度,进口冷链食品经营者实行“三专、三证、四不”规定,严格执行“冷链”注册和二维码公示要求,实行“专区、专柜、专区”管理。二是在经营上述进口冷链水产品时,应当在摊位、货柜、产品外包装或产品标签标识上清晰地公示其源头产地和“北京冷链”追溯二维码,做到食品来源可追溯。

此外,怀柔镇所随机对辖区内的餐饮单位进行检查。执法人员主要检查餐饮服务单位的经营资质、厨

房加工环境等情况,同时检查从业人员的健康管理制度和索票索证的进货查验制度落实情况,并结合秋冬季节食源性疾病预防的情况,对餐饮单位的就餐环境卫生、从业人员健康管理和索证索票进货查验管理等提出更严格的要求,督促餐饮单位负责人要高度重视,加强食品安全管理,消除风险隐患。执法人员还倡导餐饮单位要加大文明用餐宣传,主动提醒消费者合理点餐。

展翅腾飞看怀柔

□ 于海匣

美丽怀柔我的家,
四只“金凤凰”拥抱她,
中国影都、国际会都、怀柔科学城、“全国文明城区”创建她!

天上卫星怀柔号,
世界“最亮光源”:怀柔科学城高能同步辐射光源创造她!
高端仪器仪表研发、
大科学装置实验平台也在紧张建造她!

怀柔科学城承载着人民的希望,民族的复兴,全国人民的重托,

“科学一百年、奋斗每一天”,
种好梧桐树,飞出金凤凰
展翅腾飞吧,怀柔我的家!