

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,该局组织抽检了调味品,酒类,糖果制品,豆制品,食用农产品,饮料,粮食加工品,食用油、油脂及其制品,糕点,方便食品,餐饮食品,冷冻饮品 12 类食品 1644 批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品 1627 批次,不合格样品 17 批次。

北京市市场监管局通告 17 批次食品 抽检不合格

- 1.北京大地青青商贸有限公司经营的菜心,氟虫腈不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 2.标称北京祥益斋科技发展有限公司生产的咯吱盒(原味),过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。该公司生产的糖醇杏仁茶(方便食品),霉菌不符合食品安全国家标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。
- 3.标称和县腾飞粮油加工厂生产,北京悦民物业管理有限责任公司经营的纯芝麻香油(头道榨),经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现油酸、亚油酸不符合产品明示标准。和县腾飞粮油加工厂对样品真实性提出异议,经属地市场监管部门核实,不合格样品确定不是和县腾飞粮油加工厂产品。
- 4.北京强园鲜蔬菜店经营的小白菜,啉虫脒不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 5.标称兴城大自然冷饮食品厂生产,北京道文隆超市在手机 APP(美团外卖,网店商铺名称:58 优品生活天天超市)销售的菠萝仙子(菠萝口味雪糕),大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
- 6.北京亲民万惠超市有限公司使用、消毒的水杯,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。
- 7.北京龙锦玉婷轩商贸有限公司经营的鲤鱼,地西泮不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。
- 8.标称安徽正元食品有限公司生产,北京华明有为商贸有限公司经营的素鸡片(调味面制品),酸价(以脂肪计)(KOH)不符合产品明示标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。
- 9.八里桥农产品中心批发市场刘海霞经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 10.北京市紫光园餐饮有限责任公司玉泉营分公司经营的宽面条(鲜),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。
- 11.标称北京水优美食品有限公司生产,北京精密博瑞科技有限责任公司经营的香山山泉水、玉水香山饮用水,经北京市产品质量监督检验院检验发现铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。北京水优美食品有限公司对样品真实性提出异议,经属地市场监管部门核实,不合格样品确定不是北京水优美食品有限公司产品。
- 12.标称北京德惠祥食品有限责任公司生产的奶油桃酥,经北京市产品质量监督检验院检验发现过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准。北京德惠祥食品有限责任公司对检测结果提出异议,并申请复检;经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)复检后,维持初检结论。
- 13.北京杰米莱餐饮有限公司使用、消毒的小碗,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。
- 14.北京嘉利宝贸易有限公司在手机 APP(饿了么,网店商铺名称:锦绣海鲜)销售的鲜活皮皮虾(淡水虾),镉(以 Cd 计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。
- 15.北京小富商贸店经营的桃子,敌敌畏不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

聚焦·疫情防控

西城区精细化执法 严把食品流通监管

本报讯 邢美俏 散装食品“颁发”了身份证,冷柜建立了“体温”检测记录表……近期,西城区市场监管局以创建国家食品安全示范城市为契机,结合近期疫情防控措施,从规模以上超市着手,严把食品流通监管,紧盯重要环节,守好群众“菜篮子”。

“散装直接入口食品统一加装隔离罩,散装食品标签一一对应,每一种食品都有了‘身份证’,食品信息一目了然,老百姓吃得更放心了。”区市场监管局的工作人员介绍。

为了守护辖区百姓舌尖上的安全,西城区市场监管局要求执法人员“精细化执法”,除了查结果还仔细查验流通全过程,确保食品“全链条安全”。而冷藏冷冻食品的存储环境十分特殊,一旦温度不达标,在有效期内也非常容易变质。在执法人员的指导下,全区规模以上超市冷藏、冷冻柜等设备统一建立了温度监测记录表,由专人每天定时进行温度记录,有效避免了冷藏冷冻食品储存环境风险。

西城区市场监管局相关负责人表示,执法人员通过继续加大现场检查点位督查力度,压实各企业主体责任,采用监督检查、错峰检查等方式,“明察”和“暗访”各类食品业态经营单位,将创城示范效应传播至辖区每一户食品经营主体。下一步,区市场监管局将全力以赴深入推进“国家食品安全示范城市”创建工作,为辖区食品安全保驾护航。

通州区检查超市进口 冷链食品“一码三证”

本报讯 郭丽君 11 月 2 日下午,通州区市场监督管理局执法人员对盒马鲜生爱琴海店进口冷链食品开展专项检查。

执法人员在盒马鲜生爱琴海店的进口冷冻水产品陈列区、进口冷藏肉制品陈列区现场随机抽查了进口三文鱼排和牛排,通过外包装扫码显示,食品索证索票规范,“三证”(食品检验检疫合格证明、核酸检测阴性证明、消毒证明)齐全。

随后,执法人员又对仓库进行全面检查,未发现违规现象。

“做好疫情防控,进口冷链食品监管是关键环节之一。我们在检查中除了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,进口食品必须与国产食品物理隔离、单独存放销售以外,进口冷链食品的‘一码’和‘三证’是必查项目,为的就是实现进口冷链食品‘来源可溯、去向可追’。”区市场监管局食品流通安全监督管理科科长祁宇光说。

下一步,通州区市场监管局将继续加强进口冷链食品生产经营者日常检查力度,严格落实“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,从严从紧抓好疫情防控和食品安全工作。

海淀区重点检查规范 餐饮企业疫情防控措施

本报讯 吴玥萱 为督促相关单位将疫情防控工作落实到位,海淀城管执法系统积极做好各项疫情防控检查工作,近日,海淀街道综合行政执法队来到辖区商业街,对餐饮企业疫情防控情况进行督导,对燃气安全、垃圾分类等重点执法项目进行检查规范。

“36.7℃,体温正常。”在海淀街道辖区一处美食街入口处,执法人员严格检查了一米线设置、测温登记、消杀情况等疫情防控措施,对美食街内各个店铺进行督导检查,要求各商家务必严格按照时进行消杀,并设置专人负责根据实际情况进行填写记录。在各店铺出入口提示商家要做好客流控制,确保顾客不发生聚集,并提醒顾客佩戴口罩进入店内。

“请您先扫码,测温登记后进入餐厅。”在一快餐店入口处,一名工作人员正有序引导顾客进店。执法人员检查该店各项疫情防控措施落实情况,并提示餐厅要做好相应措施,在客流限制、体温检测等方面一定要严格落实,在店铺收银处、取餐处等容易出现聚集的区域建议尽量扩大面积并加大等候区域面积,避免人员接触过密。

随后,执法人员对辖区内餐饮企业的燃气安全和垃圾分类进行了检查,并围绕燃气安全和垃圾分类有关规定进行宣传引导,指导商家落实燃气安全和垃圾分类工作,对发现问题的企业进行现场责令整改。执法人员表示,为更好地督促餐饮企业落实垃圾分类,在做好疫情防控的前提下组织了肯德基等快餐连锁店开展垃圾分类培训,通过普法宣传、线上交流、线下指导等方式方法,提高辖区单位垃圾分类管理质量,建设生态环保、和谐优美的环境。

据了解,从 10 月 19 日截止目前,全区城管执法系统已累计检查商超、餐馆和商务楼宇 8711 家次(其中商务楼宇 3178 栋、商场 1268 家、餐馆 4265 家),检查中共发现 462 家企业存在疫情防控措施落实不到位问题,均已现场责令整改;对 97 家问题企业进行不合格公示,主要问题为未设置体温检测专岗、未设置健康监测登记制度、员工未佩戴口罩等,执法人员均按时复查检查,督促整改落实到位。下一步,海淀城管执法系统将加强辖区重点场所的执法检查,确保疫情防控措施落实到位。