

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,该市市场监管局组织抽检了食用油、油脂及其制品,蔬菜制品,豆制品,罐头,蛋制品,蜂产品,食用农产品,肉制品,乳制品,饮料,调味品,方便食品,餐饮食品13类食品1593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1576批次,不合格样品17批次,分别为食用农产品不合格样品7批次;肉制品不合格样品2批次;乳制品不合格样品1批次;饮料不合格样品2批次;调味品不合格样品1批次;方便食品不合格样品1批次;餐饮食品不合格样品3批次。

## 北京市市场监管局通告

# 17批次食品抽检不合格

1.北京会会食品店经营的香蕉,吡虫啉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。

2.北京源骐餐饮管理有限公司使用、消毒的小碟,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。

3.标称保定市冠香居食品有限公司生产,亮甲店菜市场中心赖绍斌经营的芝麻花生酱,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)检验发现黄曲霉毒素B<sub>1</sub>不符合食品安全国家标准。保定市冠香居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保定市冠香居食品有限公司产品。

4.北京锦渔鲜商贸有限公司经营的翘嘴鱼(淡水鱼),经中国检验检疫科学研究院综合检测中心检验发现孔雀石绿不符合国家相关规定。北京锦渔鲜商贸有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经中国肉类食品综合研究中心复检后,维持初检结论。

5.标称北京圣祥乳制品厂生产的原味酸牛奶,酵母、霉菌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)。

6.标称北京可林娜水业有限公司生产,分别由北京钰如泉商贸有限公司经营的包装饮用水、北京顺通佳运商贸有限公司经营的饮用水,铜绿假单胞菌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。

7.标称柳州市森宇食品科技有限公司生产,北京百荣顺达商贸有限公司经营的柳州螺蛳粉,霉菌不符合食品安全地方标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。

8.北京安定顺风酒楼经营的韭菜,多菌灵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)。

9.北京食之需餐饮有限公司使用、消毒的骨碟,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。

10.北京龙腾达业黄明珍水产品经营部经营的皮皮虾,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

11.标称北京一手店食品有限公司生产,北京期选信息技术有限公司大兴义和庄店经营的麻辣肚丝(酱卤肉制品)、夫妻肺片(酱卤肉制品),大肠菌群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)。

12.北京宝源北城餐饮管理中心使用、消毒的圆盘,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。

13.北京阿毛商贸有限公司经营的蓝花蟹(海水蟹),镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

14.北京北平印象餐饮有限责任公司亦庄分公司经营的河鲈鱼(淡水鱼)、黄瓜,经中国检验检疫科学研究院综合检测中心检验发现河鲈鱼(淡水鱼)中五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定,黄瓜中乙螨唑不符合食品安全国家标准。北京北平印象餐饮有限责任公司亦庄分公司对两个检测结果均提出异议,并申请复检;经中国肉类食品综合研究中心复检后,均维持初检结论。

## 聚焦·疫情防控

# 海淀区紧抓进口冷链食品监管“不放松”

本报讯 杨召奎 近日,海淀区市场监管局节奏不变、力度不减,持续开展进口冷链食品和疫情防控督导检查。

一是加强督导检查,严格落实“三专、四无、五不”要求。结合创建国家食品安全示范城市工作,加强对进口冷链食品经营主体的督导检查,重点检查企业销售进口冷链食品是否严格落实“三专、四无、五不”要求,是否落实场内经营区域环境消毒要求,进口冷链产品与国产冷链产品是否分开存放并销售,冷链食品销售展示的二维码与销售食品是否一致,进口冷链食品从

业人员是否每7天开展一次核酸检测等情况。

二是强化追溯管理,严格五类重点水产品管理要求。要求“巴沙鱼、鳕鱼、三文鱼、白虾、红虾”五类冷链水产品按照进口冷链食品管理,纳入“北京冷链”平台追溯,督促经营者经营进口冷链水产品需赋码销售,标示产地为国内的,需现场提供产地证明,否则一律按照进口冷链食品进行管理。日常工作中指导并督促经营者销售进口冷链食品使用“北京冷链”追溯系统,累计审核有效企业信息455户,其中经营进口冷藏冷冻肉

类和水产品的主体149户,确保了“北京冷链”的有效运转。

三是坚持常态核酸检测,严格疫情防控和食品安全主体责任落实。坚持及时、高效运转的工作机制,紧绷“安全弦”,筑牢“安全线”,督促食品经营者履行疫情防控主体责任和食品安全主体责任,严格落实进口冷链从业人员至少每7天开展一次核酸检测,其他人员每14天开展一次核酸检测的要求。强化自查自纠,按照《冷藏冷冻食品经营“六规范”》开展经营活动,坚决筑牢疫情防线,切实守护好百姓“舌尖上的安全”。

# 西城区持续开展市场主体疫情防控检查

本报讯 近期,国内多地出现多源输入、多点并发疫情,北京也出现京外关联本地疫情,防控形势严峻复杂。为落实落细疫情防控措施,西城区市场监管局持续开展疫情防控检查。

持续检查防疫措施落实情况。对辖区“七小门店”、繁华商圈等市场主体开展疫情防控检查,重点检查测温设备是否失灵、测温验码是否走形式、场所内有无人员聚集、防疫措施是否严格落实等情况,进一步巩固防疫成果。对问题点位开展复查,做到反复查、查反复。

持续推进加强免疫接种。组织餐饮业、外卖、药店、商超、棋牌室等重点行业从业人员接种疫苗,开展动态摸排,积极组织接种。加紧推进商务楼宇疫苗接种,持续通过敲门入户宣传、双楼长动员、电话反复通知等方式组织推进商务楼宇疫苗接种。

持续排查餐饮单位大型聚集性活动。不仅排查100人以上的会议、婚宴、庆生宴等各种大型聚集性活动,也从严从紧排查包间限流情况,严格控制聚餐人数,做好疫情防控。

持续发挥药店监测作

用。督促在营药店落实退热止咳药实名登记和引导发热购药人员到发热门诊就医的要求,排查风险信息,做到风险闭环管理。

持续落实重点环节核酸检测工作要求。通过上门宣传、微信宣传、制发通知等方式加大宣传力度,告知重点业态市场主体从业人员和生产经营环境常态化核酸检测要求。

最后,西城区市场监管局提醒广大市民:不聚集、不聚餐,减少不必要聚会,自觉遵守首都各项疫情防控规定,严格落实个人防护责任。

(西城区市场监管局)

# 大兴区守护国际氢能示范区企业员工“舌尖”安全

本报讯 全球规模最大的加氢站一大兴国际氢能示范区于今年五月份正式入驻大兴,目前,已进入试运行阶段。为切实保障疫情期间企业员工舌尖上的安全,大兴区市场监督管理局谋划在先、提前介入,指导企业开办食堂。

为帮助企业食堂尽快建成使用,市场监管局工作人员简化办事流程、提高审批效率、按照急事急办的原则,为企业开办食堂开辟绿色通道。

集中开展现场核查。企

业申请当天,大兴区市场监管局相关负责人第一时间带队开展现场核查,并对核查中发现的问题给予现场指导。

高标准、简流程。详细讲解食堂配置、食品安全制度等具体情况,要求企业在硬件设施、场所环境、索证索票、食品储存等方面严格遵守相关要求。

压缩审批时间。现场审核通过,工作人员第一时间做出了准予行政许可的决定,协助企业在一个工作日内取得食品经营许可证。

大兴区市场监管局相关负责人强调:要严把食品采购关,落实食品采购进货查验和索证索票规定,确保食品及原料来源可溯、途径合法。要规范食品加工制作过程,并做好食品留样和清洁消毒工作。要严格落实食品安全主体责任,加强疫情防控期间食品安全管理。

下一步,大兴区市场监督管理局将坚持服务发展理念,强化监管,真心实意为企业排忧解难,进一步保障辖区企业的食品安全。

(北京市市场监管局)