

# 首都食品安全

## 联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室  
北京市市场监督管理局

## 支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会  
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监制:刘天威  
主编:李涛 副主编:李标

## 北京:24部规范保障北京冬奥会和冬残奥会

**本报综合** 北京冬奥会和冬残奥会临近,其间食品安全如何保障?1月9日,北京市人大代表、北京市市场监管局局长冀岩表示,该局针对北京冬奥会和冬残奥会制定了24部规范,其中一部是确保运动员和奥运工作人员食品安全的,并已统一规划使用冬奥食品总仓。

冀岩介绍,2021年北京食品安全总

体水平稳定,未发生区域性、系统性食品安全风险。近几年,北京在国务院食品安全考核中一直被评为A级等次,成绩连年位居前列。北京的东城区、西城区和海淀区已接受国家食品安全示范城市创建验收,通州区和怀柔区也已备案申报国家食品安全示范城市,全市食品安全状况会越来越好。

2022年,北京市市场监管局将以

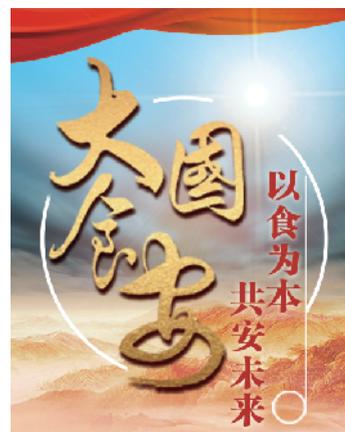
“四个最严”作为首都食品安全工作的根本遵循和行动指南,全力保障北京冬奥会、冬残奥会食品安全,进一步抓好食品安全责任落实,协调推进跨区域、跨部门食品安全监管,强化食品信用监管和风险分级管理,深入实施校园食品安全、保健食品行业专项清理、农村假冒伪劣食品整治等食品安全攻坚行动,确保首都人民“舌尖上的安全”。

为了保障食品安全,北京市统一规划使用了冬奥食品总仓,所有运动员食品按照统一采购、统一验收、统一检测、统一贮存、统一配送的“五统一”原则,经检验检测合格之后进入总仓。总仓建立了严格的疫情防控工作机制,构建了食品全流程运输配送和运行服务保障机制,实现食品安全,物流顺畅,供应充足。

## 首农百款食品亮相北京年货节

1月12日,由北京市商务局主办,北京老字号协会、北京市餐饮行业协会承办的“2022北京年货节”在丰台区大悦春风里正式启动。市商务局党组书记、局长闫立刚,丰台区区长初军威等领导嘉宾出席活动。图为北京市商务党组书记局长闫立刚(中)、丰台区区长初军威(右)在首农食品集团展位了解产品。

>> 详见04版



### 导读

市场监管总局不断提高农村食品安全保障水平

—— 详见02版 ——

平谷区农业中关村走进北京证券交易所

—— 详见08版 ——

猪肉价格旺季不旺 节后反弹动力或不足

—— 详见13版 ——

两部门将联合推进农村电商快递协同发展

—— 详见16版 ——

## [ 食话时说 ]

## 既要响鼓重锤 也要久久为功

□ 张健

近日,北京市大兴区通报了北京红河村酒楼、北京子沐餐饮服务有限公司、北京洞庭鱼米湘餐饮服务服务有限公司等一批餐饮门店食品安全问题;无独有偶,上海傣妹火锅店多家门店的后厨食品安全问题也被曝光。

餐饮单位屡屡出事,餐饮服务环境卫生事件多发频发是由多方面原因导致的。比如餐饮服务行业准入门槛低,经营者和生产者主体责任意识淡薄,从业人员文化素质相对较低且趋利心较强,食品安全管理制度不落实,监管力量有待加强等等。每一种原因都不可忽视,并且不可头疼医头脚痛医脚,要建立餐饮服务环境卫生监管的综合性长效机制才能更加有效地标本兼治。

通报也好,处罚也罢,事后惩戒不是目的。开门营业的不能只是生意,还有法律法规;端上餐桌的不能只是食物,还有良心。餐饮服务环境卫生是人民群众对食品安全最直接、最现实、最切身的感受。保证

餐饮服务操作过程的环境卫生和食品安全是餐饮服务单位的首要责任,也是职业底线。提高餐饮服务环境卫生,保证消费者饮食安全,是餐饮单位的立身之本。

要杜绝餐饮经营单位存在的食品卫生安全问题,“四个最严”就是监管工作准绳,依法严惩重处,处罚到“人”最是关键。要彻底治理餐饮服务单位的食品安全问题,就必须首先要对从业人员的监管作为切入点和突破口。企业是第一责任人,人是最重要的和最直接的因素。只有增强从业人员的责任意识、法律法规意识、职业道德意识、食品卫生意识,提升餐饮服务企业工作人员对食品安全的敬畏心,才能从根本上解决问题。

餐饮单位食品安全监管的第一道关卡可谓环境卫生,有必要以此为切入点,开展专项整治,以点带面、各个击破。如按照国家市场监督管理总局要求,各级市

场监管部门全面排查本行政区域内餐饮服务食品安全风险隐患,认真查找监管的盲区、漏洞和不足,举一反三完善细化监管措施,确保检查、抽检、办案等监管职责落实到位,确保餐饮环境卫生等突出问题治理见到实效;并且可以“明厨亮灶”为抓手,以“智慧监管”为手段,因地制宜,疏堵结合,强化餐饮服务提供者主体责任落实。

同时,不仅需要响鼓重锤,还要久久为功,要在雷霆监管后给予疏导与教培提升。监管部门和行业社会组织有必要探索制定餐饮企业食品安全和环境卫生标准,引导餐饮单位精细化管理,严格食品安全培训,提高员工综合素质。此外,也可在有条件的地区和企业,推广智慧监管模式,实施大数据管理,将每项操作流程都以数字化呈现,提升监管的可追溯性与工作效率,倒逼餐饮企业工作人员自觉维护环境卫生与食品安全,良心经营。

新闻热线 010-68232904

投稿邮箱 tougao\_cfs365@126.com