

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,北京市市场监督管理局组织抽检了粮食加工品,乳制品,食用农产品,餐饮食品,罐头,饼干6类食品462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453批次,不合格样品9批次,分别为食用农产品不合格样品5批次;餐饮食品不合格样品2批次;罐头不合格样品1批次;饼干不合格样品1批次。

北京市市场监管局通告 9批次食品 抽检不合格

- 1.标称临沂市玉欣食品有限公司生产,北京市盛兴隆达商店经营的水果罐头(山楂罐头),经国家副食品质量监督检验中心检验发现胭脂红不符合食品安全国家标准。临沂市玉欣食品有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经中国检验检疫科学研究院综合检测中心复检后,维持初检结论。
- 2.北京通诚惠民便民商贸有限公司十八分公司经营的豇豆,甲氨基阿维菌素苯甲酸盐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
- 3.标称安徽玛格莉特食品有限公司生产,北京大商投资有限责任公司商贸第一分公司经营的比萨薄饼蛋黄味饼干,经国家副食品质量监督检验中心检验发现过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准。安徽玛格莉特食品有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经北京市产品质量监督检验院复检后,维持初检结论。
- 4.北京王亚荣蔬菜店经营的韭菜,腐霉利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。
- 5.北京冠英福海鲜酒楼经营的梭子蟹(海水蟹)、花盖蟹(海水蟹)2批次样品,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。
- 6.北京京客隆首超商业有限公司门头沟新桥店在饿了么京客隆(门头沟新桥店)(手机App)销售的姜,噻虫胺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)。
- 7.北京味之尚快餐厅使用、消毒的杯子,大肠菌群不符合食品安全国家标准;该餐厅使用、消毒的小汤碗,阴离子合成洗涤剂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)。

严把食品安全关 消除食品安全隐患 ——丰台区市场监管局开展元宵节专项检查

本报讯 姬保英 元宵佳节前后,元宵汤圆销售市场日益红火,为加强食品安全监管,丰台区市场监督管理局执法人员对辖区内商超开展了元宵节前后食品安全专项检查,用细致的检查,守护这份节日的甜蜜,保障市民吃上放心食品。

严守热销时令食品安全。元宵节吃元宵汤圆是中国人的传统习俗,元宵节前,各大商超也提前准备,将各式各样的元宵汤圆摆上货架。在物美超市万源路店,丰台区市场监管局执法人员检查了超市的疫情防控情况,向超市负责人传达了最新的疫情防控措施,要求超市务必落实好疫情常态化防控措施,专人负责测温、扫码,不间断提醒消费者佩戴口罩,保持一米线间隔。

随后,执法人员首先来到元宵汤圆的销售区域,仔细检查了元宵汤圆的进货渠道、索证索票、台账记录、检验合格证明、贮存销售条件等,重点查看外包装上的标签标识,包括生产日期、保质期等信息,严防无保质期、超保质期及不符合食品安全标准的元宵汤圆进入市场,现场未发现不合格产品。

快速检测为元宵汤圆做“体检”。在超市元宵汤圆售卖区,执法人员当场使用测温枪对食品表面进行温度检测,按照相关要求,元宵为常温保存,汤圆储存温度为零下18度,经现场测温,贮存环境符合相关要求。执法人员现场要求超市相关负责人,在验收货品时,要注意元宵汤圆是否因温度变化出现退冰或变软的情况,避免购进变质食品。

执法人员现场随机抽取了元宵汤圆样品,利用食品快速检测设备,检测元宵汤圆中的硫酸铝钾是否超标,食品中含有过量的硫酸铝钾,会影响人体对铁、钙等成份的吸收,导致骨质疏松、贫血等症状,现场元宵汤圆检测样品经色阶卡比对,显示未超限量,结果合格。

食品冷链“每日一检”。为进一步强化重点行业冷链从业人员及其共同居住者防控措施,按照疫情防控工作要求,丰台区对冷链从业人员及共同居住者实施核酸检测“每日一检”,执法人员现场抽查了冷链从业人员的健康宝,核酸检测都在一天内。物美超市负责人表示,超市对食品冷链从业人员及其共同居住者,无论国产冷链还是进口冷链,全部实行核酸“一日一检”,并定期对食品以及销售环境进行核酸检测采样,做到“应检尽检”。在进口冷链食品销售区域,也为顾客提供了一次性手套、手部消毒液,方便顾客挑选。

下一步,丰台区市场监管局还将继续开展食品安全监督检查和食品安全风险排查。对于群众关注较大的节日重点食品,丰台区市场监管局将进行专项检查,严防、严管、严控食品安全风险,筑牢食品“安全防线”,力争让辖区群众买得放心、吃得安心。

密云区提升餐饮单位食安意识和管理水平

本报讯 日前,密云区市场监督管理局对品质餐饮示范店进行检查、指导。香喷喷餐饮有限公司是密云区品质餐饮示范店之一,走进该店就可以看到透明厨房,消费者可清晰直观地看到食品加工过程。饭店还将质量安全提升与“制止餐饮浪费”行动,引领顾客开展“光盘行动”。

品质餐饮是继餐饮业实现“明厨亮灶”“阳光餐饮”之后的又一次全面提升。所谓“品质餐饮”,是指餐饮企业在已经完成“阳光餐饮”工程建设要求的基础上,从经营规范、文化品位、文明风尚、便民服务、诚信管理、社会责任、社会效果等方面进行提升,达到品质餐饮企业的要求。在品质餐饮创建过程中,该局加强餐饮单位后厨和就餐环境卫生监管,督促餐饮单位落实环境卫生管理制度。

(北京密云区融媒体中心)



平谷区落实冷链环节疫情防控保障工作

本报讯 平谷区市场监督管理局节日期间毫不松懈,按照“每日一检、每日一查”要求全面做好冷链食品检查。抽调机关干部下沉到基层市场监管所,采取分组包户层层压实责任,实地检查冷链食品从业人员核酸检测情况。由于节日大部分企业放假,组织冷库每日一查、冷链从业人员每日一检工作难度加大,市场监管干部克服重重困难,放弃陪伴家人,紧锣密鼓投入到冷库检查和核酸检测工作中。

该区市场监管局建立并实时完善进口冷链食品从业人员和共同居住者台账;为进口冷链从业人员和共同居住者协调场地,固定检测点位;每日检查并督察冷链食品从业人员核酸检测情况,要求必须持规定时限内的核酸检测阴性证明方可上岗,确保核酸检测频次“不打折扣”。1月31日至2月9日期间,冷链食品从业人员和共同居住者核酸检测人数共30849人次,均为阴性。

该区市场监管局继续排查梳理冷库台账、库存台账,动态掌握库存情况,做到底数清、情况明;进口和国产冷链食品实行分库存放、专区销售、专用通道,严查进口和国产冷链食品混放行为;重点检查库存食品上链情况,出入库登记、信息公示和追溯管理等情况;对辖区进口冷链及冷库经营者进行约谈。全区现有冷库314个,春节期间检查冷库1493个次,发现问题61个,已全部落实整改。

(平谷区市场监管局)