

## 北京市市场监管局通告 140批次食品 抽检全部合格

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,北京市市场监管局组织抽检了肉制品,粮食加工品,蛋制品,薯类和膨化食品,糖果制品,酒类6类食品140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,各类食品检验批次为肉制品53批次;粮食加工品30批次;蛋制品22批次;薯类和膨化食品13批次;糖果制品12批次;酒类10批次,以上所有类别食品检验全部合格。

## 丰台区市场监管局守住 开学季校园食安防线

本报讯 刘婧 精彩的冬奥落下帷幕,开学的号角已经吹响。为护航开学季,守好校园食安防线,北京市丰台区市场监管局执法人员对辖区校内食堂、学生餐配送企业和校园周边餐饮店的食品安全情况进行专项检查。

一查学校食堂,强化主体责任。执法人员走进了一家幼儿园的食堂,详细查看了食堂就餐区域及后厨的环境卫生情况、食品原材料进货查验情况等。该托幼食堂的后厨环境整体比较整洁,各种调料及食材半成品也有序地摆放在储藏架上,在储藏间的门口,还放置了隔鼠板。执法人员检查了食材进货来源,散装食品的标签标识。随后,执法人员查看了食材加工及留样情况,留样冰箱做到了专人管理,留样克数符合要求,执法人员要求食堂管理人员:一日三餐都需

要留样,每一种食物贴好标签,留样记录要具体到每一餐的时间,至少要保存48小时。最后执法人员查看了幼儿园的防疫举措落实情况,对食堂的冷链食品贮存、环境消杀等进行了检查。

二查送餐企业,延伸监管触角。执法人员来到了一家学生餐配餐公司,进入厂区后,执法人员随机抽选了5名员工,按要求进行人员卫生检查,检查员工是否发烧、手部有无外伤和皮肤疾病,同时核对从业人员的健康证明和核酸疫苗情况。执法人员按照食品原料库、粗加工间、切配间、操作间、分餐间的顺序依次开展日常检查,重点检查了粗加工间和切配间餐饮具的清洗,操作间生熟分开、分餐间检查紫外线灯消毒情况,并对企业食品安全制度落实情况以及进货台账等进行

了核查。检查过程中,执法人员随机抽取了原料间的蔬菜和分餐间的餐具,在检测室由检测员分别进行了用药残留和菌落快检,检测结果均为合格。

三查校园周边,筑牢安全防线。执法人员随机抽查了学校周边的一家餐饮店,按照丰台区开展的餐饮业大检查要求,对店内的食品经营资质、从业人员健康证明公示、进货查验义务落实、食材加工制作条件、餐用具清洗消毒等方面进行了检查,要求商户务必认真落实食品安全主体责任,确保消费者饮食安全。

丰台区市场监管局将持续开展春季开学校园食品安全专项检查,对辖区内学校、幼儿园食堂和送餐企业进行全覆盖检查,全力做好校园食品安全监管工作,为辖区校园食品安全保驾护航。

## 海淀区尽职尽责 守护冬奥食品安全

本报讯 冬奥会为世界呈现了一场难忘的冰雪盛宴。在赛场上,奥运健儿奋勇拼搏为国争光;在赛场外,各项服务保障工作有条不紊。冬奥会期间,海淀区市场监管局保障人员日复一日、尽职尽责地履行着守护食品安全的任务。

以不断学习的姿态追求长足进步。杨凯歌、王贺东是海淀区市场监管局驻北京锡华商务酒店保障组的工作人员,他们认真参加保障工作培训,不断钻研与食品安全相关的业务知识,力求以更专业的服务保障好冬奥会期间的“舌尖安全”。杨凯歌感慨到:“虽然工作很累,但能为大家奉上安全可口的餐食,让我感到任务虽艰巨,使命却光荣。”

以精益求精的态度守住食品安全底线。从进货查验到食材加工操作,从蔬果农残检测到菜品出锅中心温度检测,从对供餐硬件配备要求到后厨人员全流程培训,从日常三餐巡检到食品安全问题应急处置,海淀区市场监管局驻北京锡华商务酒店保障组工作人员精益求精,牢牢坚守食品安全底线,确保冬奥会期间食品安全。

以不畏艰辛的奋斗精神培养担当能力。保障工作期间,杨凯歌、王贺东勇于担当,在做好食品安全保障本职工作的同时,与其他工作人员精诚合作,热情帮助保障团队分担日常事务。

“软肩膀挑不起硬担子,承受住压力,才能抵抗住风浪。北京冬奥会是世界瞩目的体育盛事,是我们国家展示自身形象的一张名片,也是我们锤炼本领、担当作为的广阔平台。我们要把工作当作成长任务、成才任务,努力将自己的位置摆进工作大局中。”王贺东说。

(海淀区市场监管局)

## 朝阳区多措并举 保障餐桌安全

本报讯 王成 邹玥 连日来,朝阳区市场监督管理局开展了多轮元宵节食品专项检查,重点检查包括制作、流通销售等环节的元宵、汤圆类食品原材料和成品,通过加强巡查力度、规范索证索票、发布消费提示等多种方式,为群众餐桌安全添保障。

朝阳区市场监管局执法人员兵分多路,对朝阳区内各商超、市场的元宵、汤圆食品进行了检查。在食品专柜前,执法人员详细检查了供货商资质、进货凭证等,查看元宵产品的外包装、储存条件,严防“三无”、质量不合格、过期变质的元宵、汤圆类食品流入百姓餐桌,截至目前,检查结果未发现问题。

在此,市场监管部门也向广大消费者发出“元宵节”元宵(汤圆)消费提示:一是购买前查看仔细。在选购元宵(汤圆)时要仔细查看产品包装是否完整,外观质地是否均匀。避免购买存在解冻变软、变形、粘连等情况的产品。产品标签应有印刷清晰的食物名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者名称的地址及联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。二是购买后妥善贮存。市场销售的元宵(汤圆)中,速冻食品占有较大市场。速冻食品一般要求在-18℃的条件下贮存,消费者选购时,应选择冻藏设备良好的商超购买产品。已购买的元宵(汤圆)应按照包装标识的贮存条件存放,切勿食用变质食品。三是健康食用元宵(汤圆)。由于元宵(汤圆)的馅料中糖、油含量较高,容易导致食用后较难消化,且对血糖控制不利,因此老人、儿童和消化不良、胃动力不足者以及患有糖尿病、高血压、高血脂的人群应合理控制食用量。四是合理采购避免浪费。树立勤俭节约、爱粮节粮的良好风尚,节日期间合理采购、贮存元宵(汤圆),践行“光盘行动”,避免浪费。



## 顺义区开展节令食品安全专项检查

本报讯 近日,顺义区市场监管局对大型商超、糕点店等开展节令食品执法检查,保障群众食品安全。

顺义区市场监管局执法人员先后对家乐福、物美、稻香村、好利来等大型商超、糕点店进行检查,重点检查了经营者索证索票、进货查验、食品购销台账记录等,并对元宵、汤圆等节令食品的外包装、生产日期、保质期、合格证明、食品标

签、加工设备及工具洗刷消毒等情况进行检查。

顺义区市场监管局提示广大人民,购买元宵和汤圆时应注意以下几点:一是选择正规销售渠道购买元宵和汤圆,并保存购物小票和发票等票据;二是选购时注意包装袋是否密封完好,包装上的食品标签内容是否齐全,是否标明厂名、厂址、生产日期、保质期和存储条件等信息;三是

储存要得当,目前市场上销售的汤圆一般都是冷冻保存,消费者应根据商家提示或食品外包装明示内容进行储存,并尽快食用;四是元宵和汤圆属于高热量、高糖食品,除了热量和糖外并无太多营养元素,食用过多可能引起胃部不适;添加木糖醇的元宵和汤圆不等同于无糖食品,患有糖尿病、高血压的患者,应谨慎食用。

(顺义区融媒体中心)