

踏上保障征程 履行光荣使命

延庆区市场监管局王靳利为冬奥服务做贡献

王靳利是延庆区市场监管局的一名普通干部,从业二十余年,让他积累了丰富的食品安全保障经验。2022年北京冬奥会开在了自家门口,他义不容辞的踏上了保障征程,去履行他的光荣使命。不过在这背后,他和他的家庭也同时付出着巨大的牺牲,真正做到了舍小家顾大家,为冬奥会的成功举办做出了应有的贡献。

在家里,王靳利是他儿子的好父亲,是他父母的好儿子,更是他姥姥和姥爷的好外孙。他的姥姥和姥爷现在已有94岁的高龄,生活不能自理,吃喝拉撒都需要人来照顾。另外,他的父亲和母亲也是70岁的老人了,且患有不同程度的冠心病、糖尿病和高血压等疾病,身体也都不是很好。所以,他主动肩负起家庭重担,平时除了工作就是回家协助父母照顾两位高龄老人。他的母亲更是常和别人说,自己养了一个特别孝顺的好儿子,大大小小事情也都靠他打理,家里离了他还真不行。可就在这种情况下,当知道他需要封闭三个月的时间去参加冬奥保障时,整个家庭都毅然决然的选择支持他的工作,认为这也是全家的光荣,要克服一切困难为北京冬奥会贡献一份微薄的力量。他的儿子现在读高二,在繁重紧张的学习之余,也力所能及的干起了各种家务活,帮助爸爸分担家务。同时,他更感激他的妻子,一直在默默的帮助他照顾着这个家。在他保障这段时间,妻子更是天天两点一线,尽全力帮助他履行着好父亲、好儿子和好外孙的责任。

在全球疫情蔓延的大背景下,举办一届简约、安全、精彩的北京冬奥会是人心所向。确保防疫安全的同时,保障食品安全也同样重要。他因为工作经验丰富,被安排到延庆冬奥村这个最重要的保障岗位上。延庆冬奥村为90个国家和地区的1200余名运动员和随队官员提供24小时不间断供餐服务。为此,他带队组织人员采取三班倒的方式昼夜值守,确保食品安全监管无空档,开启全天候的安全保障。他每天都重复着一套同样的规定性动作,那就是冒着寒风接收运动员专供食材;穿戴严密的口罩衣帽开展制餐供餐检查;举着检测设备进行食品安全检测;进入冷库核对食品留样;陪同工作人员检查冷热链食材运输温度;拿着文件夹撰写检查笔录和工作记录;还有就是陪着厨房师傅们一同度过慢慢长夜。因为冬奥村各个监管点位间距离也是非常远,他每天都用近两万步的步数和同事们一起来换取冬奥村24小时的供餐安全。食品安全保障工作让冬奥村在满足各国运动员不同口味、不同宗教和特定饮食需求的基础上,更让运动员享受到最安全的就餐服务。

王靳利在冬奥保障一线的战斗中发挥着共产党员的先锋模范作用,用最严谨的工作态度创出了一流的工作业绩。就是因为有无数个像他这样的干部的无私奉献,才能真正保障为世界呈现一届简约、安全、精彩的奥运盛会。所以他不仅仅是个好父亲、好儿子、好外孙,同时也更是一名好同志、好战友、好党员!



冬奥大事 必作于细

参加工作仅五个月的「新兵」张露

北京,2022年冬奥会,奥运圣火再次在鸟巢点燃,举国欢腾。延庆区市场监管局的张露是此次冬奥会保障工作中的一员,他既激动又骄傲,这是由于张露仅入职5个月就能参与这重要历史节点的重大标志性活动,是组织和领导对张露的信任,但正是由于这一点,他也感觉到了“压力山大”。

打铁还需自身硬,如何高质量的完成冬奥食品安全保障工作,如何实现“精益求精、万万无一失”的工作目标,这都需要扎实的业务本领。在冬奥保障正式闭环之前,张露主动学习食品监管相关法律法规、参加食品监管及大型活动食品安全保障培训、请教食品安全保障的老兵以及到驻点酒店进行实战演习增强自身能力。从1月15日正式入驻酒店以来,张露时刻铭记“冬奥大事,必作于细”,才能力保冬奥食品安全“零事故”发生。

练就一双火眼金睛,做细致的监督者。保障初期,酒店与供餐保障工作存在着供需矛盾:餐厅工作人员还未就位;餐位不足需要分时段分流就餐;防疫工作要求与物资接收、送餐路线冲突;餐厅设施老旧。张露和另一位保障人员闻浩就亲身到酒店踏勘,

与酒店餐饮部门协调送餐模式、传达政策要求,严格把控收货关、食材存储关、快检关、从业人员健康关、操作流程关、留样关、消毒关、食品存储关、出餐查验关,为酒店制作食材采购情况记录、餐饮人员晨午检记录、消毒记录等一系列食品安全记录材料。锻炼一副顺风耳,做细心的服务者。在保障期间,酒店工作人员的任务繁重,无法及时将每天的数据信息上传到冬奥赛事综合保障组指挥调度平台,导致数据信息混乱,甚至酒店工作人员出现了情绪奔溃的情况。当得知这一情况后,张露与闻浩将这一工作先接到手中,帮酒店工作人员将冬奥赛事平台数据内容加入到台账中,并协调供货商将系统所需内容提前整理到食材采购情况记录表中,解决了数据信息收集的繁琐,提高了工作效率。

其次,他们和酒店餐饮总监重新梳理收货过程,确立专人专职,开展培训,亲自教工作人员完成收货、台账、录入系统这一工作链条。同时重新对酒店供货商的资质进行审核,保证供货商供货与酒店收货全程无接触,收货时对食材的生产日期、保质期、感官性状、储存运输条件以及冷链产品来源一一核对,做到从食材进入酒店到菜肴端上餐桌,每一步都有保障人员进行监管,做到对食品的全链条全流程监管,确保冬奥“舌尖安全”。

拥抱一个冬奥梦,做使命的践行者。作为志愿者驻地中的一颗“小螺钉”,就要发挥钉钉子般的精神,把工作做细、做实、做精,保证志愿者吃得放心、吃得舒心、吃得开心,确保食品安全“零事故”,站好每一班岗,这无疑冬奥梦的最好实现方式。

冬奥保障工作仍在继续,战斗仍未停歇,他们将继续奋斗在一线,将常态化检查落实落细,继续开展食品安全全链条全流程监管,全力以赴筑牢食品安全防线,保障志愿者“舌尖安全”。

参加食安培训 保障冬奥安全

冬奥保障人员王宇工作纪实

王宇,一名门头沟区市场监管局工作人员,非常荣幸能够被选派前来参加2022冬奥会的食品安全保障工作。由于之前的工作内容不涉及食品相关内容,为了更好地完成使命,在冬奥保障之前,他就积极参加食品安全保障培训并且前往龙泉宾馆进行门头沟区“两会”的食品保障工作,以尽快熟悉工作内容。

在进入闭环之前,王宇在延庆同事的安排下提前来到工作地点踩点,了解到工作场所是临时改造的大型制餐送餐中心,需要和健坤集团这样的大型餐饮企业配合,保障工作涵盖从食品原材料交接、烹饪加工、留样、消毒到监督企业落实餐饮服务食品安全规定、疫情防控要点等一系列内容,可谓任务艰巨。另一方面,由于工作地点之前是延庆区的军训中心,冬天没有活动,所以这个工作区没有集中供暖,无论是住宿还是工作都是使用电暖器,在这个冰雪交加的季节还要克服生活上的困难。

健坤集配中心共有工作人员120多人,要在赛事保障阪泉服务中心(海坨收费站高风险、二号地高风险、四号地高风险)、延庆制服制证中心、大临保障点、山地运行中心、雪具中

心、下屯换乘站高风险、高铁东停车场高风险、武警等十几个供餐点位,每天制餐早中晚三顿超过5000份,因此进货量巨大。从1月20日到2月10日期间,总共接收定采食材54批次,共计386633公斤,包括蔬菜、粮油、冻货、鸡蛋、牛奶、调料;还有自采食材5批次,共计9023公斤;赞助商赞助饮料超过20000公斤。每次接收货物都要保障组成员前来监督食材的各类手续材料是否齐全,尤其是对于冻货的各批次检测,确保食材不会受到污染。

为了能让各个供餐点位在七点就吃上热腾腾的早餐,集配中心凌晨三点半钟就开始了早餐的制作,保障小组也同一时间对制餐环境进行现场监督,保证出锅温度,配合ATP快检确保餐盒餐桶清洁卫生。结束了三餐制备的监督,晚上就要对当天所有数据进行汇总,统计进货量、食品留样、快检数量、人员食品库房的核酸检测数量,以及及时上报方便领导统筹规划。

在之后的时间里,王宇还继续完成这项光荣而艰巨的冬奥保障任务,贡献自己的绵薄之力,全力做好冬奥会食品安全保障工作。