



副区长
关得志带队
调研万星市
场货运司机
防疫管控。

怀柔区部署防疫管控及 区首站中转查验库建设工作

本报讯 4月16日下午，副区长关得志带队到万星市场及东方奇葩冷库进行工作调研，区市场监管局党组书记、局长任江云，区商务局相关领导陪同调研。在万星市场，副区长关得志一行听取市场对于货运司机进场的防疫管控流程，实地查看抗原检测演示以及进场登记台账等管理措施。

关得志指出，一是要加强入场司机分类分区管控。对入场司机分为三类：第一类为市场商户；第二类为本市货运司机；第三类为途径外省市货运司机。第一类司机每两日核酸检测一次；第二类司机每七日核酸检测一次；第三类司机除进京前48小时内核酸检测外，增加入场前抗原检测。市场北门专供第二类和第三类司机进出，同时设置抗原检测区域。

二是要严格落实进场查验制度。市场所有入口应24小时全天候值班值守，对每一名进场司机进行登记查验，内容包括行程码、健康宝、核酸报告

等，并进行信息登记；严格区分本市司机和外省市司机，便于分类管控。

三是要加强对途径外省市货运司机的场内管控工作。首先要在进场前进行15分钟快速抗原检测，结果为阴性方可入场。在场内，此类司机不下车，由装卸工人搬运货品。装卸工人流动性较大，市场应建好台账，并及时按要求核酸检测。

在东方奇葩冷库，关得志就推进怀柔区首站中转查验库工作进行调研。一行人首先听取东方奇葩冷库负责人对于冷库现状以及未来用途规划的汇报。该冷库共1200平米，其中一号库建设面积200平米、使用面积166平米，拟选作怀柔区“首库”进行建设。关得志与相关部门和冷库负责人就建设问题进行讨论。

关得志强调，一是要完善首库运行流程。进口冷链食品进入怀柔区“首库”后，首先查验货证，其次进行核酸采样，然后对包装外表面进行六面消

杀，最后进入“首库”暂存，待核酸检测为阴性后方可出库。

二是要完善场地、设施和人员配备。该“首库”应具备更衣区、查验采样消杀区、暂存保管区等相应区域，并按照14个“首库”指引文件要求配备摄像头、消杀设备、防护服务等物资，以及相应技术人员。

三是要明确费用问题。由企业先行改建，改建成本与后续运营成本统一核算，由用户承担。政府以行政命令的方式，要求所有进口冷链食品经营企业均使用“首库”进行进京中转查验。

四是明确下一步工作安排。由区商务局牵头，推进“首库”建设工作。东方奇葩冷库经营方在一周内完成报批材料并由区商务局报送市商务局。报批材料包括企业建设“首库”申请、“首库”运行管理制度、消防相关材料等。报送材料后，区商务局组织“首库”运营企业与“首库”使用企业召开对接会，对接运营工作。

牢记职责 不辱使命

怀柔区市场监督管理局四级调研员李征工作纪实

李征作为一名有着20年军龄、21年党龄的市场监管人，能够直接为冬奥食品安全保驾护航，倍感责任重大、使命光荣。在朝阳区市场监管局和区保障专班的领导下，李征和同组的宋燧涵同志一起，严格依据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》和GB 31654—2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求，认真落实《北京2022冬奥会和冬残奥会餐饮服务食品安全监督检查规范》，要求北京金陵饭店切实落实主体责任，认真开展监督检查，确保了冬奥会和冬残奥会期间北京金陵饭店餐饮服务食品安全。

截止2022年3月13日冬残奥会闭幕，共保障就餐31116人次，开展现场监督检查204次，约谈酒店负责人和餐饮负责人3次，教育培训2次，监督收货166批，从业人员健康询问116次，完成快速检测1124个，监督食品留样1739份，均未发生食品安全突发事件，圆满完成了冬奥会和冬残奥会食品安全保障任务。

李征开展的主要工作有：一是克服家庭种种困难，越是困难越向前。受领任务后，他积极调整心态，向母亲和家人说明情况，安顿好家中事项，和大家一起投入准备工作中。

二是积极参加理论培训和岗位实践，夯实监管基础。根据市局的安排，李征严密组织全体支援人员积极参加理论培训，并严格考勤。同时积极参加岗位实践，组织大家到日出东方凯宾斯基酒店实地见习，利用保障怀柔区党代会、人大会等时机，实地查看保障过程和监查标准，熟练掌握基本操作步骤。

三是夯实主体责任，明确标准要求。进驻酒店闭环管理前，他和朝阳区局的宋燧涵组织对餐饮负责人开展工作约谈，告知食品安全责任和要求，明确重点环节、风险隐患；针对存在的问题，下达整改通知单，督促整改并检查确认，确保问题隐患清零。

四是认真落实监管职责，筑牢食品安全防线。开始闭环管理后，他严格按照监管程序，对金陵饭店原材料采购进货及贮存、留样、消毒、人员健康管理等全链条流程进行监管，每日进行农药残留、餐具表面洁净度、菜品中心温度等

食品快速检测工作，开展涉疫食品和冷链食品排查，落实防疫要求，切实提高监管效能。

五是丰富监管手段，细化移出期管理。针对移出期人员的用餐特点，坚持高标准、严要求，按照“四检、三测、两提示、一消毒”的工作思路，扎实开展食品安全监管工作，不断巩固食品安全基础。

六是开展谈心交流，切实掌握真实思想动态。李征根据人员特点和实际，采取“一对一”结对子的方式，以老同志带新同志、以党员带群众的方式，了解其真实想法和实际困难，协调相关部门帮助解决实际问题，解除后顾之忧，保证大家轻装上阵。

李征表示，时刻保持积极主动的思想状态，是开展好各项工作的前提。此次冬奥会保障时间长、任务重、标准高、压力大，加之他从没有接触过食品安全监管，对相关政策掌握少。但是他迅速调整思想状态，认真学习习近平总书记关于北京冬奥会的指示要求，学习相关法律法规、政策规定和文件精神，积极参加市局组织的培训和实地踏勘，不断提高开展工作的能力，为开展监管工作提供了保障。

督促企业切实落实食品安全主体责任，是保障餐饮服务食品安全的基础。李征要求酒店建立食品安全自查等制度，每半月对食品安全状况进行自我检查评价。严格原料采购控制、供餐过程控制，不断完善食品安全事故处置方案，并组织进行演练。通过冬奥会的保障，酒店的自我管理能力有了显著提高，为冬残奥会保障和今后的经营奠定了坚实基础。

严格落实监督检查相关制度规定，是保障餐饮服务食品安全的保证。世上最难的事，就是坚持。他坚持把简单的工作重复做，把重复的工作用心做，确保精神不松懈、工作不断档。无论是除夕还是周末，每天坚持三餐巡视、健康询问、开展快速检测，每顿饭坚持监督摆台、测温、留样，严格落实制度，一丝不苟、尽心竭力，为食品安全打下坚实的基础。

冬奥会和冬残奥会的保障任务已经顺利完成，他将以更加饱满的精神状态，继续发扬奉献精神，在本职岗位上创造新业绩、续写新辉煌。

本版供稿：怀柔区市场监督管理局

责编：何妍君 版式：纪磊

怀柔区加强餐饮单位监督检查力度

本报讯 为高效处理好12345热线工单，推动解决餐饮行业食品安全隐患，怀柔区市场监管局餐饮科联合龙山街道所，对接诉量较高的餐饮单位进行监督检查。

执法人员突击检查好伦

哥、福成烤肉、欢乐牧场、肯德基（万达广场店）等餐饮单位。重点监督检查疫情防控、环境卫生、从业人员健康状况及工作服穿戴、食品采购索证索票等情况。对存在的食品安全隐患，当场提出整改意

见，要求立即整改到位，及时消除隐患。

下一步，怀柔区市场监管局将持续开展餐饮行业食品安全检查行动，推动餐饮服务单位提升食品安全水平，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

长哨营满族乡所开展食品安全知识培训

本报讯 为切实保障餐饮单位食品安全，长哨营满族乡所组织辖区规模较大的饭店和民宿开展食品安全知识培训。本次培训主要采取授课、

竞答、咨询的形式，重点讲解了食品安全的重要意义、餐饮单位如何规范经营、疫情防控期间餐饮单位工作要求、怎样预防食物中毒等内容。

通过此次培训，有效提升了相关经营户的食品安全意识和责任意识，进一步消除食品安全隐患，保障人民群众“舌尖上的安全”。