

北京市市场监管局通告 12批次食品 抽检不合格

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,糖果制品,水果制品,食糖,蜂产品,食用农产品,餐饮食品,方便食品,水产制品,其他食品 10类食品 859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 847 批次,不合格样品 12 批次分别为食用农产品不合格样品 7 批次;餐饮食品不合格样品 2 批次;方便食品不合格样品 1 批次;水产制品不合格样品 1 批次;其他食品不合格样品 1 批次。

- 1.北京鱼水家乡餐饮管理有限公司经营的
鲟鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。
- 2.标称陵川食品(天津)有限公司生产,北京邻鲜连锁便利店有限公司安定门东大街店经营的奥尔良鸡肉三明治,大肠菌群不符合产品明示标准。
- 3.标称山东沾化隆旺水产品有限公司生产,未来生鲜(北京)科技有限公司管庄店经营的即食海蜇丝,菌落总数不符合食品安全国家标准。
- 4.北京龙锦元刚海鲜店经营的草鱼、鲤鱼,地西洋不符合食品安全国家标准。
- 5.北京周堂食品有限公司门头沟区第一分公司在饿了么好鲜生超市(新城东街店)销售的豇豆(长豆角)约500g/份,倍硫磷不符合食品安全国家标准。
- 6.北京三洲餐饮管理有限公司使用的集消餐具(盘子),大肠菌群不符合食品安全国家标准。
- 7.北京圈圈美味餐饮管理有限公司经营的豇豆,灭蝇胺不符合食品安全国家标准。
- 8.标称鄢陵味博食品有限公司生产,北京亲品客电子商务有限公司在天猫亲品客食品专营店销售的死神辣条 1号(调味面制品),三氯蔗糖不符合食品安全国家标准。北京亲品客电子商务有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经复检后,维持初检结论。
- 9.北京时铭餐饮服务服务有限公司经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。
- 10.永旺商业有限公司北京丰台分公司经营的生姜,氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺不符合食品安全国家标准。
- 11.北京谭氏王婆大虾餐饮管理有限公司使用的集消餐具(盘子),大肠菌群不符合食品安全国家标准。

朝阳区保障端午节期间食品安全

本报讯 近日,朝阳区市场监管局执法人员来到辖区盒马鲜生十里堡店,开展端午节食品经营环境专项检查工作。

一进超市,手工鲜粽柜台便出现在执法人员眼前,在柜台旁边,还有3个销售各类预包装粽子的柜台。执法人员对相关商品进行检查,重点检查了商品进货查验制度执行、生产日期保质期标示、贮藏条件是否符合相应要求等情况,对食品安全状况和食品安全保障措施进行检查,详细询问了采购、运输、保存、价格和销售情况。

“我们可以看到,这里粽子主要分为三种,一种是手工制售的,两种预包装的。预包装粽子的存储

条件也不一样,一个货柜是冷冻存储,也就是-18摄氏度存储的,另外两个是常温存储,消费者购买时一定要分清不同品类粽子的存储条件和保质期,按照相关说明食用。”朝阳区市场监管局食品流通科副科长杜晓昕提示。

随后,执法人员随机抽取了粽子,进行硼砂含量快速检测。“硼砂作为添加剂可使食品保质期增长,同时提升口感,但也会对人体造成很多不良反应,国家明令禁止硼砂作为食品添加剂使用。本次快速检测,试纸没有变红,说明食品里面是不含硼砂的,检测结果合格。”八里庄市场监管所副所长李瑶表示。

“夏天温度高,熟食、凉菜等食

品容易发生变质,要严格按照储存要求进行保存,还要每日清点,临近保质期、过期、变质的食品及时下架。”在随后的检查中,执法人员提示该超市的食品经营单位负责人。

在冷链食品区域,柜台显著位置放有“购买进口冷链商品三部曲”的提示步骤。执法人员检查了区域工作的核酸检测记录,区域的消杀记录等,并随机抽取了一件进口冷链食品,通过扫描商品对应的“北京冷链”二维码,核对商品生产日期、批次、检疫合格证明,核酸检测证明、消毒证明等信息。其他相关经营情况规范,检查未发现问题。

(北京日报客户端)

顺义区开展节日“粽”点检查

本报讯 端午节前夕,顺义区市场监督管理局对全区商超、市场等开展食品安全检查,保障食品市场秩序平稳有序,保障居民买到放心粽、吃上安心粽。

连日来,区市场监管局执法人员对辖区生产企业、大型商超、农贸市场等经营主体开展检查,重点检查粽子外包装、合格证、生产日期等情况,并对经营主体食品进销台账及储存条件等情况进行检查,督促其严格审验供货商经营资质、索取相关证明文件、销售凭证,确保食品安全,来源可追溯。

光明市场所执法人员重点检查商超、农贸市场的粽子、熟食等食品,对正在销售的粽子进行抽查,主要检查粽子的外包装、储存条件、生产日期、保质期、原料成分、食品添加剂、合格证等内容,确保所有食品来源可追溯。执法人员督促经营主体,要注意粽子的储存方式和储存时间,确保粽子在有效期内销售,避免出现质量问题。同时执法人员加强巡查,督促经营



主体落实各项防疫政策,重点对复工商户防疫措施落实情况进行检查,检查了商户的体温监测及消杀记录,并对从业人员和顾客的核酸检测证明进行了查看,同时要求商户落实常态化疫情防控措施,巩固防疫成果。

日前,后沙峪市场所执法人员

走进辖区内的山姆会员店、永辉超市等商超,重点检查粽子、蔬菜、肉制品等节日消费量大的食品及食材,查看食品经营单位进货查验制度是否落实、包装标签是否规范、储存条件是否达标,食品经营者的进货台账是否齐全等。

(顺义区市场监管局)

东城区加大外卖行业管控力度

本报讯 按照新冠疫情防控工作最新要求,东城区从严从紧落实外卖行业管控力度,深入开展外卖行业疫情防控专项大检查。本次检查涉及辖区内每日优鲜、盒马鲜生、叮咚买菜、美团外卖、吉野家、麦当劳、肯德基、必胜客等行业品牌 8 个,运营站点 72 个,从业人员 1200 余名。

5 月 28 日,区商务局检查人员走进位于天坛内东里的叮咚买菜鸿运服务站。该服务站共有管理人员及外卖小哥十余名,每天订单数量 700 至 900 单。检查人员首先查看了服务站的消杀记录、到访人员登记表。记录显示,该服务站常温区、冷藏区、冷冻区等公共区域以及外卖小哥的车辆每天由专人消杀 4 次,到访人员扫码、测温、登记后方

可进入。随后,服务站负责人向检查人员出示了疫情应急预案、员工台账等文件。“所有员工都完成三针疫苗接种,工作时必须佩戴 N95 口罩,每天除了早晚测量体温,还要进行核酸和抗原检测,检测结果由专人登记记录。”服务站负责人介绍,外卖小哥通过将餐品放至小区内智能取餐柜、单元楼内存放点或居民家门口等方式,做到不进楼、不进店、不进店,实行无接触配送。

在冷冻区,检查人员查看了进出库台账,包括产品名称、源头产地、出入库时间、供货方(采购方)姓名等信息。此外,运输车辆车牌号以及司机身份信息、联系方式、核酸检测等信息也需要记录完整。记录显示,该服务站冷链食品入库后会进行一次新冠病毒核酸

检测,同时每周开展 1 次生产经营活动核酸检测。

东城区严格落实属地责任,由区商务局加强对外卖行业监管力度,通过摸排、走访、检查的方式,要求企业梳理和建立外卖行业网点信息台账和从业人员基础信息台账。区商务局抽调检查力量,分组分片深入企业一线,重点针对外卖营业网点疫情防控制度、人员管理、核酸检测、行程轨迹、无接触式配送模式、冷链冷库等 29 项具体内容进行全面核查整改,重点督促企业落实主体责任和人员个人防疫责任,对新版外卖人员防控指引中增加的不跨区派单、减少人员流动、点对点上下班不聚集、无接触配送等内容督促企业落实。

(东城区融媒体中心)