

聚焦食品疫情防控

门头沟区市场监管局推动疫情防控精细化再升级

本报讯 疫情防控进入攻坚阶段,为巩固当前抗疫成果,门头沟区市场监管局坚决扛起兜底责任,积极思考、查漏补缺,进一步完善工作方法,力争最大限度减少漏洞,筑牢织密首都防疫网。

一是紧抓监管,筑牢防线“最后一米”。全方位、多层次开展执法检查

和每日排查,对七小门店等重点风险领域场所加大检查频次;保持查处违法、违规、失责行为高压态势,视情况进行提示提醒、约谈诫勉、责令停产停业等;统一签订疫情防控主体责任人《承诺书》、《餐饮单位疫情防控承诺书》、《夏季高风险食品安全提示书》等,压紧压实主体责任。本周以来,共检查五类以外市场主体2339户,发现问题239户,整改239户,公示信息201户。

二是举一反三,“线上线下”封堵漏洞。对确诊病例轨迹涉及市场主体进行分析,发现存在扫码测温查验不够严格等问题。针对此情况积极反思,通过“店内检查+调取监

控抽查”、“现场咨询+微信远程指导”、“回头看+责令改正+反复看”等多种形式,开展对辖区市场主体的高密度高频次检查,坚决杜绝以“亮码”代替“扫码”,“一人扫码、多人进入”等现象,确保五类以外市场主体做好政策落实。本周以来,共发现问题52家次,现场责令停业整顿11家次。

三是创新方式,“打卡接龙”提升效能。借力微信接龙打卡小程序,制定“十九类市场主体疫情

防控落实情况工作记录簿”,推动市场主体每日自查填报扫码测温、消杀通风、查验证明、佩戴口罩、按时核酸等五项措施落实情况,便于快速准确筛查出重点检查对象,提高工作效率。当前,以妙峰山所为试点,共有45户主体纳入打卡管理,每日动态筛选10%-20%作为重点对象进行现场检查。试点以来,共打卡754户次,检查发现问题31个,行政处罚2起,公示5起,所有问题均立行立改。

区局做好堂食市场主体监督检查工作

本报讯 为持续做好疫情防控期间餐饮环节食品安全监管工作,门头沟区市场监督管理局坚持问题导向,加大监管、督导力度,由主管副局长炼立锋带队,对区内重点企业、中央厨房及集体用餐配送单位开展监督检查,进一步规范企业经营行为,全面提升食品安全水平。

全面检查,确保管理到位。重点排查集体用餐配送单位及中央厨房全流程管理,在保证疫情防控措施到位的前提下,排查保障食品安全的全流程、全环节,从布局到操作流程,从原料购进到制作加工,从食堂人员自身健康管理到操作间卫生是否到位,从食品安全各项制度落实到设施设备运行是否完好,狠抓监管细节,杜绝各种隐患发生。

督促自查,提高责任意识。执法人员要求企业在今后工作中做好自查,确保进货查验、索证索票、人员健康管理、食品加工经营场所的内外环境、加工制作、餐饮具消毒、食品留样等重点环节均严格按照规定开展工作,牢固树立食品安全第一责任人意识,抓好日常管理,确保食品安全。

防疫当先,督促落实政策。要求企业提高思想意识,严格落实北京市疫情防控政策,做好顾客进门“四件套”,织密疫情防控网;从业人员按要求进行核酸检测、体温检测、口罩佩戴等,确保内部安全;查验货物配送单位送货人员的健康宝、核酸检测结果,及时切断病毒传播途径。

炼立锋强调:一是作为辖区重点餐饮企业,要高度重视食品安全工作;二是餐饮单位要切实履行职责,自觉规范经营行为,严格落实各项食品安全制度;三是要始

区市场监管局检查重点企业食品安全

本报讯 为确保群众饮食安全,督促市场主体做好防疫工作,近日,门头沟区市场监管局自上而下全面加强堂食市场主体监督检查,筑牢食品安全和疫情防控屏障。

主要领导带队开展夜查。6月13日晚,区市场监管局局长张立新带队,联合区城管执法局及相关属地开展集中夜查工作。针对门城地区餐饮、商场超市等重点领域市场主体逐户走访排查、督导疫情防控工作。重点检查餐饮、商场超市市场主体落实最新《疫情防控指引》情况、从业人员管理情况,以及落实进门“四件套”、场所环境消杀、通风等疫情防控措施是否到位等。共计出动58人次,检查282家次,发现问题58家次,其中,41家当场责令其改正,16家张贴整改公示单,1家停业整顿。

各市场所持续做好监督检查工作。军庄市场所于堂食首日会同镇城管部门开展联合检查。与经营者沟通了解上座率、经营情况。并查看市场主体测温、验码、一米线、核酸查验、直接接触顾客的服务人员佩戴N95或KN95口罩等方面情况。在检查的同时,向各主



体贯宣最新的从业人员疫苗接种政策、核酸频次、张贴“查验72小时核酸”通知等内容。

斋堂市场监管所自6月6日起,连续3日对斋堂大街餐饮主体进行检查。现场查看食材、调味品、预包装食品的形状与保质期,检查主体进货台账与进票索要工作。同时督促商户落实主体责任,严格遵守扫码测温等各项防疫政策,所有直接接触客人工作人员务必佩戴N95/KN95口罩、一次性手套。针对2家餐饮主体工作人

员未佩戴KN95/N95口罩,执法人员现场责令整改并进行整改后验收工作。

永定市场所于恢复堂食首周组织全所力量对辖区餐饮主体进行检查。重点查看餐饮具消毒、疫情防控措施落实、从业人员管理、进销货记录等情况。检查中发现个别商家存在餐具消毒后存放不规范、餐具消毒记录不完整等问题,已责令当场整改。共检查餐饮服务单位160户次,发现餐饮具消毒问题4户,责令整改4户。

门头沟区四措施保障中考期间餐饮安全

本报讯 为确保监考老师和考生的食品安全,门头沟区市场监管局坚持预防为主、安全第一、优化服务的工作原则,结合夏季食品安全风险隐患特点,针对性部署执法力量,筑牢食品安全防护网。

一是压实主体责任。属地市场所提前约谈辖区负责考生用餐的学校食堂和学生餐配送企业负责人,要求落实食品安全主体责任,做好疫情防控、食材管理、餐具消毒、全程追溯、应急处突等工作,签订《重大活动食品安全责任承诺书》。

二是强化工作部署。区局成立保障领导小组,行政主要领导担任组长,制发服务保障

工作方案、食品安全保障方案和应急预案,明确工作重点和各部门责任,选优配强监督检查骨干,提高发现问题能力,及时察觉苗头性、倾向性问题。

三是做好执法检查。主管领导带队以“四不两直”的方式检查考点食品安全,查看食品安全制度、应急预案、环境卫生等情况;各市场所以考点为中心,全面摸排考点及周边200米以内的食品经营单位,督促各主体按照行业主管和疾控部门要求做好从业人员核酸检测、疫苗注射、环境检测、信息登记、扫码测温、通风消杀等工作,防范疫情防控风险。

四是严把关键关口。夏季气温高、湿度大,执法人员严查进货渠道、储藏运输、加工制作、食品留样等环节,重点关注冷藏冷冻设施运行情况,确保实际贮藏温度满足安全要求。做好高温天气蓝色预警提示,要求餐饮单位遵守食品安全管理规范,加大消毒杀菌频次,严防发生食物中毒事件。

6月15日以来,共检查食品经营单位90余户次,全部考点签订承诺书,发现地面不洁等问题2个,均已立行立改。下一步,区局全面做好准备,保障考点食品安全,加强对周边餐饮单位的监督检查,为学生们的关键一考助好一臂之力。

终绷紧疫情防控这根弦,强化风险意识和底线思维,认真履行主体责任,坚决筑牢常态化疫情防控坚固防线。