

聚焦·市场经营单位食品安全

平谷区落实食品安全主体责任

本报讯 2022年5月底,位于平谷区王辛庄镇的北京宝悦酒店成为新冠肺炎疫情临时隔离点,承担丰台区管控人员的隔离任务。按照平谷区市场监管局的部署,王辛庄市场所迅速行动,紧盯“关键小事”进行靠前监督,多点发力提供暖心服务,为疫情隔离管控人员架起“连心桥”。

战疫有我,受理投诉有速度、解决问题有尺度。隔离人员刚刚入驻,王辛庄市场所就连续接到2张12345工单,反映隔离点饭菜不卫生,送饭时间滞后,居住环境不理想。通过与投诉人的电话联系,原来这批隔离人员是被临时转运到平谷区,与家距离较远,加之人生地不熟,导致心情焦躁。

找准症结才能对症下药,接单人员向投诉人详细介绍隔离点的居住环境、管理措施、服务事项,告知隔离人员要先进行一轮核酸检测,然后再发放盒饭。提示隔离点的食品安全是放心可靠的,每天都进行严格的监督检查和质量监测。了解到电视看不了、手机连不上WIFI等问题,接单人员马上向隔离点反馈并迅速得到解决。王辛庄市场所还深入隔离点,坚持每日明确监督重点,每日复盘监督情况,每日开展监督效果回头看,为隔离人员提供坚实的服务保障。看到各种疑虑得到明确的答复、每个关键小事得到圆满处理、每个工作人员无私的付出,隔离人员的情绪逐渐稳定,主动了解最新防疫政策,自觉落实防控措施,安抚行动凝聚成共同抗疫的合力。

战疫在我,实地走访有精度、监督检查有力度。每个隔离点就是一个战斗堡垒,必须全力护航所有隔离人员用餐安全。平谷区市场监管局由主管局长带队,对酒店的食品安全、服务保障开展实地走访,详细了解餐食标准、菜品种类、食品卫生、问题困难等情况。同时进一步明确与隔离点的对接内容,实时跟进隔离点的供餐动态和相关诉求,确保第一时间发现问题、第一时间处置。王辛庄市场所围绕餐厅管理和食品安全,从规范食材采购、食品原料及食品半成品贮存、粗加工、切配、烹饪、分餐等实施全方位监督,针对发现的问题现场提出整改意见,要求立即整改到位。酒店按照平谷区市场监管局和王辛庄市场所的改进意见,对后厨进行了搬家式大打扫和彻底清洗消毒,并从总部抽调大厨提升隔离点伙食水平,建立了酒店与隔离人员的微信群,让隔离人员吃得更加安心、放心,诉求有专人跟踪、专人处置。

战疫是我,督促指导有准度、解困纾困有深度。围绕解民忧、抒民困,平谷区市场监管局、隔离酒店携手开展了一系列工作。王辛庄市场所坚持做好“每日一查”,指导企业规范了后厨各个功能区,所有厨房用具做到分门别类、整齐摆放,推动从食品原料、餐用具清洗消毒、加工操作、食品留样等环节全过程执行食品安全规范,从严从细落实食品安全和疫情防控主体责任。帮助完善了各项管理制度,从大厨到操作员都进行健康检查并持证上岗,进货查验、索证索票、应急预案等制度和《隔离点供餐食品安全管理指引》全部上墙公示,形成了可追溯、可查可验和透明整洁的餐食供应体系,饭菜品种也更加丰富、饭菜质量更加可口,隔离人员纷纷对餐食和卫生环境的改善点赞。当这些人解除隔离返乡的时候,充满了对这个共同家园的不舍,因为平谷的好山好水、风土人情、周到服务和以隔离人员为本的点点滴滴,已经深深烙印在他们的内心深处。

接诉即办,就是要办出老百姓的幸福感、认同感、归属感。下一步,平谷区市场监管局将继续加强集中隔离场所的食品安全监管,下力气解决合理诉求,架好、架实与隔离人员的“连心桥”。

(平谷区市场监管局)

石景山区严格规范餐饮业食品加工流程

本报讯 随着夏季气温升高,食物极易发生腐败变质。为维护广大消费者的身体健康和生命安全,近日,石景山区市场监管局对辖区餐饮单位开展夏季食品安全监督检查。

执法人员要求各餐饮单位压实餐饮服务单位食品安全主体责任,严格规范食品加工流程,确保食品安全不出纰漏。重点检查了食品及食品原料进货验收、索证索票、加工操作、餐饮具清洗消毒、环境卫生、食品储存、凉菜加工等情况。针对存在问题的单位,已下发责令改正及警告,要求其立即整改相关问题。检查过程中,还对各餐饮单位查验核酸检测证明、扫码测温等常态化疫情防控工作做了检查,并提示各单位负责人要控制人流密度,合理保持就餐间距,提倡隔位就座,务必做到解封不解防。

下一步,区市场监管局将在严格落实疫情防控常态化要求的基础上,不断加强餐饮服务单位监管,确保食品安全万无一失。

(石景山区市场监管局)



执法人员检查餐饮单位食品原料进货清单。

东城区夜查簋街餐饮服务单位食品安全

本报讯 王薇 夏季微生物易于生长繁殖,是食品安全风险高发的季节。6月28日晚,东城区市场监管局按照“守底线、查隐患、保安全”专项行动计划,结合夏季消费特点,对簋街商圈开展错峰执法,现场检查了花家怡园、逗气椰子公司饮品店等餐饮服务单位食品安全制度落实情况。

执法人员现场查看了餐饮服务单位经营资质、从业人员健康证明、原材料进货台账记录,检查了环境卫生状况、冷荤间使用、食品及原材料贮存条件、人员操作情况和餐饮具清洗消毒过程、“阳光餐饮”工程落实情况等,并对食品安全管理人员进行了抽查考核,确保食品加工过程安全、用具和餐饮具消毒到位,杜绝食品安全隐患。同时,对照商家在外卖平台上线店铺信息,核查是否存在证照地址线上线下不统一、是否存在超范围经营等情况,确保网络订餐安全。

为了确保食品安全落到实处,东城区市场监管局委托

第三方检测机构对餐饮单位夏季使用较多的小龙虾、牛羊肉和香辛底料进行了监督抽检,重点对重金属含量、瘦肉精、染色剂、防腐剂等指标进行检测。第三方检测机构现场完成样品的采集、封装,随后将通过实验室检测出具专业检测报告。东城区市场监管局将密切关注本次抽检结果,对于出现抽检项目不合格的餐饮企业,将依法严肃查处。

为有效防控食品安全风险,坚守食品安全底线,确保广大人民群众“舌尖上的安全”,东城区市场监管局于近期启动了夏季食品安全监督检查专项行动,将加工经营生食水产品、熟肉制品、豆类制品、冷荤凉拌菜、冷加工糕点、自制饮品等品类的餐饮单位以及美食城、网红餐厅、集体用餐配送单位、建筑工地食堂等作为重点检查单位。通过日常检查和错峰执法相结合、线上线下同频监管的方式,对食品经营主体开展监督检查工作。

丰台区检查集体用餐配送单位食品安全

本报讯 按照北京市疫情防控工作领导小组统一部署,全市中小学生已于6月27日返回校园。丰台区市场监管局“线上+线下”相结合,对辖区集体用餐配送单位开展食品安全专项督导检查,为师生返校后校园食品安全保驾护航。

进一步压实责任,落实集配单位“专人日查”制度。现场,执法人员对集体用餐配送单位开展食品安全全方位彻底检查。严格对厨房环境卫生、食品及原材料储存、食品加工制作规范等进行检查,细致地查看进货台账、索证索票等管理制度落实情况,做到隐患排查无死角,食品安全无盲区。

充分利用“互联网+明厨亮灶”,实现智慧监管,社会共治。执法人员通过阳光餐饮视频终端对后厨进行检查,确保从原材料粗加工,餐品加工制作,到成品产出及

分餐留样全过程置于大屏幕的监控之下,智慧监管无死角。同时,社会大众及学生家长也可通过阳光餐饮APP随时查看后厨加工制作过程,参与校园食品安全监督,有效推动实现社会共治。

向前一步,主动作为,关注并督促企业落实防疫要求。在检查食品安全的同时,督促集配单位落实疫情防控常态化举措,包括人员健康监测,环境核酸监测,从业人员核酸定期检测情况,确保保洁人员、保安、临时工和司乘人员应上链尽上链,防止异常情况人员上岗。

高标准督促问题整改,确保食品安全监管长效。此次专项检查整体情况良好,针对现场检查发现的细小问题均已责令其立即整改。

(北京市场监管)

密云区“服务+监管”助力食品企业复工

本报讯 随着北京市复工复产有序推进,为保障常态化疫情防控下生产源头食品安全,密云区市场监管局结合“守底线、查隐患、保安全”专项行动,聚焦夏季食品安全风险,主动服务,加强监管,助力企业恢复生产,筑牢疫情防控和食品安全“双防线”。

送服务,帮助企业有序复产。实地走访辖区食品生产企业,及时传达全市复工复产相关政策信息,告知疫情防控期间许可证件延期有关事项,协助企业在线承诺,顺延许可期限,消除后顾之忧。建立复工复产台账,时刻关注每家企业复工和生产情况,根据疫情防控形势,指导企业落实防疫指引,不断优化原料收发、生产加工、贮存物流等环节以及人员管理、健康监测等防疫工作,筑牢疫情防控屏障,安全有序复工复产。

送技术,助力企业渡过难关。深入6家企业生产一

线,从厂房设计、车间布局改造、管理规划等方面提供“一对一”技术指导,帮助企业完成升级改造,实现一次改造、一步到位。同时,通过视频会议开展线上培训,对食品添加剂使用标准、食品标签、食品生产通用卫生规范等相关文件进行解读和典型案例分析。通过现场指导、线上培训答疑等形式,为食品生产企业提供技术服务,纾解难点堵点,助力企业渡过难关。

严监管,有效防控安全风险。围绕企业内部管理、原辅料采购、环境卫生、生产工艺、质量控制、仓储运输等重要环节和关键点位,加大抽查检查力度,防止出现使用过期原料、食品添加剂,或改换食品包装、标签标识,标注虚假生产日期、保质期等违法违规行为。同时,督促企业落实主体责任,定期开展自查,实施“一企一档”“一品一策”管理,确保出厂产品质量安全。

(密云区市场监管局)