

北京市市场监管局：

推出准入服务“便企十条”助力市场主体复工复产

本报讯 为全力助推首都市场主体复工复产,北京市市场监管局充分发挥市场监管职能,再发复工复产政策红包,印发了《北京市市场监督管理局关于创新准入服务助力市场主体发展工作的通知》(京市监发[2022]79号),推出登记注册便利化“十条举措”,为市场主体复工复产、持续发展注能蓄力。

一是聚焦关键环节,推动不含行政区划名称自主申报,打通高效准入第一关。申请人在申报企业名称时,可直接通过网上服务系统自行选择、自主申报不含行政区划名称的企业名称。2022年1月—5月,本市不含行政区划企业名称共计申报4660件,占全国申报总量的24.34%。

探索住所标准化登记试点,精简登记注册材料。依托“e窗通”平台,通过“标准化地址申报+信用承诺制”的登记服务模式,利用区块链技术自动比对地址生成区块链证书,代替住所(经营场所)相关文

件,简化登记申请材料,实现了“申请便利、资源透明、监管有效”。

拓展“一网通办”业务范围,打造全流程无介质极速登记体验。将“一网通办”业务范围拓展至变更、备案、注销等全部主要业务类别,同时创新“e窗通”身份认证和业务确认方式,电子签名后不需加盖公章、不需缴回纸质营业执照,由登记机关公告作废,真正实现“不用章、不缴照”全流程无纸化办理。

二是个性化服务再出新。创设“1(集中办理)+N(联办叠加)”办理模式,便利连锁企业可集中登记。结合登记业务实际,针对连锁企业批量办理需求,登记注册机关为连锁企业的开办提供线上线下集中办理登记服务。一方面,支持企业法定代表人(负责人)批量选择确认电子申报材料,实现“线上一次身份认证,批量办理登记业务”。另一方面,依托政务服务中心综合窗口,为有需求的连锁企业开辟

线下绿色通道,批量办理登记。

在“集中办理”的基础上,支持有条件的区域提供“证照联办”“一业一证”等叠加办理服务,实现营业执照和高频许可事项“一窗提交,一次申请,同步领取”,此项举措在精简申请材料的同时可以极大地缩短证照办理时长。

在全国率先试点特色经营活动自主公示,实现经营范围规范化和企业宣传个性化的有机结合。将科技、文化、餐饮服务、食品生产等行业纳入首批试点范围,市场主体可自行在“e窗通”服务平台“自主公示”专栏,点选经营范围规范条目项下的特色经营活动,点选内容将通过北京市企业信用信息网向社会公众公示。此项举措有利于企业推广自己的特色服务、宣传品牌特色、展示企业个性化产品。

三是优化“一照多址”网上办理方式,“一照多址”“码”上查。依托技术赋能,优

化“一照多址”网上办理方式,企业可通过“e窗通”平台向登记机关申请增加、变更和减少经营场所,领取加载“一照多址”二维码的营业执照,企业和社会公众可通过扫码查看“一照多址”信息,不需频繁更换营业执照。

“小执照”化身大平台。一方面,优化电子营业执照领取方式,支持法定代表人(负责人)可通过线上或线下方式批量领取电子营业执照。另一方面,持续拓展电子营业执照查询展示等集成服务功能,将特种设备使用证等八类电子许可信息归集到电子营业执照名下,实现电子证照联动展示。

下一步,北京市市场监管局还将逐步推进把“一照多址”和名称变更等更多市场主体信息关联至电子营业执照,企业可通过电子营业执照应用程序查看相关信息内容,提高市场主体信息透明度。

(北京市市场监管局)

北京市市场监管局开展夏季餐饮食品安全专项检查

本报讯 近日,北京市市场监管局结合落实食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动,在全市范围内开展为期两个月的夏季食品安全专项检查,进一步排查食品安全风险隐患,保障首都市民饮食安全。

高风险业态是重点。此次检查主要针对夏季餐饮食品易腐败变质、时令性强等特点,以自制饮品、生食类食品

制售、冷食类食品制售、烧烤等高风险业态为重点对象,同时将网络餐饮和校园餐饮列为防控重点。

检查要点突出。此次检查针对不同业态,共明确28项检查要点。要点包含自制饮品外包装是否张贴包括制作时间、最佳食用时限等信息的标签,自制炆虾、醉蟹、醉虾、咸蟹、泥螺等生制水产品是否按照生食类食品进行管理,

外卖配送过程中冷、热食品是否混放等突出问题。

违法行为依法严厉查处。严格落实“四个最严”要求,对于存在食品安全违法违规行为的餐饮服务单位,依法从严从快予以处罚;整改期间停止违法企业线上经营,依托违法行为公示曝光台持续曝光违法行为,督促企业食品安全主体责任落实。

(北京市市场监管局)

北京专项检查学生餐配送企业食品安全

本报讯 贾珺 近期,北京市市场监管局、北京市教委成立市级联合督导组,在北京市范围内对学校食堂及学生餐配送企业开展食品安全专项督导检查。

据了解,此次督导重点检查中小学、幼儿园食品安全校长(园长)负责制、校领导陪餐制、从业人员健康管理、进货查验制度、餐饮加工制作、餐饮具清洗消毒、环境卫生控制、食品留样等情况,查看食材是否过期、清洗消毒是否规范等。对于学生餐配送企业,在检查食品安全各环节的同时,还重点检查了区市场监管局落实每日每餐次对学生餐配送企业开展现场食品安全监督的情况。

检查过程中,督导组要求中小学、幼儿园严格落实学校食品安全主体责任,强化食品安全校长(园长)第一责任的认识,落实食品安全各项制度,严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》加工制作餐食,全力保障学生餐食安全。

北京缩短开办生鲜外设仓库时间

本报讯 杜燕 目前,越来越多的消费者选择从线上生鲜电商采购食品。近日,从北京市市场监管局了解到,针对食品经营企业前置仓库无现场制售、线上交易且仅用于提货、仓储和配送的特点,该局开发食品经营企业外设仓库报告模块,当地食品经营企业可“零跑动”“零见面”填报极简生鲜外设仓库报告,进一步缩短开办前置仓库时间。

生鲜电商选择在社区周边设置仓库,将仓库和服务站合二为一,在消费者下单之后实现“极速达”。这种模式

既保障了人们能快速买到东西,又最大限度地减少了人员聚集流动和接触,降低病毒传播风险。

北京市市场监管局表示,针对前置仓库无现场制售、线上交易且仅用于提货、仓储和配送的特点,开发食品经营企业外设仓库报告模块,坚持“零跑动”“零见面”,企业无需现场办理、无需提交纸质材料,只需通过北京市市场监督管理局网上政务服务平台——“食品经营者外设仓库报告”填报相应的信息即可,方便企业快速完成报告事项,进一步缩短开办前置仓库时间。

为进一步优化营商环境,提供快速高效的政务服务,北京市市场监管局指导经营者从顶层设计和角度做出调整和改变,切实履行主体责任,确保所售食品来源可溯、过程可控、质量安全,为百姓提供质量过硬的安全放心食品。同时,积极鼓励引导食品经营者通过此模块完成外设仓库报告,加快企业外设仓库的运营速度,为消费者提供更加快速、安全、高效的服务。

截至目前,北京已有超2800家企业通过外设仓库报告模块报告仓库约5400个。

2022雪糕营养与食品安全专家研讨会在京举办

本报讯 近日,由首都保健营养美食学会主办的“2022雪糕营养与食品安全专家研讨会”在京举办,旨在就近期网络热议的“雪糕高温不化”“雪糕煨烧不化”等问题进行专家研讨。

出席本次论坛的专家有:中国疾控中心研究员、中国营养学会原常务副理事长翟凤英;欧洲自然科学院院士、原农业科学院研究员孙树侠;北京大学医学部公卫学院教授钮文异;北京大学第三医院运动营养学博士导师艾华;中国人民解放军总医院第八医学中心营养科主任左小霞;农业农村部食物与营养发展研究所科技处副处长、研究员、博士生导师朱大洲;中国农业大学食品科

学与营养工程学院副教授、博士生导师朱毅;北京联合大学旅游学院餐饮管理系主任、博士姜慧;中国农业大学食品营养与工程学院食品科学博士,中国食品产业产学研创新发展杰出科技人才,北京农业职业学院教授罗红霞;首都保健营养美食学会会长王旭峰。

各位专家从食品安全、食品营养、食品添加剂以及国家相关标准等角度对广大网友关心对问题进行了深入论证。最终,达成以下论证结果:一是雪糕常温不融化成水状、高温煨烧不迅速融化,并不能说明雪糕不符合国家安全标准;二是雪糕中水分含量越低,牛奶、稀奶油、蛋白质等固形物含量越高,融

化速度越慢;三是雪糕中使用的卡拉胶等增稠剂,是国家允许使用的食品添加剂,只要按照国家规定的品种、范围、剂量来添加,都是安全的;四是雪糕中按生产需要适量添加的卡拉胶、刺槐豆胶等增稠剂,从本质上来讲,属于膳食纤维类增稠剂,不仅不会危害健康,对于人体肠道健康还有促进作用;五是评价雪糕是否营养健康最好的方法,是认真阅读雪糕配料表和营养成分表,生产雪糕用到的成分都会标注在配料表中,配料表中天然的成分越多品质越好,牛奶、稀奶油等健康原料排名越靠前品质越好,营养成分表中蛋白质含量越高营养价值越高。

“北京冷链”升级推动进口冷链食品高效监管

本报讯 陈杭 作为国内首个自主可控区块链软硬件技术体系,长安链与隐私计算融合,构建长安链隐私计算平台,应用于北京市冷链食品追溯平台(以下简称北京冷链),精准管理百万吨进口冷链食品,在高效监管中支撑疫情风险迅速处置。

长安链由北京微芯区块链与边缘计算研究院联合头部企业和高校共同研发,具有全自主、高性能、强隐私、广协作的突出特点。微芯研究院研究人员介绍,“北京冷链”以长安链构建底层网络,充分发挥自主创新区块链技术可追溯、不可篡改、高性能处理的优势。

为加强进口冷链食品监管,北京市2020年11月1日起正式上线“北京冷链”。截至今年7月5日,平台已接入企业2.71万家,记录进口冷链食品品种9.5万个、商品批次41.9万个,流通产品152万吨。