

北京以“标准化”提升餐饮业食品安全规范化水平

本报讯 杜燕 为推动餐饮业高质量发展,北京市市场监管局以餐饮业规范化、标准化为抓手,编制了6项北京市地方标准,并利用技术手段对各项标准分门别类进行“可视化”场景设计,帮助新建餐饮服务单位较快匹配适合自己的专属布局流程图,便于在营餐饮服务单位参照整改提高,全面提升餐饮业食品安全规范化水平。

北京市市场监管局表示,近年来该局结合餐饮监管工作实际,制定了《餐饮服务

单位布局设置规范》《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》《集体用餐单位布局设置与加工配送管理规范》《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》和《中央厨房布局设置与管理规范》等6项地方标准。

该局指出,标准将许可准入标准、主体责任标准以及监督检查标准进行“三标合一”,实现执法人员的执法标准、从业人员的作业标准和消费者的维权标准有机

统一。同时,对餐饮单位实施管理提出了更详细、更具体、更流程化的操作规范,并附有各种场景的示意图,尽力为各类餐饮服务主体提供更具操作性的指导方法。

为推进北京市餐饮业地方标准广泛实施,北京市市场监管局已将3项标准转化为生动易懂的“可视化”电子版本,在北京市场监管微信公众号“微服务”栏目推出“餐饮开店掌中宝”。同时,针对6个标准制定了培训视频,上传发布至北京市市

场监管局官网和“阳光餐饮”APP上,便于餐饮从业人员收看。

北京市市场监管局表示,标准实施以来,已有上万家新建餐饮服务单位按照《餐饮服务单位布局设置规范》的要求进行布局设置,并顺利取得了食品经营许可证。已经持有许可证的餐饮服务单位也纷纷对照标准对原有布局设置进行了改造升级,房山区还打造出2个标准化示范的商业综合体。

热点聚焦

7月20日上午,针对媒体曝光的必胜客和谐广场店、魏公村店存在为过期食品原材料更换标签、烹炸油长期不更换等问题,北京市丰台区市场监管局、海淀区市场监管局立即介入调查。

丰台区市场监管局:

第一时间前往涉事门店检查

本报讯 7月20日,针对媒体曝光的“必胜客”和谐广场店存在为过期食品原材料更换标签、烹炸油长期不更换等问题,北京市丰台区市场监管局立即行动,第一时间组织执法人员及媒体记者前往涉事餐饮单位现场开展执法检查。

被曝光门店为北京必胜客比萨饼有限公司和谐广场餐厅,经营场所地址在北京市丰台区万丰路68号院和谐广场一层118号、二层215号。执法人员现场对其食品原材料、半成品等食品的保质期、使用和库存情况,以及生产加工操作过程等进行全面检查。现场检查发现,后厨冷冻库中存放有保质期至7月19日的法式吐司面包片1袋,另外检查发现其洗消间脏乱、存有大量待清洗的餐具、地面油腻湿滑,以及食品库房中存放有非食品和个人衣物等问题。同时,立即组织第三方检测公司对媒体曝光有关问题如食用



油、鸡腿等食品原材料进行现场抽检,检测结果待出。针对现场检查情况和媒体反映的问题,丰台区市场监管局

依法进行立案查处,目前案件正在调查过程中,当事人已停业进行整顿。
(北京市丰台区市场监管局供稿)

海淀区市场监管局:

已对涉事门店依法立案调查



本报讯 7月20日上午,针对媒体曝光的“必胜客”涉事门店问题,北京市海淀区市场监管局第一时间到现场开展检查。目前,已对涉事门店依法立案调查,该涉事门店已停业整顿。

该局执法人员来到注册地位于海淀区中关村南大街28号综合楼一、二

层的“必胜客”魏公村店。执法人员到达后,第一时间明确要求当事人就地封存后厨原材料。

执法人员现场对涉事门店餐厅的营运在线系统进行检查,查看了废油管理和原材料损耗管理情况。同时,对食品原材料保质期和相应进销存记

录、冷链产品的出入库记录等进行了检查。

在现场检查中,执法人员通过监控视频发现后厨员工正在将后厨原料扔入垃圾桶后,立即对上述行为进行了制止,并对后厨食材的有效期限进行严格检查。现场发现,该涉事门店对开封后食材自行加贴的有效期限标签存在填写不规范等问题,执法人员要求涉事门店严格遵守相关食品安全管理制度和标准。此外,现场还发现后厨环境不洁、操作间地面存在油污渍等问题。

据了解,该局已现场委托第三方机构对后厨发现的原材料进行检测。现场联合公安部门对该涉事门店内部后厨视频证据进行固化,同时对媒体曝光视频中涉及的员工进行问询,目前案件正在调查中。

当天,该局部署对辖区内45家“必胜客”门店同步进行全覆盖检查,后续将对检查中发现的问题严格依法依规进行处理。
(北京市海淀区市场监管局供稿)

“寻鲜中国好农货”公益助农活动启动

本报讯 温婧 近日,“寻鲜中国好农货”公益助农活动在京启动,活动旨在满足消费者寻鲜需求、提升农产品附加值与溢价能力、推动产业良性发展、促进农民稳定增收、助力乡村振兴。

随着电商的蓬勃发展,越来越多的吃货开始将以拼多多为代表的新电商平台当成寻鲜天堂。

“近些年,在消费升级的大背景下,沿袭顺时而食传统,消费者在拼单农产品,拼得越来越‘讲究’了。”拼多多北京地区负责人朱政介绍,升级需求主要可以归纳为两类:因地而食、因时而食。前者说明产地的重要性,后者则说明时令的关键意义。

如今的消费者越来越关注时令、产地等信息,然而很多时候,购买新鲜好农货却并非易事。

中国绿色食品发展中心主任张华荣表示,“‘寻鲜中国好农货活动’的举办,开展对脱贫地区和优势产区地标农产品公益宣传,提升品牌影响力,助力特色富民产业发展,是一项利业利民的好事,意义非凡。”

“通过从品牌营销到流量扶持的综合规划,我们希望能真正为消费者‘选好货’,能够让消费者‘一键击中’地道、应季的好农货;同时为农产区‘卖好货’,打造产地名片,助力农特产地和产业带取得销量和品牌声量双赢。”据朱政介绍,活动期间,拼多多将坚持农产品“零佣金”及“拼购+产地直发”的模式,针对不同农产品品类制定、完善“好农货”标准,并对符合标准的农产品进行资源倾斜,提升农产品附加值与溢价能力。

随着乡村振兴战略的深入实施,“电商+农业”大有可为,广大农村正成为投资的热土、消费的新增长点,众多企业入局发展、抢占先机,不断开拓农产品市场。

据了解,此次“寻鲜中国”好农货项目为期一年,以节令为轴,在全国寻找最新鲜的当季食材;以“尝鲜直播”、专区推荐等方式,向平台用户介绍“好农货”特色和标准;以研讨会为契机,总结梳理农产品品牌建设和保护经验,并择机向更多农产区进行推广。活动期间,消费者打开拼多多App,搜索“寻鲜中国”“多多好农货”“好农货”等关键词,即可直达专区,选购时令地标农货,品尝最新鲜、最实惠的好味道。