

维护市场秩序稳定 营造良好消费环境

怀柔区开展市级限制商品过度包装和定量包装商品净含量计量专项检查

本报讯 为贯彻《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》《北京市生活垃圾管理条例》等法律法规,有效实施限制商品过度包装相关标准规范要求,限制商品过度包装,减少包装材料的过度使用和包装性废物的产生,支撑碳中和目标实现,按照北京市市场监督管理局的工作部署,近日,怀柔区市场监管局联合北京市计量检测科学研究院开展了市级限制商品过度包装和定量包装商品净含量专项随机抽查工作。

此次抽查,北京市计量检测科学研究院、怀柔区市场监管局

坚持依法监管、公正公开的原则,依据《食品和化妆品包装计量检验规则》(JJF1244—2010)、《限制商品过度包装要求食品和化妆品》(GB23350—2009)和《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF1070—2005)要求进行了监督抽查,共开展生产和流通领域限制过度包装商品抽查抽取饮料酒、糕点、粮食、保健食品、其他食品、化妆品6类商品、15批次、15个样品;开展流通领域定量包装商品净含量抽查抽取白酒、调料、糕点、熟食、化妆品、酱油、米、食用油、休闲食品、饮料等12类商品、15个

批次、15个样品。待出具检测结果后统一公布检测结果。

下一步,怀柔区市场监管局将持续加大对《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》《北京市生活垃圾管理条例》《限制商品过度包装要求食品和化妆品》(GB23350—2009)等法律法规、标准规范的宣贯力度,多渠道广泛宣传过度包装的危害性,引导生产经营者遵守限制商品过度包装法规标准要求,带头自觉抵制过度包装商品,大力倡导健康文明、节约环保的消费理念和社会风尚。



怀柔区市场监管局联合北京市计量检测科学研究院开展市级限制商品过度包装和定量包装商品净含量专项随机抽查工作现场。

聚焦夏季食品安全

区局餐饮科排查 餐饮食品安全风险隐患

本报讯 为进一步落实《北京市市场监督管理局关于进一步深化食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动的通知》工作要求,有效防控夏季餐饮食品安全风险,针对夏季温度高、湿度大、细菌容易大量繁殖、餐饮服务食品安全事故高发和易发的敏感时段的特点,结合主汛期、暑期、“后高考”、“后疫情”消费潮将至,怀柔区市场监管局采取监管与抽检联动的方式,组织开展为期两个月的餐饮服务单位夏季食品安全专项风险排查,有效发现和防控食品安全风险。

7月18日,协调第三方检测机构完成了主要风险食品的抽检。此次专项风险排查的监督抽检品种以自制饮品、冷食类、生食类、烧烤类食品为重点,重点抽检了经营奶茶果饮和冰激凌的自制饮品店、经营生冷食类、烤肉和烤串为



怀柔区市场监管局执法人员正在进行抽检。

主的餐饮单位,项目以微生物检测为主,共组织抽检53件,其中食用农产品23件、自制饮品8件、生食水产品4件、自制熟食5件和烧烤类食品13件。

下一步,怀柔区市场监管局在餐饮监督检查中将发现问题为导向,对不同业态的餐饮单位明确检查重点,特别是将重要风险环节如后厨卫

生、餐饮具消毒、冷链食品使用、食材存放和库房管理等作为检查重点,将专项检查与“餐饮业食品安全大检查”“守查保”“每月一题”等工作有机结合,做到重点业态和关键环节覆盖到位、监督检查到位、依法查处到位、社会通报到位,切实消除食品安全风险隐患。

宝山镇所加强 食品加工经营场所监管

本报讯 为助力辖区“红色旅游”教育事业的发展,保障活动人员用餐安全,宝山镇所对道德坑村红色旅游教育基地食品加工经营场所进行检查指导。

一是规范食品从业人员在食品加工制作期间统一穿戴干净整洁的工作服、带发帽、手套,要求其佩戴的首饰、物品不得外露,防止污染加工的食品。做好人员每日晨、午检记录。对出现发烧、腹泻、手外伤等影响食品安全的人员,及时调离食品加工工作岗位。

二是规范食品原料采购、半成品贮存,要求其严格落实食品原料进货查验制度,对购进食品原料索证索票,建立进货台账,食品原料分类、离墙离地10cm存放,存放场所保持通风,并设有防鼠及有害生物入侵设施,定期对库存食品原料查验,清除

过期食品原辅料。

三是规范其食品加工场所环境卫生、设施设备使用,要求其彻底打扫环境卫生,工器具容器做到物见本色、定位存放。各类水池及容器应配有标识。冷藏冷冻设备能正常运转,并按要求分类存放。

四是规范其食品加工制作行为,要求食品加工时做到烧熟煮透;工器具容器按生、半成品、成品标识使用,不得混用;各类水池按照标明的用途使用并保持上下水设施畅通。接触直接入口的食品容器应在食品加工制作前彻底清洗消毒,建议其采用热力消毒方式自然沥干后密闭存放,同时做好食品留样工作。

同时,执法人员告知其在接待期间严格落实疫情防控各项政策,并对用火、用电等安全生产工作提示。

怀柔镇所联合多部门 开展专题培训会

本报讯 近日,怀柔镇所联合区文旅局、镇公安和消防等部门开展辖区民宿安全生产、食品卫生安全、疫情防控专题培训会。

会上,怀柔镇所执法人员详细讲解了《中华人民共和国市场主体登记管理条例实施细则》,并提出具体要求,一是要求经营主体落实疫情防控主体责任,做好从业人员核酸检测、疫苗接种、信息登记、测温扫码、通风消杀等。二是要求进店消费者

正确佩戴口罩、扫双码、测体温,并持有72小时核酸阴性证明。三是要求餐饮单位全面排查食品原材料采购、索证索票、进货查验制度、从业人员健康证明、操作间卫生环境、食品生熟分开处理、餐具消毒、食品贮存等方面,严格执行食品安全制度,坚守食品安全底线。

通过此次培训,提高了民宿经营者对食品安全的认识,更好地掌握了食品安全知识及技能。

杨宋镇所开展自制饮品专项检查

本报讯 奶茶、果茶等自制饮品受到消费者的广泛喜爱,为确保辖区内自制饮品食品安全,近日,杨宋镇所组织执法人员开展了自制饮品专项整治行动。

执法人员重点检查了经营主体证照是否齐全、是否存在超范围经营的现象;从业人员健康管理以及个人卫

生防护情况;奶茶粉、果酱、珍珠等原料是否在保质期内、是否按要求进行储存;加工制作环节是否符合卫生标准以及制冰机等设备的清洗消毒情况。

检查中发现,大部分饮品店能够较好落实食品安全主体责任,仍有部分经营者存在索证索票和进货查

验记录不全、袋装原料开封后敞口存放、物品摆放混乱等问题。针对上述问题,执法人员责令经营户当场进行改正。

下一步,杨宋镇所将继续加强跟踪检查,督促自制饮品单位切实履行食品安全主体责任,规范操作经营,筑牢食品安全防线。