

海淀区“四全”治理争创食品安全示范城市

本报讯 海淀区是北京国际科技创新中心核心区,2022年,被国家食品安全示范城市创建领导小组提名为“国家食品安全示范城市”。海淀区食药安委坚决遵循“四个最严”要求,建立“四全”治理模式,严格落实属地管理责任,牢牢守住食品安全底线。

统筹全领域协同治理。一是坚持党政同责。健全党政领导干部食品安全责任制,将食品安全工作纳入区委、区政府重要议题、重点督查任务和区委重点巡察事项,专题研究部署食品安全工作。二是强化统筹保障。区食药安委统筹26个委办局、29个街镇,围绕食品安全完善信息共享、风险会商、协作执法机制,建立“横向协同、纵向联动”的工作格局,确保从农田到餐桌的全链条食品安全。三是拓宽共治路径。引导平台企业强化食品安全自律建设,支持美团参与制定《网络餐饮服务餐饮安全管理规范》,联合美团、饿了么发放“食安封签”200万余张。组建近700人的社区食品安全信息员队伍,健全畅通食品安全投诉举报渠道。策划推出节日食品安全、全国食品安全宣传周等主题活动,妥善处置3·15媒体曝光食品安全舆情、“必胜客”食品安全舆情等,鼓励公众参与社会共治。

创新全要素智慧治理。一是“阳光监管”提升行业品质。立足餐饮业品质提升,建设阳光餐饮智慧监管平台,集实时监控、信息披露、公众监督等功能于一体,荣获全国“2019餐饮安全治理十大创新举措”奖。二是智慧追溯防控食安风险。依托“智慧海淀”政企系统开展食品生产企业电子化追溯工作,引导企业完善生产管理体系,实现问题产品可召回,责任环节可追究。试点流通环节食品保质期“一码追溯”,与超市发、便利蜂合作,通过包装赋码、身份识别自动拦截过期食品,获评中国食品安全大会2021年度“推进食品安全共治”十佳案例。三是科技创新赋能冷链监管。依托北京市冷链食品追溯平台,全面落实进口冷链食品追溯和冷库及从业人员精细化管理,支撑各级食药安委开展进口冷链食品疫情防控。

强化全周期动态治理。一是服务保障首都功能。建立“服保日程表”,精益求精抓好全国“两会”、冬奥会和冬残奥会、服贸会和中关村论坛等重大活动期间,场馆、驻地酒店、集配企业等食品安全服务保障,实现零事故、零差错。获评北京冬奥会和冬残奥会服务保障先进集体。二是紧盯民生消费诉求。完善食品领域投诉举报动态治理机制,

发挥消保大数据对食品安全监测预警作用,建立“问题识别—风险监测—数据分析—监管指导—工作举措”五级诉求处理闭环。三是加强时令、热点监管。强化月饼、糕点、肉类等节日热销食品抽检监测,严防不合格食品进入流通环节。结合开学季,对全区673家大中小学、托幼机构食堂和集配企业开展全覆盖检查,全面消除安全隐患。

坚持全方位精细治理。一是加强风险排查。全面开展食品安全“守查保”专项行动,累计检查食品生产经营主体2.7万户次,深入排查风险隐患,实行清单挂账管理。二是聚焦重点主体。开展餐饮业大检查,重点检查网红餐厅、美食城、学校食堂、中央厨房、外卖平台等餐饮企业2600余户次,通过公众号和媒体曝光问题企业200余家,督促企业落实主体责任,解决突出问题。三是关注重点人群。开展养老机构及校园食品安全守护行动,提高养老机构食品安全监管服务水平,严格落实学校食品安全校长负责制,深入推进中小学、幼儿园集中用餐陪餐制度和大宗食品采购工作。四是打击违法犯罪。依托扫黑除恶、“昆仑行动”、治乱除害五大战役等,严厉打击涉及面广、社会影响大、群众反映强烈的食品领域犯罪活动。(北京海淀市场监管)

昌平区不断提升特色餐饮品质

本报讯 为帮助昌平区特色餐饮不断提升品质,打造昌平区域高品质特色餐饮,日前,昌平区市场监管局召开烹饪及食品安全培训会,邀请名厨为辖区特色餐饮单位讲授烹饪及民宿、农家院经营知识,并组织参观优秀特色餐饮企业后厨。这也是昌平区市场监管局“作风建设年”主题活动区域特色餐饮品牌创建工作的举措之一。

在十三陵镇一家特色餐饮企业,石景山区烹饪协会会长、全国“五一”劳动奖章获得者、“中国烹饪大师”称号获得者、中烹高级技师丁海涛,为昌平区30余家特色餐饮企业从业人员进行了一场“烹饪与营养”教学培训。丁海涛重点为大家讲授了烹饪、营养、饮食文化、民宿与农家乐的经营、食品安全等知识,并结合实例重点在原料甄别、加工处理、介质、味型、养生食谱等方面开展教学实践,还根据自身实际经验为各特色餐饮单位提出建议。学员们纷纷表示,此次培训十分及时,受益匪浅,为打造属于自己的特色餐饮增加了底气。

国庆假期临近,昌平区市场监管局相关负责人也要求各餐饮单位要从正规渠道购进食品原料,严格执行进货查验制度;加工制作食物要烧熟煮透,严防食物中毒;做好餐饮具和场所环境消毒工作,坚持常态化疫情防控不松懈;严格执行晨检制度,注意个人卫生;冰箱应定期清理,食物分类存放。培训结束后,在场从业人员参观了优秀特色餐饮企业后厨。昌平区市场监管局相关负责人介绍了“互联网+明厨亮灶”智慧监管模式,倡导树立“阳光、透明”意识,筑起特色餐饮食品安全防线。

据了解,今年以来,为积极落实《关于在落实党史学习教育中开展党员干部“作风建设年”主题活动的实施方案》《昌平区培育建设国际消费中心城市实施方案(2021—2025年)》要求,高效完成昌平区国际消费中心城市培育建设工作任务,持续优化提升辖区消费环境,激发市场消费活力,更好地服务于具有全球影响力、竞争力和美誉度的昌平区国际消费中心城市建设工作,按照年度重点工作任务要求,昌平区市场监管局积极打造春饼宴、猪蹄宴等区域特色餐饮品牌,突出特色品质餐饮和网红餐饮,推动相关餐饮企业实现“阳光餐饮”建设标准;努力实现与乡村旅游融合发展,不断提升辖区“品质餐饮示范街”的整体水平;按照“四个统一”的工作要求,进一步规范和促进“美食城”提质增效,切实保障餐饮食品安全,确保群众“舌尖上的安全”。

此外,昌平区市场监管局工作人员还对辖区特色餐饮进行了摸底,共梳理出春饼宴、烙糕宴、驴打滚宴、猪蹄宴、胜利、大都、万荣、大宅门、蜀园等多个昌平特色餐饮品牌,共涉及55家餐饮企业。

“‘作风建设年’主题活动区域特色餐饮品牌创建工作,是市场监管队伍执行力和战斗力的重要体现。为做好此项工作,我们加强科所联动,合理安排工作力量,加强统筹协调,确保工作取得实效。”相关负责人表示,下一步,昌平区市场监管局还将对昌平特色餐饮进行美食评比,并对辖区“品质餐饮示范街”和“美食城”是否达标进行考核验收,积极开展春饼宴、猪蹄宴等特色餐饮品牌宣传,同时,会同昌平区商务局、昌平区文化旅游局推动政策措施创新,增强品牌内生动力,推动社会资本投入,提高昌平区品牌辐射力度,形成消费品牌集群,培育“昌平品牌”。

(北京市昌平区融媒体中心,优质社会领域创作者)

石景山区开展计量监督执法工作

本报讯 2022年国庆将至,为维护节日期间石景山区市场计量秩序,营造安定祥和的节日气氛和诚信放心的市场消费环境,石景山区市场监管局对辖区内重点的便民市场开展了计量监督检查。

检查的重点是市场内现场称重和贸易结算用的计量器具强制检定情况及使用情况、是否存在缺斤少两的行为。严厉打击利用计量器具作弊,坑害消费者的违法行为。此次检查,执法人员现场抽查销售粮油、水产、果蔬、熟食、面点等经营户共40余家,抽查电子计价秤76台,抽查公平秤2台。

今年以来,市场监管部门始终把提升消费安全环境、经营者诚信安全、消费者的合法权益作为重要任务,对消费者遇到的计量问题,市场监管部门多次组织专项检查活动,进行精准监管,靶向监管,切实维护人民群众的合法权益。(石景山区市场监管局)



执法人员正在督查蔬菜商户计量情况。

平谷区推进乡村网红咖啡店高质量发展

本报讯 随着平谷大力发展特色休闲产业,营地经济成为促进乡村振兴的新引擎,作为新兴的食品经营业态——乡村咖啡店迅速走红网络。平谷区市场监管局提早介入,坚持“起步之初抓规范,以合规经营促发展”,着力提高乡村咖啡店的食品安全意识、合规经营意识、文明诚信意识,推动小小咖啡店成为持久的网红打卡地。

平谷区共有20多家乡村咖啡店,通过实地走访和分析咖啡店的制作工艺,发现大部分咖啡属于餐饮服务中的自制饮品类别,应当办理餐饮类相关食品经营许可。这些咖啡店多数开在山区或者自然景区里,经营环境复杂,存在咖啡内含混有异物、食品经营场所被污染等食

品安全风险。结合乡村蚊虫多、操作区多样的特点,平谷区市场监管局及时出台了《乡村咖啡店食品经营指引》,重点在《食品经营许可证》办理、食品经营区域的选择、生物类异物的预防、饮品加工和配送过程中的防尘防虫等多个环节,实施有针对性的系统指导。引导乡村咖啡店从选址布局、加工工艺、咖啡品质、环境卫生等多方面进行提升,力求向城市中高端咖啡店看齐。

平谷区市场监管局还对客流量较多的乡村咖啡店开展了常态化督查,重点查看店内的食品原料是否超过保质期、是否超范围经营蔬果拼盘及裱花蛋糕、咖啡制作的工艺流程是否符合要求等。提醒强化食品安全自查自纠,远离污水

池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源,严格执行餐饮具清洗消毒、使用符合标准的生活饮用水、餐饮服务场所与宠物饲养区域保持适当距离等保障措施,发现食品安全隐患早处置、早消除、早报告。推动安置好“加工和就餐场所合理布局”、落实好“垃圾分类”,贯彻好“光盘行动”,持续化“亮照亮证经营”,处理好“顾客投诉”,切实做到明码标价。

下一步,平谷区市场监管局将坚持“寓服务于监管之中”,全面提升乡村咖啡店食品安全、环境设施、文明服务和规范管理水平,引导积极参与创城,融入创城、支持“创城”、乐享创城,助力乡村咖啡店成为休闲产业的新名片。

(平谷区市场监管局)