

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

顾问:陈秀华 监 制:刘天威

主编:李 涛 副主编:李 标

北京市召开食品药品安全委员会办公室主任会议 专题部署调度食品安全“两个责任”工作机制

本报讯 吴松 近日,北京市食品药品安全委员会办公室召开全市食安委办主任视频会议,深入学习贯彻党的二十大精神报告关于强化食品药品安全监管的重要部署,全面落实全国食安办主任会议精神和市食安委全体会议要求,通报属地管理和企业主体“两个责任”工作机制推进情况,市食品药品安全委员会办公室主任、市市场监管局局长高念东再次就“两个责任”工作机制进行动员部署调度。

会议强调,各区食安委办要以党中央国务院关于食品安全工作的系列重要指示批示精神为根本遵循,切实提高政

治站位,不断深化对落实“两个责任”工作机制重要性紧迫性的认识,把落实“两个责任”工作机制摆在突出位置,把各项工作抓细抓实抓出成效。

会议指出,各区要对标对表首善标准,持续以“三个坚持”切实抓好“两个责任”工作机制任务落实。坚持高位推动,要建立食安委主要负责人为总召集人的“两个责任”组织领导工作机制,加大力度统筹协调、及时调度、压实责任。坚持高效部署,要对照“两个责任”实施方案挂图作战、倒排工期、压茬推进。在摸清摸准底数的基础上,抓紧形成属地责任清单和任务清单,签订承

诺书,把责任落实到“最小工作单元”。要切实抓住“关键少数”压实企业主体责任,确保重点企业在配备食品安全总监上“应配尽配”,指导企业抓好“日管控、周排查、月调度”三件事,精准防控风险。要实现“两个责任”有机统一、贯通融合,凝聚“三位一体”工作合力,形成完整的工作闭环。坚持高质量推进,要加强市、区、街(乡)三级工作专班协调沟通,鼓励探索实施创新举措。要采取多种形式开展宣贯培训,提升基层和企业人员工作能力和水平。要充分利用信息化手段,将“两个责任”纳入智慧监管重点任务范畴,以数字化

赋能治理精细化。

会议要求,要强化督查考核,把“两个责任”落实情况纳入对各级政府食品安全工作评议考核和市场监管综合效能评估评价内容,并组织开展三级督查,以常态化的工作机制确保“两个责任”工作机制落地见效,守护首都人民“舌尖上的安全”。

会议以视频形式召开。朝阳区、海淀区食安委办负责人围绕推动落实“两个责任”工作机制作交流发言。

各区(地区)、乡镇(街道)食安委办主任、副主任,以及市市场监管相关单位主要负责同志参加会议。

超市蔬菜果品保障充足 北京石景山:

足,居民在超市内选购商品。
近日,北京石景山区物美超市八角西街店蔬菜果品保障充足 杜建坡摄



新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com

【食话时说】

餐饮企业发展 从规矩定方圆

□ 李涛 牛安春

无规矩,不成方圆。对于餐饮企业经营者而言,“方圆”是发展,“规矩”是标准化。

“标准化”是现代餐饮企业必备的管理思路与手段。科学引入标准化管理体系,是提升餐饮企业管理水平和运营能力、有效防范经营风险及食品安全风险、提高产品质量和档次的重要途径。通过对餐饮经营服务过程中原料采购、人员配置、产品质量、就餐环境、监督检查等方面制定出严格规范的指标性要求,有助于促进企业餐饮服务管理水平及供餐服务质量的持续提升。

“标准化”是行业发展的大势所趋。

标准化管理所带来的“保证菜品稳定”“保障服务水准”“维持高效运营”“合理降低成本”……不仅不是大型企业或连锁企业的“专利”,反而是推动中小型餐饮企业有序转型进而长期发展的助推剂。良好的食品安全保障、严格的产品质量把控、优质的就餐服务体验、标准的专业化管理经营,都将极大提升广大消费者的信任度和满意度,从而为市场口碑打下坚实基础。

制度完善是餐饮企业及有关经营服务单位标准化管理的第一步。2020年起,北京市市场监管局便从餐饮单位布局入手,制定餐饮环节相关地方标准。截至目前,该局已制定了《餐饮服务单位餐饮服

务场所布局设置规范》《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》《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》《网络餐饮服务食品安全管理规范》《中央厨房布局设置与管理规范》6个地方标准,提出更为详细、具体和流程化的操作规范,并附有各种场景的示意图,从实践角度给予餐饮服务单位由原理至方法论的具体指导方法,极具认知度与可操作性。

体系完善是餐饮企业及有关经营服务单位标准化管理的重头戏。对国内的中小型餐饮企业来说,标准化应该从“头”做起,在企业或店铺开始营业前,就针对

主要经营类别制定适合的标准化营运规则,从产品质量、操作规范和人员培训等多方面实行标准化营运,以此来保证餐厅高效运转。比如完善餐饮单位管理制度,强化标准化餐饮管理理念和员工素质培养,明确各岗位人员的职责和行为规范,营造标准化餐饮氛围,调动广大从业人员参与积极性,为标准化的深入推广奠定基础;建立完善的餐饮单位食品安全风险防控机制,防患于未然,对食品原料采购、供应商管理、原料验收入库出库管理、加工制作、餐具清洗消毒、食品留样等影响食品安全的关键因素,建立明确严格的管理办法;对食品安全监督检查工作制定明确完善的标准和可操作手册,确保食品安全得到有效防控;关注营养配餐标准化,优化餐饮产品研发、生产制作和销售服务的质量标准体系,并完善客户满意度反馈机制等。