

## 北京市市场监管局通告 9批次食品 抽检不合格

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,北京市市场监管局组织抽检了粮食加工品,乳制品,豆制品,食用农产品,食用油、油脂及其制品,肉制品,餐饮食品7类食品1092批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品1083批次,不合格样品9批次分别为食用农产品不合格样品4批次;食用油、油脂及其制品不合格样品1批次;肉制品不合格样品1批次;餐饮食品不合格样品3批次。

1.北京吉祥百粥餐饮管理有限公司经营的钳鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。

2.北京晟世御膳餐饮管理有限公司使用、消毒的筷子,大肠菌群不符合食品安全国家标准。

3.标称河间市诗歌油料厂生产,北京盛荣茂商贸有限公司延庆分公司经营的小磨芝麻香油,乙基麦芽酚不符合食品安全国家标准。河间市诗歌油料厂对检测结果提出异议,并申请复检;经复检后,维持初检结论。

4.北京秋实特商贸有限公司在美团(手机App)华联生鲜超市销售的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。

5.北京渝之缘川湘菜餐饮店经营的牛蛙,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。

6.标称沈阳欧客香食品有限公司生产,北京两地情超市经营的欧客香哈尔滨风味红肠,菌落总数不符合食品安全国家标准。

7.北京雅果乐商贸有限公司经营的小桔子,联苯菊酯不符合食品安全国家标准。

8.北京森木簌餐饮服务有限公司使用、消毒的调料盘,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)不符合食品安全国家标准;该公司使用、消毒的托盘,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群不符合食品安全国家标准。

## 石景山区市场监管局 专项检查节前食品安全

本报讯 2022年年末将至,随着元旦假期的临近,为进一步做好2023年元旦期间食品安全保障工作,促进落实复工复产,近日,石景山区市场监管局对辖区内重点商圈进行食品安全专项检查。

执法人员一行来到重点商圈的餐饮单位进行检查,随着复工复产的逐步进行,餐饮单位逐步恢复活力,检查组重点检查了各餐饮单位库存食品、农产品等原料的储存条件及储存期限,查看相关的进货台账,确保食品及原材料索证索票,不出现存放过期食品及原材料。随后检查了餐饮后厨卫生情况,并查看操作专间消毒记录等台账,以确保食品制作环境卫生整洁。执法人员强调:随着复工复产的逐步进行,堂食就餐人数明显增加,各餐饮单位要严格自查储存的食品原材料,仔细检查保质期和储存期限,尤其保证食用农产品的新鲜程度,及时处理超期食品原材料并做好记录。确保元旦假期食品安全。

下一步,石景山区市场监管部门



将加大检查力度,保证元旦假期食品安全的同时,有效推进复工复产,为即将到来的“双节”做好前期准备工作,

做到食品安全常态化检查,确保广大人民群众“吃的放心”。

(石景山区市场监管局)

## 海淀区助力餐饮业全面复工复产

本报讯 近日,北京市全力推动企业复工复产,餐饮业恢复堂食,恢复宴会、婚宴举办。海淀区市场监管局继续深化细化最新政策要求,立足辖区实际,强化业务指导,多措并举助力企业顺利复工复产。

一是加强提示,把好餐饮环节食品安全“关键控制点”。根据疫情形势变化,及时向辖区餐饮企业发布《海淀区市场监管局恢复堂食后的暖心提示》,要求开放堂食的餐饮企业强化食品安全意识,加强环境消杀和卫生管理,确保就餐场所和食品加工区域环境整洁;加强食品原材料管理,及时清理库房、冰箱、货架等位置的食品及食品原料,杜绝使用过期变质食品;加强食品加工环节管理,严格落实操作规范,食材加工要生熟分开、烧熟煮透,避免交叉污染;加强从业人员身体健

康管理,落实晨午检要求,确保从业人员持有有效健康证明上岗;加强设施设备维护和餐具清洗消毒;鼓励入网经营企业使用“食安封签”,强化外卖食品配送过程安全。

二是未诉先办,降低开放堂食后可能出现的问题投诉。为加强恢复堂食后餐饮环节的食品安全监管工作,海淀区市场监管局根据冬季食品安全特点,将恢复堂食后可能出现的问题,归纳为“五个把控”予以指导。

三是结合实际,开展餐饮环节浪费宣传和倡导。餐饮业恢复堂食后,社会面餐饮业消费需求逐步升温。海淀区市场监管局结合实际,开展餐饮环节反浪费专项整治工作,要求餐饮企业在经营过程中,主动提示消费者节约粮食、避免食品浪费,在经营场所醒目位置张贴及摆放反食品浪

费标识;由服务人员提示说明,引导消费者按需适量点餐。

四是强化监管,持续开展餐饮环节大检查工作。海淀区市场监管局将集体用餐配送单位、品牌连锁餐饮单位、美食城以及诚信度低、有过违法违规记录的餐饮企业等作为检查重点单位,将后厨环境卫生、从业人员健康证明、加工操作过程、食材过期变质等作为检查重点内容,持续开展餐饮环节食品安全大检查工作。做到“四个一律”,对检查中发现的食品安全问题,一律责令立即整改;对于违法违规行为,一律依法依规从严从快处罚;对受处罚的餐饮单位,一律停止线上经营;对餐饮单位的现场检查记录,一律在被检查单位公示栏上留存,进一步压实企业主体责任,守护百姓餐桌上的安全。

(北京海淀市场监管)

## 大兴区多举措保障餐饮业食品安全

本报讯 “新十条”政策实施以来,大兴区市场监管局积极贯彻落实,全力推动辖区企业复工复产,实现“应开尽开”。目前,天宫院辖区龙湖、凯德茂等重点商圈复工率均达到100%。复工后,各餐饮单位如何保障食品安全、保障人员健康上岗等成为大家关注的热点问题。为此,大兴区天宫院街道市场监管局所采用“三个三”措施,开展食品安全宣传、检查等工作,确保群众买得安心、吃得放心。

“三扩”做好最新政策宣传。按照最新政策要求,餐饮(堂食)须扫码。为确保最新政策在餐饮企业落实到位,各市场监管所主动靠前服务,采取“三扩”机制提升商户的防疫意识,督促餐饮单位全力保障居民群众的就餐

安全。“三扩”指的是通过工作人员对最新政策进行解读和科普,扩大宣传覆盖面、扩大落地实施力度、扩大防疫安全影响力。

“三全”守护健康食品环境。“三全”是指在对各餐饮单位开展的全环节食品安全监督检查中,冷链食品消毒证明是否齐全、公共场所消毒记录是否齐全、所用食材是否能追溯完全。“我们会通过手机扫描‘北京冷链’二维码,来进行一系列验证,检查进口冷链食品是否上链,做到产品可追溯。如果发现食材变质、来源无法追溯等问题,要求责任单位立即整改。”

“三必须”紧抓隐患整改。“三必须”是指餐饮从业人员口罩必须戴、体温必须测、核酸阴性证明必须

查。在此基础上,街道还对餐饮单位从业人体温记录不全、餐饮单位食品安全信息公示不规范等问题,进行督促整改,要求相关人员在保障自身健康安全的基础上做到食品安全不松懈。

与此同时,针对辖区内涉及食品安全的投诉举报,天宫院所第一时间进行调查处理,做到有报必查、有查必果、有果必复。秉承从严从快,坚决查处的原则,强力保障食品安全,全力护航复工复产。

下一步,大兴区市场监管局将进一步压紧压实责任链条,加强对食品安全全流程、各环节的监督检查,全力守护好居民群众“舌尖上的安全”。

(北京大兴市场监管)