

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

北京市市场监管局党组书记、局长高念东 检查节日期间食品安全等工作

本报讯 日前,北京市市场监管局党组书记、局长高念东带队赴朝阳区华能北京热电厂、北京华联(SKIP)百货有限公司、高远百康药房(甜水园分店)检查元旦期间落实食品安全“两个责任”、特种设备安全、药品供应保障等工作,并慰问节日期间坚守一线的基层市场监管人员。市市场监管综合执法总队队长李异同志、驻局纪检监察组组长孙利清同志一同检查。

在华能北京热电厂,高念东深入车间厂房,实地查看锅炉、压力容器等特种设备安全管理和节能减排工作情况。高念东强调,要不断加强特种设备日常安全管理,有效开展隐患排查工作,坚决遏制重特大事故发生。不断加强对特种设备安全管理和作业人员的培训力度,严格落实持证上岗制度,提高作业水平,确保特种设备安全运行。

在北京华联(SKIP)百货有限公司,高

念东详细询问食品安全属地管理责任和企业主体责任落实情况,检查BHG华联精品超市食品安全保障措施和节日期间食品价格情况,要求经营者规范经营行为,确保食品安全、价格稳定。

随后,高念东前往高远百康药房(甜水园分店),调研药品供应情况。高念东指出,加大紧缺药品调配力度,持续做好药品供应量及销售价格的跟踪监测,严厉打击哄抬价格等扰乱市场秩序的违法

行为,全力以赴满足人民群众用药需求。

高念东指出,各区、各部门要充分聚焦节假日这个重要时间段,持续压实食品安全、特种设备安全主体责任,做好药品供应工作,切实防风险、消隐患、守民生。加强值班值守,备足应急队伍,全力做好节日期间各项服务保障工作,确保人民群众平安祥和过节。同时,高念东向节日期间坚守岗位工作的基层市场监管人员致以节日问候。

平谷区市场监管局专项督检节日食品安全

2023年元旦期间,平谷区市场监管局坚守岗位,履职尽责,开展食品安全督查检查,全力保障辖区百姓的食品安全和市场稳定。

执法人员全面排查食品安全隐患,重点检查食品生产企业、商场超市、餐饮服务单位、农贸市场等领域,以米面粮油、蔬菜、畜禽肉类、水产品、酒类、糕点等节日热销食品为重点品种,强化监督检查和抽样检验。

元旦期间,共检查食品主体67户次,检查商超和农村大集4户次,发现食品安全问题5个,已现场责令整改,保障了辖区食品安全稳定。

(平谷区市场监管局 史晓南)

>> 详见09版



新闻热线

010-68232904

投稿邮箱

tougao_cfs365@126.com

[食话时说]

严管食品安全 保障节日体验

□ 李涛 牛安春

元旦已至,春节临门,老百姓对新年的期许常常蕴含在烟火气里,盼望着安全、美好、健康。

百姓的需要就是政府的使命,节日放假并不意味着食品安全监管可以放假。节假日期间,尤其疫情管控新政策发布后的第一个春节,承载了老百姓太多的情感,必将导致食品消费量增长,伴随而来的是潜在的食品安全风险可能会升高,监管部门保障群众“舌尖安全”责任重大。为确保节日期间市场秩序稳定,消费环境舒心和谐,把好食品安全关,2022年12月30日上午,北京市市场监管局召开元旦春节工作部署会,部署“两

节”和重要会议期间食品安全、特种设备安全、产品质量安全保障、医药物资供应和市场监管综合执法等工作。会议特别要求严格食品安全监管,对蔬菜、畜禽肉蛋类、肉制品、饮料、酒类、乳制品、糕点、元宵汤圆等节日大宗食品加强监督抽检,及时依法处置不合格食品,压实食品安全属地管理责任和企业主体责任落实,确保食品安全、价格稳定。北京市的“双节”严管举措,体现了以民为本的执政理念,一方面绷紧节日食品安全弦,同时更强调食品安全监管应成为生活常态,让老百姓踏实放心。

在政府严管的同时,老百姓也要做

好自己健康的第一责任人,为自己的“双节”祥和与身体健康把好安全关——首先,在选购食材时要细心查验,选择储藏条件好、符合卫生要求的正规经营场所,耐心查看食品包装上标注的企业名称、产品规格、生产日期、保存条件等内容是否清晰、齐全,查看有无鼓包(胀袋、胖听)等现象,选购进口冷链食品时,要使用“冷链食品可信追溯平台”溯源;同时,切记不采购、不接收、不食用野生动物,不购买未经检验检疫的畜禽肉,不采摘、不购买、不食用来源不明的动植物和野生菌,以防发生食物中毒;此外,外出就餐必须要看好餐厅资质、注意饮食卫生,

建议选择卫生条件好、设施设备齐全的餐馆,用餐时要注意分辨食物是否有异物、是否食材新鲜,并要注意个人卫生,餐前洗手、不拥挤、不扎堆,保持安全距离;最后,提倡家庭烹饪、均衡营养、公筷分餐、拒绝浪费,在家烹制食物既有团圆味也更能保证饮食安全,但烹调过程中也要注意生熟分开、烧透煮熟。过夜熟食、剩饭菜及外出未食用完的食品,必须要及时冰箱冷藏,再次食用前一定要确认食物未变质并彻底加热。节日难免大鱼大肉、菜式丰富,这就尤其要关注营养合理搭配,注意食物多样、荤素兼备、谷豆混吃、果蔬充足,蛋奶兼顾、保证各类营养素的均衡供给。在家庭聚会、亲朋聚餐时也有必要提倡使用公筷、公勺,鼓励分餐制,尽可能避免交叉感染等安全风险,同时也要践行“光盘”行动,树立健康、文明餐饮新风尚。