

门头沟区市场监管局开展制止餐饮浪费专项行动

本报讯 为引导公众树立绿色消费、理性消费意识,进一步贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》《北京市反食品浪费规定》等法律法规,按照北京市市场监管局工作部署,门头沟区市场监管局积极开展了制止餐饮浪费专项行动。

一是加强统领,做好工作部署督办。成立以主要领导为组长的专项行动领导小组以及六个专项工作组,明确各组、各部门职责分工。建立会商调度、落实督促、简报交流、协调联络等多项工作机制,领导小组办公室每周调度各专项工作组进展情况,及时做好经验总结和问题上报,确保工作顺利推进;加强对各市场监管所的跟踪督办,现场督办整改、通报约谈工作。

二是明确重点,督促落实主体责任。紧紧围绕餐饮外卖和婚宴、自助餐、单位食堂浪费等重点问题,依法规范餐饮主体的经营行为,要求其落实主体责任。执法人员现场指导餐饮单位建立食品采购、储存、加工管理制度,加



强服务人员职业培训,将珍惜粮食、反对浪费纳入从业人员培训内容,增强从业人员反食品浪费意识。倡导增设“小

份菜”“半份菜”,引导广大消费者按需适量点餐,不得诱导、误导消费者超量点餐。

三是扩大影响,强化日常监管宣传。组织辖区10余家大中型超市负责人、食品安全总监、食品安全员参加制止餐饮浪费领域相关国家标准宣贯线上直播会议,全面解读《餐饮分餐制服务指南》《餐饮业供应量管理指南》《外卖餐品信息描述规范》《绿色餐饮经营与管理》四项国家标准,推动餐饮业标准化管理和服务水平提升。将“文明用餐”“光盘行动”“制止餐桌浪费”宣传同日常监管相结合。要求餐饮单位主动对消费者设置防止食品浪费的提示提醒标志,在醒目位置张贴反食品浪费海报和桌贴、桌牌,在菜单上标明菜量及提供打包服务等,切实将厉行节约纳入餐饮服务全过程。

截至目前,门头沟区市场监管局共出动280余人次,检查140余户次,发现标语张贴不明显5户,已要求立即改正。下一步,该局将坚持依法监管和宣传引导相结合,进一步压实主体责任,整治违法违规行为,推动在全社会树立起“浪费可耻、节约为荣”文明新风尚。

门头沟区组织举行标准兴区助企座谈会

本报讯 3月21日下午,门头沟区市场监管局党组书记、局长张立新带队到东城区标准大厦,与北京市标准化研究院举行标准兴区助企座谈会。北京市标准化研究院副院长张克、杨文艳等院领导及相关部门人员,区市场监管局副局长郭鹏,中关村科技园门头沟区管委会副主任王旭参会。

会上,中关村科技园门头沟区管委会副主任王旭简要介绍了园区发展历程、区位优势、优质企业存量、三大产业集群布局及三年园区发展建设的重点任务等情况。北京市标准化研究院副院长张克、杨文艳分别就标准化如何助力园区发展建设、创新企业在科研成果转化、示范应用、知识产权保护、品牌推广、引领行业发展等方面提出了具体的解决建议。

区市场监管局党组书记、局长张立新表示,感谢市标准化研究院多年来的工作支持。高质量服务企业产品创新、质量提升、产业转型离不开标准化技术支撑,门头沟区市场监管局将大力推进市标准院与科技园的深度合作,积极开展标准化科研和服务工作,为助力区内企业做大做强做出积极贡献。

今年以来,门头沟区市场监管局积极发挥标准化在助力高技术创新、促进高水平开放、引领高质量发展等方面的积极作用,做好《首都标准化发展纲要2035》宣贯,围绕相关内容开展工作,推动区域人工智能、心血管领域医疗器械、超高清数字视听三大高精尖产业发展。持续推进百城千业万企对标达标,指导4家企业进行申报;积极落实《标准化项目建设补贴政策》,培育标准化试点项目建设,推荐2家企业申报首都标准化战略补助资金共计40.15万元。

下一步,门头沟区市场监管局将以标准化工作为抓手,坚持“高效监管与精准服务”的双轮驱动,不断推进市场秩序的有力维护、营商环境的持续优化和地区经济的高质量发展。

区市场监管局排查食品安全风险隐患

本报讯 为进一步促进全区餐饮质量监管工作健康稳定发展,门头沟区市场监管局把好“五关”,深入排查整改食品安全风险隐患,持续优化行政许可办理流程,从严从实落实监管责任,全力提升餐饮服务管理水平,扎实筑牢餐饮服务食品安全防线。

一是把好餐饮企业食品安全主体责任关。依托“北京阳光餐饮”App,督促餐饮服务单位建立健全“日管控、周排查、月调度”工作机制,督促指导餐饮企业配齐食品安全员,重点企业配齐食品安全总监,开展“日管控、周排查、月调度”等“三件事”,录入“三本账”。

二是把好“一老一少”特殊人群食

品安全关。进一步强化学校及养老机构食安监督管理,督促各学校及养老机构严格落实主体责任,提升食安管理水平,防范群体性食物中毒事故的发生。

三是把好制止餐饮浪费检查关。紧紧围绕餐饮外卖和婚宴、自助餐、单位食堂浪费等重点问题,依法规范餐饮主体的经营行为,要求其严格落实主体责任。指导辖区餐饮单位对照制止餐饮浪费工作要求开展自查自纠,按照“三步法”(有制止餐饮浪费标识,有劝导员进行点餐提示、建议、劝导,剩菜打包带走)措施制止餐饮浪费。

四是把好行政许可办理关。按照《餐饮服务通用卫生规范》和《食品经营

许可审查细则》严格把关,确保食品处理区面积与经营规模相适应,设备设施与加工食品的品种、数量相适应;广泛推广“一业一证”,将餐饮店、养老机构、旅店等纳入一业一证改革,发放综合许可凭证;推出餐饮店“一件事一次办”的套餐式审批服务解决相关事项过程中存在的部门分散、数据分散等问题。

五是把好属地监管关。强化食品经营风险分级结果与日常监管结合运用,根据风险分级的等级结果,动态调整监督检查比例和频次,提升差异化监管水平;及时核实网络订餐平台问题线索,依法依规对存在违法违规行为的餐饮单位予以处置,规范网络订餐服务行为。

区局严打烤鱼餐饮店经营违法违规行为

本报讯 近期,针对网络曝光的关于半天妖烤鱼“垃圾桶捞回食材上桌,只要不臭都能用,餐具抽检不合格,食材缺斤短两”等社会热点问题,为保障区内百姓“舌尖上的安全”,门头沟区市场监管局立即针对辖区内的半天妖烤鱼连锁店开展了检查。

一是约谈各店负责人,询问近期开展自查自纠情况。重点询问门店是否存在网上曝光的问题、食材原料等进货情况,以及是否重新规范了后厨操作相关规章制度。负责人均表示已对店面全面检查并及时整改。二是开展全面执法检查。重点关注后厨整体环境是否干净整洁,食品原料储存条件是否合格,食品进货台账是否齐全,员工是否具备健康证等资质,预包装食品保质期等问题。检查过程中,各店整体环境良好,没有发现网络曝光的食品安全问题。三是压紧压实主体责任。执法人员督



促门店负责人签署了《餐饮服务食品安全承诺书》,负责人表示将严格落实规范内部产品的操作流程,全面加强

门店工作人员的食品安全培训与监督,严格落实操作规范,坚决避免此类事件的再次发生。