

北京发布《食品集中交易市场落实食品安全管理责任指引》

本报讯 王薇 近日,北京市市场监管局在其官网发布了《食品集中交易市场落实食品安全管理责任指引(第一版)》(以下简称“指引”)。指引聚焦人员、场所环境和经营条件、设备设施、经营过程控制等多个方面,全方位规范北京市食品集中交易市场中的食品安全管理制度和企业内部管理体系。市市场监管局表示,食品集中交易市场开办者应按照指引,结合实际情况,细化、完善内部食品安全管理相关制度,制定食品安全风险管控清单,并予以实施。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员的身体健康直接关系着食

品的安全,指引中明确规定患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

日常管理中,要落实“日管控、周排查、月调度”工作机制。即:食品安全员每日根据食品安全风险管控清单进行检查,实行零风险报告;食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查;企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报,对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工

作总结,对下个月重点工作做出调度安排。

指引中要求,集中交易市场的开办者,应当建立食用农产品检查制度,对销售者的销售环境和条件以及食用农产品质量安全状况进行检查。发现存在食用农产品不符合食品安全标准等违法行为的,应当要求销售者立即停止销售,依照集中交易市场管理规定或者与销售者签订的协议进行处理,并向所在地区级市场监督管理部门报告。

另外,批发市场开办者还应当与入场销售者签订食用农产品质量安全协议,明确双方食用农产品质量安全权利义务;未签订食用农产品质量安全协议的,不得进

入批发市场进行销售。与屠宰厂(场)、食用农产品种植养殖基地签订协议的批发市场开办者应当定期对屠宰厂(场)和食用农产品种植养殖基地进行实地考察,了解食用农产品生产过程及相关信息,查验种植养殖基地食用农产品相关证明材料以及票据等。

指引中还规定了13类禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品及13种禁止销售的食用农产品。如:超范围、超限量使用食品添加剂的食品;营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类等。

小份菜、单人餐、试点净菜

北京餐饮行业推出创新举措反浪费

关注1

从学校到餐企,倡导文明消费、遏制浪费

近期,北京市市场监管部门走进学校、餐饮企业,发布各种形式的倡议书,倡导文明消费遏制“舌尖上的浪费”。

海淀区市场监管局联合区教委走进辖区内的汇佳幼儿园,举办了一场制止餐饮浪费科普互动小课堂活动,并共同发布《制止学校食堂餐饮浪费倡议》,引导广大师生树立勤俭节约意识,养成勤俭节约的良好习惯。在科普互动小课堂上,海淀区市场监管局餐饮科负责人作为主讲人,拿着小麦、水稻、高粱等实物,与60名小朋友互动,讲解了粮食都有哪些、为什么要节约粮食、哪些是浪费粮食的行为、应该怎么做等内容,通过寓教于乐的宣传方式,让小朋友认识到要珍惜粮食、节约粮食。

朝阳区市场监管局向餐饮企业发布制止餐饮浪费倡议书,要求企业落实“三项措施”,即有制止餐饮浪费标识、有劝导员、剩菜打包,并按照法律法规进行自查整改。同时,针对自助餐、婚宴等多业态特点制作了《企业反浪费工作专项自查清单》,开展分类监管;推进“光盘有礼”活动;牵头制定《节约型餐饮企业评价通则》;通过投放食安封签等方式,提升反餐饮浪费的宣传效果。同时,加强消费端的宣传引导,通过“进社区、进学校、进企业”等方式开展宣传活动,引导消费者主动践行“光盘行动”。

平谷区市场监管局开展为期三个月的制止餐饮浪费专项行动,围绕餐饮外卖、婚宴、自助餐、单位食堂浪费等重点问题,加大监督检查频次和力度,依法从严从速查处纠正未主动提示、诱导点餐等违法行为。指导餐饮服务经营者积极推广小份菜、半份菜、网络点餐明示食品重量等,推动“光盘行动”“制止餐饮浪费”落实到餐饮服务各个环节。

门头沟区市场监管局将“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醒

近日,市场监管总局(标准委)批准发布《饭店业信用等级评价规范》,引导广大饭店业经营主体诚信经营,扩大优质供给。同时,制止餐饮浪费也被纳入规范之中。

据了解,北京市场监管部门举办了多种形式的制止餐饮浪费行为活动,各大餐饮企业推出小份菜、单人餐、试点净菜等创新举措,践行“光盘行动”。

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。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;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、误导消费者过量点餐。

关注2

餐饮企业推出多项举措,剩菜打包有奖励

北京多家餐饮企业推出了小份菜、半份菜、单人餐等创新举措,还针对“剩菜打包”推出了奖励措施。

全聚德和平门店设立了“节约监督员”,他们会建议顾客适量点餐、剩菜打包。餐厅内也布置了宣传标语、易拉宝等,提示用餐顾客厉行节约。门店常务副经理王亚敬介绍,近几年,企业加强了服务人员培训,增强监督员意识,在顾客点餐过程中做好提示,增加小份菜和“一人食”烤鸭套餐。在后厨加工环节,设立专门的加工间对原材料进行集中加工,最大限度减少损失和浪费。据统计,正常营业情况下,厨余垃圾已从之前的每天1200斤减少到现在不到1000斤。

同和居月坛店也设立了“文明用餐服务监督员”,在顾客点餐时引导顾客适量点餐。同和居月坛店餐饮部副经理唐小兵介绍,在顾客用餐完毕还有剩菜时,为鼓励顾客打包剩余餐食,餐厅会发放代金券,取得了很好的效果。“以往,满桌剩饭菜被整盘倒入垃圾桶的场景时有发生。现在,顾客点餐时就注重节约,有的顾客会优先将不适合打包的青菜或汤菜吃光,最后将容易打包的菜品带走,还有顾客会把蘸料、葱丝等‘配料’也一起打包带走。”监督员李文娟说。

旺顺阁推出了桌边“配餐员”,会根据用餐人数进行提醒,引导顾客适量点餐。外卖推出了“小份菜”菜单,并不断丰富种类,满足顾客多样化需求。

呷哺集团副总裁张艳梅介绍,集团正在从全产业链进行全方位绿色转型,减少食物浪费。从上游来看,养殖业和种植业都在发展绿色无公害的产品。呷哺集团餐厅内部则非常注重节能环保。“比如推出双拼菜、小份菜;根据用户的消费习惯调整酱料包规格;和供应商沟通,探索如何让食材损耗最小化。”另外,呷哺也在试点净菜,降低损耗、减少餐厨垃圾。“我们目前在石家庄全面试点净菜使用,数据显示,使用净菜的出成率大约可以从73%提高至93%,相当于提高了20%的使用率。”

眉州东坡品控部总监胡木兰介绍,企业制定了《厉行节约反对浪费的管理制度》,将餐饮浪费纳入各门店管理人员绩效考核,包括提醒客人适量点餐;对践行光盘行动的顾客进行积分奖励;鼓励客人剩菜打包;在外卖平台推出小份菜、一人餐等。同时,对厨余垃圾进行称重管理,每天记录,每周复盘。

“对餐饮企业来说,从采购到最后端到客人的餐桌,有30多个环节,如果每个环节浪费一点点,成本就会变得非常高。”胡木兰说,为了提高食材利用率,减少门店操作浪费,眉州东坡建立了中央厨房、净菜车间,在降低食品安全风险的同时,提高产品标准化水平以及原材料利用率,把不可控的浪费变为基本可控。(陈琳)

北京市市场监管局召开全市市场监管系统食品流通和食品市场安全监管工作会议

本报讯 近日,北京市市场监管局召开全市市场监管系统食品流通和食品市场安全监管工作会议。会议就2023年食品流通监管工作、食品市场监管工作进行了安排部署,市市场监管局党组成员、副局长唐云华出席会议并讲话。

唐云华强调,2023年市、区两级各相关部门要以“时时放心不下”的责任感,全面落实“四个最严”工作要求,全力推进食品安全监管工作,保障人民群众“舌尖上的安全”。一是提高政治站位,保持清醒认识,坚决以实际行动落实“四个最严”要求;二是坚持首善标准,着重发挥效能,全力推动食品安全“两个责任”落地落实;三是找弱点、补短板,不断完善制度体系,努力提升流通领域食品安全监管效能;四是强化政务服务,优化营商环境,助力推动首都经济社会高质量发展;五是坚持党建引领,狠抓作风建设,打造一支高素质食品安全监管队伍。(北京市市场监管局)

北京市市场监管局召开食品生产领域落实“两个责任”机制工作推进会

本报讯 为进一步推动首都食品安全“两个责任”机制落实落地,北京市市场监管局组织召开食品生产领域“两个责任”机制工作推进会,通报全市生产企业食品安全总监、食品安全员配备等主体责任落实情况,参会人员聚焦企业落实主体责任、属地包保干部与基层监管部门联合开展督导检查等工作开展深入研讨。

会议要求各区局、各企业要持续发力,推进落实“两个责任”工作机制走深走实。

一是进一步提升思想认识,强化底线意识,突出工作重点,持续增强抓好食品安全“两个责任”工作的责任感和紧迫感。

二是企业要强化风险管控,将企业食品安全管理体系与“日管控、周排查、月调度”工作机制有机融合,认真建立风险排查清单,精准有效管控食品安全风险。

三是各区局要督促企业不断优化食品安全管理体系,提升企业食品安全管控能力,同时加强与属地包保干部沟通衔接、配合联动,共同维护首都食品安全形势稳定。(北京市市场监管局)