

北京首个特色街区质量基础设施“一站式”服务站在东城区揭牌成立

本报讯 近日,北京市首个设在特色街区的质量基础设施“一站式”服务站——质量基础设施“一站式”服务簋街站正式揭牌运行,标志着东城区质量基础设施“一站式”服务工作取得新突破。北京市市场监管局、东城区市场监管局、北新桥街道办事处、簋街商会以及簋街企业代表出席活动。

质量基础设施“一站式”服务簋街站位于北新桥街道簋街商会,强化党建引领作用,打造“东企质量家·友站”服务品牌(东城企业之家、东城企业之友、东城企业高质量发展加油站),为服务性企业提供包含市场监管领域计量、标准化、认证及检验检测、产品质量、知识产权、质量管理、餐饮服务、食品流通、特种设备以及法律咨询及政策解读10大项办理、咨询服务。打造3S(标准 standard、程序 software、服务 service)服务模式,即制订一个标准、开通一个程序、提供多元质量服务。充分发挥标准引领作用,形成质量基础设施要素互联互通和集约高效的服务新体系,形成质量基础设施“一站式”服务清单,为企业提供“清单式”便捷服务;线上搭建服务

平台,“东城区质量基础设施一站式服务小程序1.0”日前已上线运行。该程序设置了“企业需求”模块,企业可以通过小程序选择10项菜单式服务,服务站根据企业需求提供定制式服务,实现了让数据多跑腿,让企业少跑路;多元质量服务清单精确对焦企业需求,面向辖区重点企业开展调研,汇总企业需求形成服务清单,除提供计量、标准、认证、检测、知识产权、质量管理等核心质量服务外,根据企业需求增加了餐饮服务、食品流通、特种设备服务作为延伸服务项目,为企业提供丰富多元的质量帮扶。

该站致力于为辖区服务业提供市场监管领域的全方位服务,包括企业比较关注的食品、计量、标准化、认证及检验检测、知识产权、产品质量以及质量管理等各项业务,将市场监管服务送进特色街区、送到企业身边,打通质量基础设施服务企业的“最后一公里”。同时,充分发挥标准引领作用,孵化培育全国首个麻辣小龙虾烹饪技术团体标准以及簋街地区首个餐饮服务团体标准,通过标准推广传统烹饪

技艺、提高簋街地区餐饮服务标准化管理和规范化工作水平。引导餐饮企业营造放心用餐环境坚决制止餐饮浪费行为,鼓励餐饮企业丰富提升菜品、提高服务水平。

在揭牌仪式上,东城区市场监管局详细介绍了簋街特色街区质量基础设施“一站式”服务站建设情况,并由东城区私营个体经济协会发布《质量基础设施“一站式”服务站设置与服务规范》,此标准为北京市首个质量基础设施“一站式”服务站建设团体标准。

质量基础设施“一站式”服务簋街站将充分发挥市场监管政策在稳增长、稳市场主体、保就业方面的作用,降低企业生产成本和交易成本,让质量服务更加贴近企业和消费者,助推辖区经济高质量发展。

下一步,东城区市场监管局将根据企业需求继续扩充服务清单,提供服务业质量提升大礼包,优化服务内容,全面提升生活性服务可及性、便利性,让更好的营商环境激发经济高质量发展的新动能。

(北京东城市场监管)

平谷区制止餐饮浪费专项行动初见成效

本报讯 史晓南 今年3月底,平谷区部署实施为期3个月的制止餐饮浪费专项行动,全区针对餐饮外卖、婚宴、自助餐、单位食堂等重点环节,广宣传、重引导、强监管、严执法,打出一套制止餐饮浪费的“组合拳”,行动开展两个月以来,反食品浪费已收到初步成效。

宣传氛围造起来。平谷区充分利用报纸、电视、网站、新媒体等多种形式,广泛宣传《中华人民共和国反食品浪费法》,大力倡导从节约一瓶水、节约一个馒头、节约一个菜做起,从一个人、一件小事和具体事做起,让杜绝浪费成为新风气。各个餐饮场所、单位食堂在显著位置张贴“厉行节约、反对浪费”“节约光荣、浪费可耻”之类的海报,集体用餐单位反复提醒就餐人员“按需点餐、理性消费”,莫让“舌尖消费”变浪费。现场宣传小分队走进学校、走进商超、走进企业、走进市场,用喜闻乐见、通俗易懂的方式宣传反食品浪费,同时开展小手拉大手活动,推动“光盘行动”走进千家万户。全区借助微信公众号、电视新闻、专题访谈和抖音、快手、网站、自媒体等载体,持续报道反餐饮浪费的具体行动、好经验好做法和曝光典型案例,营造了反对浪费的社会大氛围。

监督执法严起来。制止餐饮浪费重点在企业、关键在落实,平谷区市场监管局加大日常监督检查力度,督促全区1539家餐饮服务单位压实主体责任,通过自查自纠解决存在的未设置专职或兼职劝导员、未设置小份菜、未进行提醒提示等问题。发挥区食药安委成员单位沟通协调机制,加强部门协作配合,加大“一老一小”餐饮浪费的执法检查,联合区教委检查全区学生餐供应单位食品安全工作,对照监督检查要点推动制止餐饮浪费落地落实。联合区民政局通过养老机构星级评定,推进养老机构食堂制止餐饮浪费。重点查处为主动提示提醒适量点餐、误导诱导过量点餐、设置最低消费等违法行为,除当面约谈、告诫和行政处罚外,还通过多平台进行曝光,强化餐饮经营单位守法意识和节约理念。

行业引领抓起来。区餐饮协会、食品药业协会联手平谷区市场监管局,共同举行了全区“制止餐饮浪费”启动仪式,发布平谷区“制止餐饮浪费”倡议书,并与辖区餐饮企业代表签订“制止餐饮浪费”承诺书,引导餐饮经营单位把“制止餐饮浪费”纳入企业文化。在行业协会引领下,大量餐饮企业在“小”字上做文章,推出了“小份菜”“半份菜”“小分量主食”等暖心服务,坚持不设置最低消费额,不强制顾客点选套餐,同时主动引导顾客按需点餐、适量点餐,提示就餐人员少点、续点、不剩餐。一些餐饮服务单位根据自身特点各显其能,开发出许多制止餐饮浪费的小妙招、小视频,把崇尚节约贯穿到餐饮加工和服务的全过程,既展示了企业风采,又倡导了节约粮食、文明就餐。部分餐饮企业对剩餐较多的菜品及时改进烹制工艺、提高食用性,减少因口味不佳带来的剩餐浪费,也实现了企业降本提效。学校食堂用餐管理、“光盘行动”、厨余垃圾计量称重措施运行良好,餐厨垃圾大大减少,学生餐饮浪费现象明显减少。

制止餐饮浪费行动开展两个多月以来,已督促1539个餐饮单位开展自查自纠,检查1143家,督促整改餐饮问题8个,公布曝光典型案例4件,线上线下开展主题宣传活动62次。

“厉行节约、反对浪费”是每个公民应尽的义务,平谷区市场监管局将携手相关部门,继续加大餐饮浪费行为的检查督导力度,持续提升餐饮单位的反食品浪费意识,不断增强广大消费者的文明就餐观念,让勤俭节约、爱惜粮食之风在平谷落地生根。

海淀区“一业一证”办理模式优化营商环境

本报讯 近日,风吹柳餐饮(北京)有限公司取得了《食品经营许可证》,成为海淀区第一家通过“一业一证”办理模式取证的企业。

“一业一证”是市级重点工作任务,也是北京市优化营商环境6.0版改革方案的重要内容。“一业一证”通过整合一个行业经营涉及多项行政审批集成办理,来提升企业准营便利化水平。按照改革要求,“一业一证”将在餐饮店、咖啡店、便利店等近40个场景实现。海淀区市场监管局承担了大量的改革任务,通过前期积极的宣传、解答、沟通,帮助企业顺利完成了申报、办理、取证,实现了“一表申请、一窗受理、一证准营”。

海淀区市场监管局餐饮科和政务服务中心全程积极配合,为企业开通绿色通道,通过专人服务,一对一指导,全流程网办,降低了企业制度性交易成本,压缩了办理时限,减少了企业的跑动次数和时间。同时,对企业在申请、自行下载电子版《食品经营许



可证》过程中遇到的个性化问题,工作人员积极与北京市市场监管局相关部门沟通,确保了企业顺利取证。

下一步,海淀区市场监管局将继

续协同联动,主动服务,不断减材料、减环节、减时限,持续推动“一业一证”在海淀的落地实施。

(海淀区市场监管局)

丰台区看丹街道市场监管所推广“企安安”系统

本报讯 根据丰台区安全隐患大排查大整治工作部署,为全面落实快速推广“企安安”使用的工作精神,看丹街道市场监管所主动向前,积极对接属地,助力“企安安”推广工作。

一是以经营主体聚集地为抓手,实现集群场所“快速清零”。召集辖区农贸市场、综合体主办方,参与街道“企安安”注册使用推广培训会,利用培训会向各参会企业详细介绍“企安安”注册使用流程,利用系统完成自查时需达到要求及注意事项,对于企业

使用过程中的疑问给出解答。会后,看丹街道市场监管所迅速对接市场、综合体联系人,通过联系人督促各驻场商户完成“企安安”注册使用,两日内对辖区农贸市场、综合体600余商户实现未注册数“清零”。

二是以重点行业为突击点,安全隐患排查到位。在餐饮经营、使用特种设备等安全隐患较为突出行业,重点推广“企安安”使用,利用微信群等方式每日督促企业注册使用“企安安”,并上报每日自查使用情况,实现

小程序使用情况“日督促、周汇总、月公示”。

三是工作全环节“见缝插针”式推广。将助力“企安安”推广融入到工作各环节之中,在日常监督检查、案件办理、投诉举报处理等工作中,随时随地向经营主体介绍“企安安”使用方法,督促企业开展安全隐患自查,力求“企安安”使用范围快速铺开,使用效果迅速提起来,企业安全隐患切实排出去。

(丰台市场监管)