

延庆区食药安委召开2023年第一次全体会议

本报讯 近日,延庆区食品药品安全委员会召开2023年第一次全体会议暨食品安全“两个责任”工作推进会。

延庆区副区长、区食药安委副主任江浩传达了国务院2023年食品安全委员会第五次全体会议和北京市食品药品安全委员会全体会议精神,宣布了2023年区食品药品安全委员会及其办公室有关领导和成员调整情况。区市场监管局局长、区食药安办主任陈东严对食品安全“两个责任”工作

情况作阶段性总结;部署2023年食品药品安全工作。区委常委、常务副区长、区食药安委主任丁章春出席会议并讲话。

丁章春对各成员单位、各乡镇街道落实食品安全“两个责任”工作取得的成效给予肯定。他指出,从乡镇街道级和村(社区)级包保干部开展督导工作总体情况和市、区两级通报来看,“最后一公里”还没有真正打通,最小工作单元责任还没有真正落实,还没有真正形成横向到边,

纵向到底,拉网式全覆盖的工作格局。

丁章春要求,要切实压实属地管理责任、压实企业主体责任、压实监管部门责任。通过“周点评、月通报”的方式,督促包保干部熟练使用“食安督”App,切实提高督导率、问题发现率和整改率。要求各乡镇街道包保干部每季度督导完成率必须达到100%,年内督导整改率必须达到95%。

丁章春强调,一是要提高政治站位,

严格落实“两个责任”。二是要压实各方责任,把握“两个责任”关键环节。三是要强化终端见效,形成社会共治新格局。确保“人尽其事、人尽其责”,创新落实食品安全“两个责任”各项工作,夯实食品安全工作基础,确保群众“舌尖上的安全”。

区食药安办主任、区市场监管局局长陈东严主持会议。区食药安委各成员单位、各乡镇政府(街道办事处)主管领导参加会议。

延庆区市场监管局开展食安“你点我检”工作

本报讯 为及时发现和消除食品安全风险隐患,发挥抽检“雷达”前哨作用,进一步增强消费者对食品安全的获得感、幸福感与安全感,6月12日起,区市场监管局开展为期一周的食品安全“你点我检”宣传活动。

一是线上线下齐参与。以“点”出群众关心、“检”出群众放心为原则,区市场监管局制作食品安全“你点我检”调查问卷,通过微信公众号、现场发放等多渠道公开向消费者征集食品安全监督抽检的品种、检验项

目和抽样环节等内容,让“你点我检”工作理念深入人心,营造人人参与的良好氛围。

二是“你点我检”听民意。6月15、16日,区市场监管局在沈家营镇文体中心、延庆区第三小学、万达广场分别开展食品安全“你点我检”进农村、进学校、进商场现场宣传活动。执法人员向村民、学生家长、消费者介绍“你点我检”工作开展的重要性和必要性,邀请大家积极填写调查问卷。

三是分析评估定方向。此次活

动,区市场监管局共收集食品安全“你点我检”线上线下调查问卷100余份,经对结果进行评估,食品安全生产环节、儿童及畜禽肉类食品和食品添加剂抽检项目最终以“高票”入选,为市场监管部门精准监管提供更有力的数据支撑。

下一步,区市场监管局将根据调查问卷结果扎实推进食品安全抽检工作,做深做实“我为群众办实事”实践活动,全力推进延庆区食品安全高质量发展。

延庆区市场监管局发布高温天气食安消费提示

本报讯 为保障公众饮食安全,针对烈日高温环境下食品的风险特点,延庆区市场监管局发布高温天气食品安全的消费提示如下。

对餐饮服务经营者的食安风险提示

餐饮服务经营要按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》落实食品安全主体责任,要按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求加工制作餐食。

要严把原材料管理关。严格落实食品原料采购索证索票和进货查验制度,确保食品原料来源安全可靠。禁止采购和使用腐败变质、霉变生虫等问题食品。严格按照食品标签所标示的保存条件存放食品。

要严把从业人员健康关。做好从业人员健康管理,每日开展晨检,如发现发热、皮肤病等有碍食品安全的疾病,必须立即调离岗位。从业人员应保持良好个人卫生。

要严把食品加工环境关。食品加工制作、贮存场所应保持清洁、卫生。完善三防设施,做好有害生物的防治工作。确保冷藏(冻)等设施设备正常运转。

要严把食品加工制作关。生、熟、荤、素食品分开存放,严防交叉污染。食品加工制作时中心温度必须保持在70℃以上。严禁超范围经营、超能力接待。餐饮具使用后应及时清洗。冷食类食品加工制作要在专间或专区内操作;控制食品加工总量、加工温度和时间。

要严把食品留样关。规范做好食品留样保存,注意存放温度、标志清晰和密封保存等,并如实记录,确保发生食源性疾患能尽快查到原因。

对消费者的食品安全风险提示

在采购食品时,要注意预包装食品外包装上是否有产品名称、保质期等信息,包装表面是否整齐光洁、有无破损。凡真空包装食品出现漏气、胀袋等现象的,干货、调味品出现霉变、生虫的,需要低温储存的酸奶等食品未低温储存的,不要购买、食用。

外出就餐,要注意查看餐饮单位有无食品经营许可证,从业人员健康证是否在有效期内,要选择卫生条件好、环境整洁的餐饮服务单位。用餐时,要注意辨别食品是否存在感官性状异常等情况。

网络订餐,要注意查看入网餐饮服务提供者的证照信息是否在有效期内,选择近距离的餐饮单位订购,尽量缩短运送时间;收到食品后要检查包装及食材质量,并尽快食用,切勿长时间存放;尽量不网购凉菜、生食等高风险食品。

就餐应以当季新鲜食材为主,尽量不食用容易腐败变质、视觉上污秽不洁的食品。饮食宜清淡,可适当食用蛋白质类食品及粗粮类食品,如:鱼虾、瘦肉、鸡蛋、牛奶、黄豆等,并保证新鲜蔬菜和水果的摄入。食用小龙虾、生食海产品等应适量。

在餐饮消费过程中如发生腹泻、呕吐等症状要立即就诊,保存好就餐发票、就诊记录、检验报告等相关证据,依法维护自身合法权益,及时拨打69141535向市场监管部门投诉和举报。

区市场监管局保障端午节期间食品安全

本报讯 端午佳节期间,粽子等节令食品进入生产经营旺季,为防范和发现食品安全风险隐患,确保节日期间辖区食品安全,近日,延庆区市场监管局组织第三方检验机构开展节前食品专项监督抽检。

此次专项监督抽检以大型商场超市、校园周边、农村市场为重点区域和场所,以粽子等节令食品为主要品种,以微生物、食品添加剂等易发问题为重点检测项目,在抽检过程中同时对节令食品的标签标注、进货查验、贮存控制等进行全面检查,督促食品生产经营主体落实食品安全主体责任。

截至目前,共抽检节令食品33批次,未出现不合格问题。下一步,区市场监管局将进一步督导食品安全“两个责任”的落实情况,规范食品生产经营行为,保障节日期间食品安全。



区市场监管局专项检查节令热销食品餐饮单位

本报讯 近日,延庆区市场监管局围绕端午节食品消费特点,对销售粽子等节令热销食品的餐饮服务单位开展专项检查。

重点检查餐饮服务单位的原材料供货资质及进货查验情况、加工过程、餐具清洗消毒、从业人员健康管理等,督促餐饮单位按照《餐饮服务操作规范》加工制作餐食,按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》落实食品安全主体责任。检查发现餐饮服务环节销售粽子的都为购进的预包装食品,执法人员重点对餐饮服务单位的食品进货台账、储存方式、索证索票、检测报告进行了检查,严防假冒食品、过期食品、质量不合格食品上市销售。

此次检查共出动执法人员24人次,检查餐饮服务单位8家。专项检查进一步增强了餐饮服务单位的食品安全意识,守护人民群众“舌尖上的安全”。

