

怀柔区开展食品安全“两个责任” 包保工作二季度督导检查(五)

本报讯 为进一步压紧压实食品安全属地管理责任和企业主体责任,近日,怀柔区常委、组织部部长孙晓峰带队到北京金生园餐饮配送有限公司、中国石化销售股份有限公司技术培训中心,开展食品安全“两个责任”包保督导工作。怀柔区市场监管局党组成员、副局长杨春杰,相关属地政府有关领导陪同检查。

在两家包保主体,孙晓峰分别听取了企业负责人关于落实食品安全主体责任情况的汇报;实地查看了食品加工场所的环境卫生、原辅料储存、餐具消毒等情况;抽查了“日管控、周排查、月调度”台账,索证索票,食品从业人员培训、考核等记录情况。

她对两家企业落实主体责任情况表示肯定,同时强调,食品安全事关人民群众身体健康和生命安全,做好食品安全工作意义非常重大。要紧盯重点环节,聚焦薄弱环节,严防严控食品安全风险。

一是完善食品安全管理制度。充分发挥食品安全员作用,落实“日管



控、周排查、月调度”工作机制,按时对食品安全状况进行自查,提升食品安全管理水平。

二是加强食品安全培训力度。食品生产经营主体要做好岗位培训,定期对食品安全总监、食品安全员进行考核,提高食品从业人员的食品安全

意识。

三是加强对企业的日常监管。市场监管部门要加强对食品生产经营主体的监督和指导,督促问题整改,使推动末端发力、终端见效成为工作常态,不断提高全区食品安全保障水平。

怀柔区进一步做好餐饮食品安全监管工作

本报讯 近日,北京市市场监管局餐饮处处长段志永带队,到怀柔区市场监管局指导餐饮监管工作。怀柔区市场监管局党组成员、副局长刘顺利和餐饮科负责人参加。

刘顺利围绕怀柔区推动食品安全“两个责任”落实落细和重大活动食品安全保障工作,汇报了怀柔区市场监管局近期工作开展情况。

段志永强调,夏季是餐饮服务环节食品安全事故高发、易发的敏感时段,影响食品安全的风险点增多,要严格防控食品安全风险。近期,怀柔大型活动较多,要加大监督检查力度,积

极夯实食品安全保障基础。

他要求,一是结合夏季餐饮大检查,把大型活动举办地及周边、繁华商业街区、旅游景区等人群聚集就餐地区作为重点区域,以问题为导向,有措施有方法有手段,做到重点业态、关键环节覆盖到位,监督检查到位,依法查处到位,坚决防控食品安全风险。

二是加强重大活动食品安全监管。从进货查验、加工操作环境、设备设施使用、加工制作过程和餐饮具清洗消毒,以及食品留样等关键控制点开展监督检查,对风险隐患及时督促

整改。指导餐饮服务单位制定食品安全服务保障方案及应急预案,并加强演练,熟悉重大活动食品安全突发事件应急处置工作。

三是推动食品安全“两个责任”落实,切实压实企业主体责任。餐饮单位要加强食品从业人员健康检查和业务培训,严格落实食品安全管理制度,确保食品安全。

区市场监管局将以此次调研指导为契机,进一步研判风险,细化保障方案,持续加大监督检查力度,严控食品安全风险,切实保障好重大活动的食品安全。

怀柔区开展夏季食品流通领域安全专项检查

本报讯 夏季是食品安全事故易发的敏感时段,为进一步加强食品风险隐患排查,严守食品安全底线,怀柔区市场监管局食品流通科与宝山镇市场监管所“科所联动”,联合开展食品流通领域安全专项检查。

执法人员深入商场、超市等经营场所,对蛋、奶、水果、雪糕、食用农产品等消费量大的重点食品进行检查。督促经营者落实食品安全风险“日管控、周排查、月调度”工作制度,严格执行索证索票、进货查验等食品安全制度,规范生产经营行为,把好进货关,严禁采购、销售和使用来源不明、过期、变质、“三无”等食品。检查中,执法人员对流通领域销售的食用农产品进行了抽样。

下一步,宝山镇市场监管所将持续加强“查检结合”,不断提高食品安全保障水平,营造安全放心的食品消费环境。



怀柔区做好首届国际 数学夏令营食安保障

本报讯 第一届国际数学夏令营在北京雁栖湖国际会展中心圆满落幕,怀柔区市场监管局按照“预防为主、过程严管”的保障原则,开展食品安全隐患排查,全力做好活动期间食品安全保障工作。

一是高度重视,认真部署。根据活动举办的方式、时间、人数等内容,认真研究部署,明确职责分工、监管重点、保障标准和工作要求,确定保障任务。

二是提前介入,消除隐患。数学研究院食堂为夏令营活动主要就餐场所,该场所设施新、场所新、人员新,为确保食品安全,保障人员提前介入,采取现场检查方式,对食品经营许可证、人员健康管理、进货查验、索证索票、食材储存等情况开展全方位检查,对发现的问题,督促立即整改到位。

三是全程监管,保障安全。活动期间,区市场监管局餐饮科联合怀北镇市场监管所紧盯食材进货查验、食品加工制作、食品留样等关键环节,逐一核实菜品与菜单一致性,同时对采购的食材、蔬菜等开展ATP、农药残留等快速检测。针对自消餐具清洗不合格等问题,反复加强指导,分析原因,消除各项隐患。

此次活动共开展快检180件,监督留样308件,确保了夏令营6612人次用餐安全。

怀柔镇提升医院食堂 食品安全管理水平

本报讯 近日,怀柔镇市场监管所到怀柔医院开展食品安全培训活动。医院领导、食堂管理和操作人员等30余人参加。

会上,执法人员依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规,结合实际,就餐内环境卫生、“三防”措施、操作规程、风险防范、“明厨亮灶”、索证索票、食品储存、加工、餐饮具清洗消毒保洁、从业人员健康管理等方面进行了详细讲解,要求医院严格落实食品安全主体责任,会后认真开展自查自纠,及时排查食品安全风险隐患,认真整改落实,确保食品安全。

通过培训,促使参会人员学到了食品安全业务知识,掌握了医院食堂食品安全日常管理重点,也对加快推进医院食堂食品安全管理水平提供了有力保障。

庙城镇加强复用 餐饮具洗消保洁监管

本报讯 为深入推进食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动,进一步加强餐饮服务提供者复用餐饮具清洗消毒监管,庙城镇市场监管所积极开展餐饮环节复用餐饮具洗消保洁专项行动。

一是紧盯重点单位,强化重点环节管控。以养老机构食堂、机关单位食堂、餐饮具使用量大的大中型以上餐饮服务单位为重点,加大监督检查力度,着力解决环境卫生不整洁、洗消保洁制度不落实等问题。

二是加强引导力度,强化主体责任落实。加强对经营者及从业人员的专业知识引导,督促各单位严格落实餐饮具清洗消毒管理主体责任,加强设施设备维护;严格市场准入门槛,在经营许可现场核查环节加强对现场清洗消毒设施的审查,确保各餐饮单位配备能与经营规模相适应的、能够正常运转的消毒保洁设施,提高风险防范能力。