

北京市市场监管局通告

10批次食品抽检不合格

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,北京市市场监管局组织抽检了乳制品、食用农产品、蜂产品、饮料、茶叶及相关制品、餐饮具、餐饮食品共805批次。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格795批次,不合格10批次分别为食用农产品不合格3批次;蜂产品不合格1批次;饮料不合格1批次;茶叶及相关制品不合格1批次;餐饮具不合格2批次;餐饮食品不合格2批次。

1.北京行宫利佳商贸有限公司经营的小台芒,吡唑醚菌酯不符合食品安全国家标准。

2.标称北京赛奥华食品有限公司生产,北京碧源馨水站经营的包装饮用水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。

3.孙秋运营经营的大葱,噻虫嗪不符合食品安全国家标准。

4.标称承德神栗食品股份有限公司生产,北京沃谷农业发展有限公司昌平第一销售分店经营的荆花蜂蜜,菌落总数不符合食品安全国家标准。

5.霍振波经营的牛奶木瓜,噻虫胺、噻虫嗪不符合食品安全国家标准。

6.标称安徽盛农生物科技有限公司生产,北京食尚惠商贸中心经营的莲子银花清温茶,霉菌不符合产品明示标准。

7.北京华冠商业科技发展有限公司城关店经营的豆腐、豆腐丝,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)不符合食品安全国家标准。

8.北京万恒易达餐饮店使用、消毒的筷子,大肠菌群不符合食品安全国家标准;该店使用、消毒的勺子,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群不符合食品安全国家标准。

石景山区开展服贸会
驻地酒店食品快检工作

本报讯 李昊 服贸会期间,石景山区市场监管局对首钢园区服贸会驻地酒店开展食品快检工作。

此次食品安全快检工作旨在对驻地酒店食品安全风险进行监测,进一步降低食品安全风险隐患,做好全方位保障工作,全力避免食品安全事故。此次食品快检工作涉及到的食品原材料种类繁多、范围广,主要以奶、盐、肉类、油及蔬菜为主。食品快检项目涉及到奶类是否含有三聚氰胺、食盐的含碘量、肉类是否为注水肉、肉类的兽药残留、食用油的酸价及过氧化值、蔬菜的农药残留及普通食品的非添加等项目。此次快检涉及驻地酒店3家,共开展食品安全快检60余件,检测结果均为合格。

下一步,石景山区市场监管局将每日对驻地酒店进行食品安全快检工作,扩大食品安全快检范围,出现不合格快检样品将第一时间开展专业机构食品抽检,及时跟进检测结果,切实消除食品安全隐患。

丰台区市场监管局强化特殊食品安全监管

本报讯 潘晓红 刘羽燕 近日,丰台区市场监管局开展保健食品专项检查,与第三方食品检测机构一同推进保健食品抽检工作。

在天保堂大药房等5家药店,执法人员根据自身工作职责察看保健食品销售专区,对店内是否按要求设置保健食品销售、店堂宣传是否存在夸大宣传、保健食品产品标签说明书是否与批准文件相一致等内容进行了检查,了解企业汛期产品存储、短保食品处理及食品安全“两个责任”的落实情况。食品检测机构按抽检程序进行了抽样、产品资质查验、数据录入、封样等工作。此次抽检将检测重金属污染、微生物限量等8个项目,34个批次产品共涉及10余项保健功能,既有老年人关注的辅助降血脂、增加骨密度产品,也有开学季热销的改善记忆、缓解视疲劳、补充维生素等功能的食品。

今年以来,丰台区市场监管局本着“结合监管实际、关注民生焦点”的原则开展保健食品抽检工作。一是结合辖区保健食品销售市



场品种多、功能多、规模小的实际情况,对照近两年监管发现的问题和区抽情况,坚持“一少一多”(“一少”即降低抽检品牌或品种的重复率、减少大品牌的抽检;“一多”即增加抽检所涉及的保健功能种类和产品中小品牌种类),扩大抽检产品品类和区域覆盖面。二是关注民生焦点,针对疫情后强身健体、学生家长呵护青少年健康、老年消费群体

日常身体保健等不同消费需求,在抽检中对相关功能的保健食品予以侧重,积极回应民生关切,让消费者买得放心。

截至检查当日,本年度食品安全监测计划中的100批次保健食品已全部抽检完成。丰台区市场监管局将根据抽检结果依法开展相应处置,持续做好特殊食品各项安全监管工作。

平谷区夏季食品专项整治圆满收官

本报讯 史晓南 截至8月31日,为期一个月的平谷区夏季食品专项整治行动圆满收官。8月份,面对夏季高温高湿和暑期、汛期、假期“三期叠加”的季节特点,平谷区市场监管局持续加大食品安全排查整治、案件查办、靶向抽检和普法释法力度,牢牢守住了不发生群体性食源性疾病的安全底线。

强组织。制定了夏季食品专项整治方案,明确了重点区域、重点环节、重点品种和目标效果。实行每周调度机制,掌握进度、分析问题、研判走向、处置风险,召开部署会、调度会4次。整治期间,把检查情况、案件查办、投诉转立案等纳入绩效考核,同时成立暗访组实地督查属地责任和主体责任是否落实,深入了解群众诉求办理情况,严防专项整治走过场和流于形式。清隐患。严查小便利店、小餐

馆、小饮品店食品安全,100%全覆盖排查(一老一小)养老机构食堂、校园食堂,重点加强开学季校园食品检查。对存在较高风险的自制饮品店、烧烤店、轻食店、“网红”餐饮门店、美食城进行检查,重点检查人员管理、加工操作、环境卫生、餐具消毒等高风险环节。发现食品安全问题的餐饮单位一律依法从严从重从快处罚,一律依法处罚到人,一律通过官网、新闻媒体进行曝光,按照规定要求停止其线上经营。排查经营主体4600余户,发现并整改问题隐患296个;立案224件,作出处罚决定223件,罚没款11.8万元;强化行刑衔接,向区公安部门移交1件食品案件;加强食品投诉举报线索核查,8月份食品投诉举报176件,投诉转立案90件。

重宣传。针对流通和餐饮环节易发高发风险,从专项检查、注意事项、经营提示和消费引导入手,制作

专题片并在电视台《热点进行时》栏目播放,同时在局公众号、微信群转发。线上线下发布夏季食品安全风险提示、《我是食品安全员》等短视频,发放食品安全宣传页和卡通小读本,推动食品安全、健康消费、反对餐饮浪费飞入寻常百姓家。共发放告知书120余份,开展培训宣传32次。

守底线。以问题为导向,强化夏季节令食品、自制饮品、生食、烧烤类等易腐变质食品风险监测,专项抽检48批次样品,快速检测250个样本,针对学校、养老机构、托育机构餐饮抽检食品100个样本,尚未发现不合格样品。

下一步,平谷区市场监管局将加大高频问题、突出问题和责任主体的整治,及时公布食品安全典型案例,同时加大合规经营督导和食品安全知识普及,织密扎牢食品安全防护屏障。

通州区全方位检查确保师生“舌尖安全”

本报讯 中小学正式开学,通州区市场监管局奔赴辖区学校、幼儿园食堂,对食品原材料、场所环境卫生、食品加工过程以及人员健康管理制度规定落实情况开展全方位检查,全力确保广大师生就餐安全。

近日,通州区市场监管局执法人员来到潞苑小学,换上学校提供的白大褂和一次性防尘帽、鞋套后,在校方食堂负责人的陪同下进入食堂原材料库房。看到库房内存放的各类食品原材料并不是很多,食堂负责人介绍了大米和面粉,其他食材都是9月1日开学后新购入的。“我们每次只采购2~3天的肉、蛋、菜,就是为了保证食材的新鲜。”食堂负责人说。执法人员索要了所有食材的进

货台账及各类索证索票,对照库房存货逐一检查了所有原料的生产日期、保质期及存储条件。“前期,我们要求辖区学校的食堂对各自库房开展自查,提前清理开封时间较长或是已经过保质期限的食材和调料,此次检查的其中一项就是监督学校食堂的自查工作是否深入细致,是否将所有‘陈货’清理完毕。”通州区市场监管局餐饮服务安全监管科工作人员彭琼婧说。随后,执法人员来到操作间,对食堂的环境卫生、设备设施、人员健康管理、供餐、用餐、厨余垃圾收运等加工过程控制的各个环节进行了逐一排查,并就食品加工过程中各项制度规范向食堂负责人进行了再次重申和强调,要求后厨环境要时刻

保持清洁,生熟食材要分开存放,食物要彻底煮熟烧透。

在食品留样柜前,两名食堂工作人员正在对今天中午的餐品进行留样,执法人员对留样过程进行了全程监督。在洗消间,执法人员详细询问了食堂餐具清洗消毒的操作流程,并逐一检查了洗消设备的运行情况,“大家一定要严格防范餐具清洗消毒不规范的情况发生,相关工作人员务必要注意确保清洗消毒的时间到位,操作规范到位。”彭琼婧向食堂负责人叮嘱道。据了解,通州区共登记学校、幼儿园食堂441家,预计九月底前将完成所有食堂的本学期首轮全覆盖检查工作。

(通州区市场监管局)