

海淀区持续开展春季食品安全专项检查

本报讯 春风十里,绿意盎然。为切实保障人民群众“舌尖上的安全”,连日来,海淀区市场监管局持续开展春季食品安全专项检查,进一步提升食品安全和质量监管水平。

严守监管阵地,加大食品安全检查力度。针对人员密集、客流量较大的景区、农贸市场、商场超市等场所,执法人员以糕点水果、散装食品、冷冻食品、蔬菜、肉类及肉制品等为重点,仔细查看商品的生产日期、标签标识、保质期、储存条件等方面内容,并严格核查经营者证照资质、进货查验、索证索票、购销台账等制度落实情况,督促经营者压实食品安全主体责任,严把食品准入关,严防过期、变质及“三无”等不合格食品流入市场,确保人民群众吃得放心。

强化宣传引导,牢固树立反餐饮浪费意识。监督检查的同时,在辖区多个商圈、餐厅等场所滚动播放反餐饮浪费宣传视频,发放宣传海报,组织普法宣讲,引导餐饮单位在日常经营中树立节约意识,指导门店在精准采购、菜品储存、优化菜品加工过程、更新垃圾处理设备等方面进行优化,将制止餐饮浪费落到实处。倡导餐饮单位推出“小份菜”“半份菜”,采用不同人份套餐、点菜引导、设置反浪费专员等方式,并鼓励顾客按需点餐,避免铺张浪费,将“光盘



执法人员检查商场超市等场所食品安全。

行动”理念和要求落实到餐饮经营服务各个环节,在全区营造“厉行节约、反对浪费”的良好氛围。

加强指导培训,落实食品安全“两个责任”。组织召开多场食品安全相关业务培训会,进一步巩固食品安全“两个责任”工作基础,提升包保干部履职能力、严防严管严控食品安全风险隐患。执法人员对食品安全超范围经营、后厨环境卫生、加工操作、专间专用、进货查验、索证索票、线上经营、从业人员

健康管理等内容进行详细讲解,通过案例分析、现场答疑等方式,有针对性地指出各环节潜在风险隐患,要求相关单位进一步提升主体责任意识,严格落实“日管控、周排查、月调度”工作制度。

海淀区市场监管局将继续加大食品安全监督检查力度,持续提升监管效能,严格落实“四个最严”要求,及时发现并消除食品安全风险隐患,切实做好广大市民的食品安全“卫士”。

(海淀区市场监管局)

密云区检查清真食品经营单位16户次

本报讯 洪佳男 4月10日是伊斯兰教传统节日“开斋节”,为维护辖区清真食品市场秩序,密云区市场监管局依托重大活动服务保障机制,全力做好开斋节期间食品安全服务保障及市场经营秩序维护工作。

执法人员会同密云区民宗委等部门及属地,对清真寺周边的清真食品经营单位开展专项检查,详细查看清真食品经营资质、清真食品原料进货渠道、生熟食品贮存、食品库房管理、经营场所环境卫生等方面内容。同时,督促食品经营单位认真落实食品安全主体责任,严格执行索证索票和进货查验记录等食品安全管理制度,严禁采购、加工和销售来源不明、不符合食品安全标准的食品及原料,把好食品安全各个关口。

此外,执法人员还向承办节日聚餐的餐饮单位发放了“开斋节群体聚餐风险提示告知书”“开斋节食品安全责任书”,督促餐饮服务单位抵制餐饮浪费,营造崇尚节约、杜绝浪费的良好餐饮消费环境。

截至目前,累计检查经营单位16户次,针对检查发现的标签标识不规范、索证索票不全等问题,已当场责令经营单位立即整改。下一步,密云区市场监管局将持续加大执法检查力度,保护好少数民族风俗习惯,维护好有序的清真食品市场秩序。

西城区全力做好开斋节服务保障工作

本报讯 4月10日是一年一度的开斋节,2024年北京牛街美食文化节拉开了帷幕。为确保活动顺利进行,压实参展商户及周边餐饮单位食品安全主体责任,开斋节前一天,西城区副区长陈大鹏对开斋节前筹备工作进行了现场督导检查,西城区市场监管局及牛街街道主管领导参加检查。陈大鹏向紫光园餐饮负责人详细了解紫光园参展商品的种类,仔细检查进货台账、食材存储、“两个责任”等关键环节的落实,并听取了西城区市场监管局对开斋节参展商户备案情况的随行汇报,对各项筹备工作的落实表示肯定。他强调,牛街美食文化节是牛街地区的特色活动,要压实参展商户主体责任,把好进货关,加强对索证索票、明码标价等重点环节的检查力度,确保广大群众度过一个喜庆祥和的节日。

4月10日清晨,西城区市场监管局党组书记、局长李志诚带队来到牛街,深入牛街大街和输入胡同周边,对沿途餐厅、小吃店、食品摊位等场所的食品安全、商品价格等情况进行检查。他详细询问安全保障、价格监管、消费引导等工作落实情况,详细查看各类食品的存放条件和质保情况,核查经营资质、索证索票、食品进货渠道等,并慰问属地市场监管所的服务保障人员。主管副局长、相关业务科室、综合执法大队及属地市场监管所人员参加检查。

前期,西城区市场监管局已对活动区域及周边经营单位进行了覆盖检查,活动当天,相关属地市场监管所执法人员在活动开始前两小时就到岗,对活动区域内的重点餐饮企业开展巡查检查,提示商户严格落实食品安全主体责任,并对商品的价格浮动、计量情况进行重点关注,共同营造安全有序的节日市场氛围。

(西城市场监管)

平谷区积极探索守护校园食品安全有效手段

本报讯 史晓南 校园餐厅的环境卫生、工艺流程、制作过程、餐具消毒、食品存储、“三防”设施等风险点是否可控,关系广大师生的用餐安全,平谷区积极探索守护校园食品安全的有效手段,不断提升从业人员食品安全意识和职业操守。

围绕学校食品安全管理规范化,平谷区出台了《促进校园餐饮服务从业人员落实食品安全职业操守工作规则》,强调食品生产经营者的主要负责人、食品安全总监和食品安全员、关键岗位操作人员均为从业人员,校园餐饮服务单位承担“食品安全知识培训与考核管理、接受监督检查和专项检查、合理规划餐饮加工流程和工作岗位、失职失信惩戒”四项责任,明确了区教委、区市场监管局、区卫健委、属地政府的各自职责,以及校园餐饮服务从业人员应掌握

的专业知识和技能、职业操守原则,失职失信行为的分类和惩戒方式,从源头防范化解校园食品安全风险。

为了压实从业人员管理,区教委、区市场监管局指导学校、幼儿园及其餐饮服务单位建立健全相关制度,动态采集每名从业人员的基本信息、健康情况、职责分工、信用信息,做好更新维护。区教委、区市场监管局等部门联手学校加强日常检查抽查和专项督查,针对从业人员失职失信行为建立信用信息记录,在餐饮服务单位显著位置公示,推动从业人员不断强化自身职业操守。

此外,积极推动校园餐厅从业人员培训常态化、多样化、实用化。在加强统一指导、个性化指导、问题督导的同时,开展现场模拟检查,主要查看中小学食堂食品安全员、从业人员的信息公

示、健康管理、“日管控、周排查、月调度”工作机制落实情况,现场模拟记录从业人员失职失信信息、信用惩戒和提醒告诫,针对食材采购、进货查验、加工烹饪、消毒消杀、分餐操作、食品贮存、食品留样、操作间环境卫生、应急处置等重点环节,逐一讲解注意事项,提升从业人员规范操作能力和学校食堂管理能力。

区食药安办还统筹组织召开季度工作例会,不定时召开专题会议,邀请学校或餐饮服务单位列席,专题研讨校园餐饮安全表现形式,强化从业人员靶向化管理,规范食品从采购到餐桌的全过程控制。

推动形成政府监管、校方自查、师生监督、社会关注的校园食品安全格局,平谷区在不断进行探索实践,全力为校园餐厅每一餐安全提供坚实保障。

石景山区走好“四步”助力保障校园食品安全

本报讯 史浩川 为全面落实学校食品安全专项排查整治工作,石景山区市场监管局从统筹谋划、监督检查、问题整改、能力提升四个方面,全面消除食品安全风险隐患,确保各项工作落实到位。

走好“及时部署”第一步,统筹谋划到底。自专项检查活动开展以来,石景山区市场监管局与区教委、区卫健委等部门有效衔接,细化落实学校检查的重点任务,部署完善重点工作,全面落实学校食堂的卫生环境、食品原料、设施设备、从业人员管理等检查工作,为学校食品安全做全面“体检”。

走好“全面行动”第二步,监督检查

到位。对辖区学校开展全覆盖食品安全检查工作,对发现食品安全隐患详细列出短板清单,督促学校利用寒假期间采取有针对性、有力、有效措施,彻底整改提升。通过优化经办流程、优化工作措施、优化提升模式、优化监管方式等方式方法,全力帮扶学校食堂升级改造提升。同时,对学校食堂中常用的食品原料及餐用具开展监督抽检工作,从源头上保障在校师生食品安全。

走好“回头重走”第三步,问题整改彻底。对检查中存在食品安全隐患的学校食堂和问题,在第二次检查中逐一销账,在检查中发现的“老大难”问题,与学校相关负责人进行沟通,督

促其制定整改方案。针对存在的常见的食品安全风险隐患进行汇总通报,深入分析全区校园食品安全的整体形势和风险点,精准把控后期学校食品安全监管方向。

走好“严格要求”第四步,能力提升显著。在检查过程中,严格要求各学校依照实际情况,健全完善本单位食品安全事故应急预案、进货查验、食品留样、食品添加剂等各类制度,筑牢食品安全防线。同时,以此次专项行动为契机,开展全局相关监管人员互查互学行动,严格要求执法人员提高专业知识,提升执法水平,全力保障全区在校师生的饮食安全。