

怀柔区多部门联合开展 夏季肉类食品安全专项行动



执法人员检查肉食经营主体相关证件资料。



执法人员检查肉类产品相关记录台账。

本报讯 为有效防范夏季食品安全风险,进一步加强肉类食品市场监管,怀柔区市场监管综合执法大队、区市场监管局餐饮科、泉河街道市场监管所、怀柔镇市场监管所联合北京市公安局怀柔分局对辖区内肉食经营主体开展夏季食品安全专项联合检查。

一是督促落实主体责任。执法人员重点对食品经营许可证、从业人员健

康证等进行检查,督促经营主体对加工全过程进行严格管控。

二是强化监管关键环节。执法人员对索证索票及进货查验制度落实情况进行检查,重点检查所购食品原料索证索票是否齐全、食品原料是否按规定储存等。

三是加强宣传法律法规。执法人员向从业人员宣讲了食品安全法律法

规,要求企业落实主体责任。告诫肉食经营主体严禁销售过期变质及假冒伪劣肉制品,以确保肉类市场的食品安全。

下一步,区市场监管局将继续加大夏季食品安全监督检查,切实防范化解食品安全隐患,为消费者创造安全放心的消费环境,保障老百姓“舌尖上的安全”。

怀柔区食安监管不停歇

区局完成第二届国际基础科学大会食安保障

本报讯 第二届国际基础科学大会于2024年7月14日至26日在北京雁栖湖应用数学研究院举办。在第二届国际基础科学大会活动期间,怀柔区市场监管局积极履职尽责,通过实施多项举措严格落实食品安全保障工作,共保障41067人次用餐安全,实现活动期间食品安全“零”事故。

在第二届国际基础科学大会活动期间,怀柔区市场监管局共抽调26人组成食品安全保障及突发事件应急处置小组,对8家住地酒店、1家活动主场地、1家集体用餐配送单位、18个走进城市客厅消暑音乐会外摆摊位等活动核心区域,采取驻点与巡查并举,共开展冷荤凉菜、餐饮具、食品农产品及环境等风险监测4次,实验室检测样品702件次,食品现场快速检测933件次,监督食品留样4457件次,发现并消除食品安全隐患28件次,监督保障早餐、中餐、晚餐、茶歇等食品安全共计464餐次。

同时,第二届国际基础科学大会期间区市场监管局还对核心区周边加强巡查监督,以高风险区域、高风险业态、高风险品种等为重点,以防控食品安全风险隐患为目的,开展全面检查,共出动执法人员370人次,检查食品经营户185户次,营造了稳定和谐的消费环境,确保社会面食品安全。

高质量发展——安民则惠 黎民怀之

“2211231”示范引领项目(五)

《尚书·虞书·皋陶谟》:安民则惠,黎民怀之。怀,归之也。这话的意思是能安定民心就是慈爱,百姓都会怀念他。“舌尖上的安全”承载了浓浓的民意分量和民生情怀。对于“以食为天”的百姓来说,确保食品安全的高质量发展,就是“谋民利、解民忧”的头等慈爱大事。

凡益之道,与时偕行。《周易》这句历经三千年的话依然闪耀着智慧的光芒。从改革开放之初到构建新发展格局,我国经济已由高速增长阶段转向高质量发展阶段。创食以来,怀柔区站在历史的新坐标上,坚持与时偕行,变通时趋,围绕“一城四带”(一城:科学怀柔食安城;四带:原产地食安带、非遗食安带、老字号食安带、生命科学食安带),把加强品牌建设作为推动高质量发展的重要途径,通过知名品牌高质量、高信誉、高效益和高附加值,提升企业竞争力,赢得市场。探索建立食品质量标准体系,针对食品品质、加工工艺、营养成分等制定质量指标,以高水平的质量标准引领企业做优做精,提升生产经营者保障食品安全的内生动力,满足消费者对高品质生活的需要,促进食品安全高质量发展水平整体提升,在高质量发展的航程上破浪前行。

(一)挖掘“怀柔味道”,培育怀柔名品名村

非遗食安带,传播“怀柔特色”老味道。传统手工艺食品,以其独特的

制作工艺和口感,吸引着无数人的目光。在怀柔大地上,这些令人垂涎欲滴的传统美食,不仅仅是满足味蕾的佳肴,更是承载着深厚历史文化内涵的非物质文化遗产,更是中华民族文化的瑰宝。传统手工艺食品的制作,往往蕴含着古人的智慧和匠心。它们采用传统的制作工艺,选用优质的原材料,经过精细的加工和独特的调味,最终呈现出一道道色香味俱佳的美食。创食以来,怀柔区加强对传统手工艺食品的宣传和推广,让更多的人了解和认识这些美食。通过举办非遗美食文化节,让“斂巧饭”“二八席”“米黄”“红木梳背”“满族大油饼”传统手工艺食品走进人们的视野,成为“名品”,这些食品不仅口感独特,而且营养丰富,能够满足人们的口腹之欲,同时也具有养生保健的功效,激发人们对传统文化的兴趣和热爱。创食期间,怀柔区加大对传统手工艺食品制作技艺的培训和传承力度,通过开设培训班、举办技艺比赛等方式,让更多的年轻人学习和掌握传统手工艺食品的制作技艺,培养更多的传统手工艺人才,为传统文化的传承注入新的活力。政府和社会各界也给予传统手工艺食品提供资金、技术和市场等方面的支持和帮助,促进其健康发展。“大厨下乡”充分展示创食成果,燕喜酒店百合红果水晶糕获创意甜品类金奖,项林宿制作的宫廷柏木熏肉获热菜类银奖,“宝山味道”亮相全国乡村振兴品牌节……创食让怀柔传统手工艺食品在传承中创新、在创新中发展,传播

“怀柔特色”老味道,让“怀柔味道”精彩纷呈,为百姓生活带来更多美好和惊喜。

原产地食安带,吃出“怀柔特产”家乡味。食品作为特殊商品,既具有公共安全属性,又要遵循一般市场规律。创食以来,怀柔区尊重市场规律、发挥市场作用,坚持高质量,树立高标准,将原产地食品安全植于土、植于行、植于心,发展为地方特色经济“大产业”,走上了品牌化发展道路。怀柔板栗是高热量、高蛋白、低脂肪且不含胆固醇的健康食品,不仅是国内销售的怀柔“头雁兴农”名品,还是出口到多个国家和地区的中国“拳头商品”之一。2020年2月,被认定为第三批中国特色农产品优势区。通过三年创食,综合赋能怀柔板栗,培育壮大了“老栗树农民专业合作社示范社”,实行种植加工实时监测,推出了栗子酱、栗子啤酒、五谷栗子酥等20余种新产品,为怀柔板栗贴上了潮流标签,目前已签约农户830余家,覆盖2.5万亩土地,带动栗农增收1000余万元,成为国家农民专业合作社示范社。2023年10月,怀柔区被国家林业局评为“中国板栗之乡”。与此同时,怀柔还打造了打造“稻田画”“稻田音乐节”等农文旅融合项目,“怀北红梨小镇”“汤河御稻”“九渡河蓝莓”“桥梓红肉李子”“沟门拇指猕猴桃”“京郊菜篮子北房生产基地”“原味一号”番茄皮薄多汁、“金珠”番茄酸甜可口、国光苹果再现了几时味道……这些“怀柔特产”,让百姓吃出了家乡味。

(未完待续)

区局全力守护大型赛事及音乐会食品安全

本报讯 近日,第15届北斗杯全国青少年空天科技体验与创新大赛、怀柔科学城城市客厅消暑音乐会在怀柔科学城举行,怀柔区市场监管局充分发挥监管职能,全力保障活动期间食品安全。

一是提前介入。区市场监管局在活动筹备阶段提前介入,及时与北斗杯主办方沟通,了解活动时间、就餐人数等信息;同步联系音乐会展商,了解其是否进行食品现场制售等情况,开展食品安全预评估,全面排查各种安全隐患。

二是现场监督。执法人员对北斗杯全国青少年空天科技体验与创新大赛就餐现场环境卫生进行检查,对食品原料的贮存、加工、烹饪及留样,餐饮用具的清洗、消毒等各环节实施全程监管,对主办单位进行食品安全提示,确保环境整洁、无交叉污染;现场对音乐会展商资质进行查验,确保证照齐全。

三是加强保障。执法人员全程值守,加强保障人员信息沟通联络,切实做好举报投诉及时受理、及时处理,确保食品安全“零隐患、零事故、无差错”。此次保障任务共计出动执法人员8人次,保障237人次食品安全,圆满完成保障任务。

本版供稿:怀柔区市场监管局

责编:孙德明 版式:陈思宇