

北京市市场监管局通告 13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粮食加工品、食用农产品、饮料、餐饮具共839批次。依据食品安全国家标准及国家有关规定进行检验和判定,合格826批次,不合格13批次。

1.北京百年大吉商贸有限公司经营的绿豆芽抽检不合格。

2.北京言誉伯商贸有限公司经营的柴鸡蛋抽检不合格。

3.家万家(北京)商贸有限公司经营的铁棍山药、圆茄子抽检不合格。

4.北京果果优选生鲜商贸有限公司经营的香梨王抽检不合格。

5.北京永辉超市有限公司平谷分公司经营的鲫鱼抽检不合格。

6.北京迎利瑞国商贸有限公司经营的香菇抽检不合格。

7.北京众谷商贸有限公司经营的豇豆、大白菜抽检不合格。

8.北京奶川双信商城有限公司经营的番木瓜抽检不合格。

9.北京山口饮料有限公司生产的天然饮用水抽检不合格。

10.北京国瑾商业管理有限公司石景山餐饮服务分公司使用的水杯抽检不合格。

11.北京昌平一烤食上自助餐厅有限责任公司使用的小料碗抽检不合格。

密云区市场监管局 开展早餐专项检查

本报讯 洪佳男 食品安全关系千家万户幸福,既要吃好更要吃得安全、吃得放心。为进一步规范早餐店经营秩序,消除食品安全隐患,10月30日早6点,密云区市场监管局对全区111户早餐经营单位开展集中突击检查,全力守护晨间“烟火气”。

执法人员对各早餐店从业人员是否取得健康证明,工作衣帽、口罩是否穿戴齐全、洁净卫生,经营的食物是否符合食品安全标准,是否严格执行食品原料进货查验制度,是否存在使用有毒、有害食品原料进行加工制售等行为进行重点检查。同时,边检查边指导,针对检查中发现的后厨地面不整洁、台账记录不规范、餐饮具消毒不彻底、从业人员未穿戴工作服帽等问题,现场提出整改意见,责令立即改正。

此外,还对早餐店的大米、面粉、鸡蛋、蔬菜、餐具等进行食品安全快速检测,检验项目包括黄曲霉毒素、油的过氧化值、亚硝酸盐、农药残留、餐具表面洁净度等。目前共检测样本23批次,现场检测结果均合格。下一步,密云区市场监管局将以行风建设专项行动为契机,持续开展食品安全集中整治,全力保障人民群众吃上放心餐,保障广大群众“舌尖上的安全”。

平谷区举行2024年度食安事故应急演练

本报讯 刘庆龙 为全面提升平谷区食药安委各成员单位食品安全应急处置工作能力和食品安全相关知识水平,确保“舌尖上的安全”,平谷区市场监管局组织开展2024年度食品安全事故应急演练,区食药安委各成员单位参加。

此次应急演练以市、区两级《食品安全事故应急预案》为基础,

采取桌面推演和实战演练相结合形式,由区食药安办成员单位中的应急处置队伍成员直接参演,以工地食堂食品安全为代表,以战代训,设置了接报、报告、先期处置、启动响应、现场调查取证、追根溯源、事故定性、响应终止等环节全流程全要素实景展示了食品安全事故应急处置全过程。演练结束,

市市场监管局相关领导对此次演练进行了点评。

民以食为天,食以安为先。平谷区食药安办、区市场监管局将以此次演练为契机,充分汲取演练中的有益经验,切实提高快速反应和应急处置能力,强化各相关单位在事故处置中的协同配合能力,为建设高大上平谷贡献力量。

石景山区强化食安事故应急处置队伍建设

本报讯 毕振华 为深入贯彻北京市市场监管局,石景山区委、区政府关于食品安全工作的相关要求,不断提升食品安全事故应急处置水平,切实强化应急处置队伍建设,近日,石景山区市场监管局组织开展2024年食品安全事故应急演练,北京市市场监管局应急事务中心专家到场观摩指导。

此次食品安全事故应急演练采用实战演练的形式,参照真实案例编写演练脚本,模拟来京旅游人员出现腹泻、腹痛、呕吐等症状,区市场监管局紧急启动应急预案开展处置。演练了发生一般以下级别的食物安全事故时,应急处置过程中的接报、报告、先期处置、启动响应、现场调查、书面报告、响应终止、善后处置等环节。通过此次演练,进一步完善了食品安全突发事件应急处置机制,细化应急响应和工作程序,



食品安全事故应急演练现场。

强化应急队伍建设,切实提高干部食品安全事故快速响应及应急处置能力。

演练结束后,针对应急处置中的重点、难点及时进行复盘总结,北京市市场监管局应急事务中心专家点评:石景山区市场监管局食品安

全事故演练选题真实,应急响应迅速,处置及时、规范,询问调查内容完整。下一步要继续坚持以练促学,以练为战,防患未然,打造一支“业务过硬、责任过硬、纪律过硬”,关键时刻调得动、用得上、顶得住的高素质应急处置队伍。

东城区多举措守牢校园食品安全防线

本报讯 从东城区市场监管局获悉,为坚决守牢校园食品安全防线,巩固校园食品安全整治行动成果成效,近日,东城区市场监管局陪同北京市执法总队三支队对曾经出现过校园食品安全问题的单位开展“回头看”行动,确保问题整改到位,对校园食品安全隐患再排查。

一是围绕重点场所,对照问题排查风险。执法人员对被检查单位厨房操作间的清洁过程、设施状况、操作流程等情况进行检查,确保食

品加工制作场所符合相关食品安全标准。

二是聚焦行业特点,严查各项制度落实。执法人员就验收入库登记、餐具消毒记录、从业健康证明、食品安全培训记录、食品留样冷柜、留样制度以及留样账目等材料,针对集中配送的特点进行检查,确保操作符合标准。

三是强化问题指导,规范责任意识。执法人员对校方和供餐单位的负责人就个别细节进行问询,并

提出改进指导意见,并再次强调要严格执行进货查验制度,确保食材的可追溯性。

此次“回头看”行动旨在督促各经营单位切实履行食品安全主体责任,增强食品安全意识,共同营造安全、放心的食品消费环境。

下一步,东城区市场监管局将持续关注校园食品安全整治工作,夯实学校食品安全主体责任,以“四个最严”为抓手,筑牢校园食品安全防线,切实保障广大师生饮食安全。

海淀区进一步提升食品安全保障效能

本报讯 从海淀区市场监管局获悉,随着餐饮行业的持续创新与升级,越来越多的餐饮店成为“网红”打卡地,这些餐厅通过精致的“外表”迎合年轻消费群体“出片”打卡需求,但它们在吸引眼球的同时,能否保证食材新鲜、加工合规,真正做到“表里如一”,让消费者在追赶潮流的同时,也能安心享用美食呢?对此,近日,区市场监管局邀请区消费者协会、区饮服协会走进“网红餐厅”开展“随机查”。

“您好,您是食品安全总监吗?请出示一下您的任命书。”“‘日管控、周排查、月调度’要记得按时记录,如果发现问题,要及时采取措施……”检查现场,执法人员随机选取了网红糕点店、大型中餐厅和连锁快餐企业三种类型经营主体,对照

检查清单开展全量检查,逐条检查了“两个责任”落实、进货查验、人员健康管理、食品加工操作、食品添加剂管理等方面是否符合要求,并提示经营者不得向未成年人售酒,要提醒消费者按需点餐、主动打包,坚持文明用餐、杜绝浪费。

餐具是否清洗干净,是否按要求进行消毒,是确保消费者就餐安全的关键环节。执法人员现场随机拿起一个餐盘,使用ATP荧光检测仪对其表面洁净程度进行检测,检测结果显示合格。经过一上午的“随机查”,相关餐饮服务单位食品安全情况良好,但针对检查中发现的食品安全总监任命书未盖公章、“日管控”清单未做到与实际一致等问题,执法人员现场要求企业立即整改,并加强食品安全管理。

今年以来,海淀区市场监管局针对美食城、网络餐饮服务单位等餐饮业态开展多项食品安全大检查,加大对网红餐厅、高风险餐饮企业的违法行为曝光力度,已累计检查经营主体4152家次,通过政务新媒体曝光存在食品安全问题的企业626户。同时,坚持将“服务”走到“监管”前面,有针对性地对企业存在的短板弱项提供业务指导,以“旁观者清”的视角助力企业提高食品安全管理能力,强化餐饮企业全生命周期。

海淀区市场监管局将按照食品安全“四个最严”要求,继续推进餐饮环节食品安全整治行动走深走实,进一步提升食品安全保障效能,全方位织牢织密食品安全防护网,守护人民群众“舌尖上的安全”。