

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粮食加工品、食用农产品、餐饮食品、餐饮具共623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613批次,不合格10批次。

1.北京满山情商贸有限公司经营的青圆椒(甜椒)抽检不合格。

2.北京又见智慧商贸有限公司经营的菜豆抽检不合格。

3.北京长白情大年初一农家院餐厅经营的铁棍山药抽检不合格。

4.北京密鑫农业发展有限公司第十四分公司经营的胡萝卜抽检不合格。

5.北京海泰隆兴商贸有限公司经营的虎皮方糕(糕点)抽检不合格。

6.北京杨记肉涮平北餐饮服务有限公司经营的豆腐丝抽检不合格。

7.北京福源精致乐家生活超市有限公司经营的豇豆抽检不合格。

8.李良军(新发地批发市场海南厅)经营的牛奶木瓜抽检不合格。

9.北京京香怡香园酒楼有限公司使用的白碗抽检不合格。

10.北京米面恋餐饮管理有限公司华冠购物中心店使用的水杯抽检不合格。

昌平区一校外供餐单位 建立食品安全快检室

本报讯 校外供餐安全吗?果蔬肉类农兽药残留有没有超标?食材中有没有非法添加物?有了食品安全快检室,食材是否安全一测便知。从昌平区市场监管局获悉,近日,在昌平区市场监管局和城南街道的指导下,北京福满鑫源餐饮管理有限公司(校外供餐企业)建立了食品安全快检室。

在11月1日下午,昌平区市场监管局城南市场监管所执法人员与城南街道工作人员一同来到北京福满鑫源餐饮管理有限公司开展快检培训指导。工作人员从快检室设备、检测台账建立、快检试剂使用等方面进行了详细讲解,检测技术人员现场开展蔬菜、肉类快检操作示范,对各类别快速检测试剂进行了介绍和操作使用指导。食品安全快检涵盖农兽药残留、瘦肉精、二氧化硫、亚硝酸盐、吊白块等多个项目,简便、高效、很安心。

此次食品安全快检室的建立,进一步巩固了校园食品安全防线,城南市场监管所与城南街道将坚决落实区委、区政府的决策部署,以切实保障人民群众的饮食安全为己任,持续抓好食品安全“两个责任”落实,全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

顺义区举办第三届食品安全知识竞赛

本报讯 从顺义区市场监管局获悉,近日,顺义区第三届食品安全知识竞赛决赛在北京国测国际会议会展中心举办。北京市市场监管局党组成员、副局长唐云华,区政府党组成员、副区长、区食药安委副主任杜跃,区市场监管局党组书记、局长李光明,区纪委监委第十一派驻纪检监察组组长李伶,市市场监管局相关处室、区食药安委成员单位、属地市场监管所负责人及辖区食品生产经营企业代表共300余人现场观摩。

本届知识竞赛由顺义区市场监管局指导,区食品药品安全企业协会主办,首次覆盖食品生产、流通、餐饮等各领域,共吸引超过2000余

家企业的4000余名食品安全管理和从业人员参与其中。

通过线上线下相结合的方式,经过初赛、半决赛的层层选拔,22名成绩优秀个人获奖,8支食品生产企业队伍进入团体决赛,现场角逐团体冠军。

决赛设置了必答题、抢答题和风险题,还有观众互动的环节,内容涵盖食品安全法律法规和食品安全标准等。

比赛中,各支代表队踊跃竞答,赛出了风采和水平,全场答题准确率达到95%以上,展现了顺义食品从业者的较高的专业水准和综合素质。

经过激烈地角逐,最终北京天福号食品有限公司、北京永康格林

科技有限公司王娟分别获得团体和个人一等奖。

活动中还通过食品安全总结片、展板等形式多维度展示顺义区食品安全监管成效,搭建企业交流、供需对接平台,16家食品生产企业现场展示百余种食品,供与会人员品鉴交流。

此次知识竞赛的举办,实现了“表扬先进、找出差距、互帮互助、共同提高”的目标,极大激发了食品安全从业人员学习热情,进一步增强了企业食品安全主体责任意识,营造了食品安全共治共享的浓厚氛围。

下一步,区市场监管局将继续宣贯食品安全知识,强化食品安全监管,全力维护市民“舌尖上的安全”。

石景山区召开校园食品安全培训会

本报讯 左秀彩 为进一步强化校园食品安全主体责任,筑牢校园食品安全防线,近日,石景山区市场监管局执法人员对辖区中小学校、幼儿园召开了校园食品安全培训会。

培训会上,执法人员督促各学校食堂认真履行食品安全主体责任,落实“日管控、周排查、月调度”工作制度,明确细化食品安全总监和食品安全员的岗位职责,并对其定期进行培训考核。对于采取外供餐形式的学校,需建立完善的交接验收制度,交接验收流程,明确验收要点和人员岗位职责。同时,执法人员强调了防制病媒生物的重要性,要求各学校食堂要进一步配齐配全病媒生物防制设备设施,将防制病媒生物纳入“日管控、周排查、月调度”工作机制的重要内容,列入《食品安全风险管控清单》;重点把



校园食品安全培训会现场。

握关键风险点位,核对挡鼠板、灭蝇灯等装置的日常使用及记录,检查排水管道、通风窗口等区域漏洞修补完善情况,持续做好常态化防制。下一步,市场监管部门将持续

加大食品安全宣传力度和从业人员培训力度,不断增强从业人员的食品安全意识和责任意识;同时,加强执法检查,精细监管校园食品安全,推动校园食品安全工作取得实效。

东城区市场监管局检查餐饮门店1064家



执法人员检查餐饮经营主体。

本报讯 食品安全不仅是消费者最关心的底线保障,也是商家公平竞争、有序发展的基石。从东城区市场监管局获悉,近年来,随着人网餐饮服务经营者的不断增多,为广大消费者提供了更多样的选择和更大的便利性。但由于消费者无法现场了解餐厅状况,外卖餐食的食品安全也成为广大消费者关注的焦点,近期,东城区市场监管局特别邀请了美团外卖和商场物业相关工作人员,共同走进辖区连锁餐厅、网红餐厅和外卖无堂食餐厅,开展“随机查”活动,直击食品安全第一线。

检查现场,执法人员与美团负责人、消费者代表共同随机选取了连锁餐厅、网红餐厅和外卖无堂食餐厅三种类型的餐饮企业,查看了企业的经营资质及在外卖平台的公示情况,检查了企业食品进货查验、从业人员培训考核及健康管理、主体责任落实和制止餐饮浪费措施落实情况,现场对食品安全管理人员进行了随机抽考。随后,对经营场所环境卫生、有害生物防治、食品的加工制作过程、专间专用、餐饮具清洗消毒、食品添加剂的管理和使用等环节进行了重点检查。执法人员

提示企业通过“日管控、周排查、月调度”主动发现问题并进行整改,线上客观公示餐品分量、规格或者建议消费人数,线下主动引导消费者适量点餐,做好餐饮门店和线上店铺的餐饮浪费“双提醒”。

餐具是否进行清洗干净并进行有效消毒,餐饮门店使用的食用油是否新鲜都直接关系到消费者的就餐安全。检查现场,执法人员对餐具表面洁净度、配制餐具消毒液的有效氯浓度和食用油的新鲜度进行了快速检测,检测结果均显示合格。

经过对不同类型餐饮门店的“随机查”发现,相关人网餐饮服务经营者的食品安全状况良好,但执法人员现场也对发现的未及时更新线上或线下公示信息、食品安全风险管控清单与店面实际情况不完全相符、加工制作过程控制不严格等情况,要求相关企业立即进行整改,并加强各项食品安全制度的落实。

今年以来,东城区市场监管局持续以美食城、连锁餐饮门店、网红餐厅、无堂食餐厅等为重点开展了餐饮行业大检查,已检查餐饮门店1064家,通过政务平台公开曝光问题门店259个。