

北京市市场监管局通告 12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调味品、糖果制品、饼干、食用农产品、肉制品、冷冻饮品共713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701批次,不合格12批次。

聚点未来(北京)商贸有限公司经营的铁棍山药抽检不合格。

北京中北和睦蔬菜店经营的大鲫鱼抽检不合格。

北京五丰万顺商贸中心经营的胡萝卜抽检不合格。

北京市华夏八彩商贸中心经营的尖椒抽检不合格。

北京朝阳八先生涮肉房有限责任公司北苑店经营的香菇抽检不合格。

北京超市发连锁股份有限公司超市发玉泉路超市经营的爆浆糯玉米(玉米口味雪糕)抽检不合格。

北京兄弟庄稼缘餐饮有限公司经营的长茄子抽检不合格。

北京北方西口家常菜馆经营的鸡胸肉、猪五花肉抽检不合格。

北京国泰平安天竺商业发展有限公司平谷二店经营的牛奶木瓜抽检不合格。

北京婕妮璐超市有限公司经营的布瑞林法式烤猪里脊肉抽检不合格。

北京宇涵商贸有限公司经营的黑桑葚抽检不合格。

西城区随机“查餐厅” 守好“食安门”

本报讯 宋文 屈文佳 近日,西城区市场监管局开展“查餐厅”活动,针对网红餐厅、无堂食外卖餐厅进行随机查,邀请区饮食行业协会、区消费者协会等第三方共同参与,凝聚餐饮服务食品安全社会共治合力,进一步净化网络餐饮服务领域市场秩序,规范网络餐饮经营行为,切实保障群众用餐安全。

以在互联网上营销排名前、人气高、销量大的“网红餐厅”及无堂食外卖餐厅为目标,以饮品、快餐等为重点品类,重点检查企业的经营资质及在外卖平台的公示情况,以及企业食品进货查验、从业人员培训考核及健康管理等,现场对食品安全管理人员进行了随机抽考。

对经营场所环境卫生、有害生物防制、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。督促企业通过“日管控、周排查、月调度”工作机制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”。

平谷区多措并举护航食品药品安全

本报讯 史晓南 2024年,平谷区市场监管局落实“四个最严”要求,完成食品抽检5283批次,检测合格率为99.5%,药品抽检182批次,检测合格率为99.5%,未发生重大食品药品安全事件。

一是提升监管效能。实施“一企一档、一品一策”,精准防控食品生产企业风险。依托“北京阳光餐饮”App开展餐饮企业“日管控、周排查、月调度”工作机制,完成率为98%。规范药品重点领域监管,强化医药物资储备供应。强化药械生产、经营和使用专项检查,按要求上报药品不良反应189件、医疗器械不良事件171件、化妆品不良反应47件。

二是保障重大活动。全力做好

2024世界农科创大会等重大活动保障。开展食品安全事故应急演练,指导辖区18个乡镇街道、中小学幼儿园食堂开展食品安全事故应急演练,实现学校食堂、各属地100%全覆盖。

三是打击违法犯罪。组织开展散装食用植物油、肉类产品违法犯罪、保健食品、“治乱除害五大战役2024”等突出问题专项整治。查处食品类违法案件545件,罚没款金额22.34万元。坚持科学适用过罚相当原则,优化营商环境,依法办理食品类不予行政处罚案件93件,共计减免罚款额168.65万元;药械类立案48个,罚没款金额2.5万余元。通过行刑衔接机制,办理1件保健品店销售非法添加食品案。

四是重视宣传引导。持续推进“双安双创”,开展“食品安全宣传周”“全国安全用药月”等宣传活动40余场。开展食品安全“你点我检”活动进社区、进农村、进市场活动6次,鼓励群众参与社会监督。构建特色“1+N”药品安全法治宣传教育基地,开展活动50(场)次。畅通“12345”市民服务热线等渠道,对食品药品投诉举报做到接诉即办、未诉先办、主动治理,累计办结群众反映食药安全问题2088件。

下一步,平谷区市场监管局将牢固树立安全发展理念,定期开展食品药品安全监督检查工作,依法严厉打击危害食品药品安全活动,筑牢平谷区食品药品安全防线。

石景山区开展校园食安专项检查

本报讯 左秀彩 为进一步压紧压实学校食品安全主体责任,严防严控食品安全风险,近日,石景山区市场监管局针对辖区内中小学校园食堂,持续开展全覆盖校园食品安全专项检查。

检查中,执法人员重点对日常巡查中发现问题的校园食堂开展复查,确保问题整改解决;对未发现问题的校园食堂进行再排查,防止出现新问题。同时,对校园食堂相关制度记录进行了全面检查,包括食品及原料进货台账,食品加工、贮存等设备清洁、消毒、维护记录,留样食品记录及出餐温度记录等,并要求相关负责人按时按规定进行记录。执法人员提示各食堂负责人,要持续做好病媒生物常态化防制,定期自查并修补完善区域漏洞;配备符合实际的病媒生物防治设施;定期开展食堂内外环境鼠害消杀,

并保留消杀记录。

对于承包经营的学校食堂,执法人员对其承包经营合同进行仔细核对,要求学校建立餐饮服务管理企业评价和退出管理制度。同时,执法人员要求,要根据学校具体实际完善食品安全管理制度,及时更



执法人员检查校园食堂食品及原料进货台账。

新从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录等制度,健全食品安全事件应急管理处置机制。

下一步,区市场监管部门将持续推进完善校园食品安全管理制度,持续加大监管力度,推动校园食品安全工作向纵深发展。

海淀区助力学校食堂完成升级改造



工作人员打扫学校食堂。

本报讯 从海淀区市场监管局获悉,日前,北京培黎职业学院经历了一场食堂“变形记”,从就餐环境、菜品质量到服务水平,均实现了全面升级,给学生带来了更加健康、美味、安全的用餐体验。培黎职业学院现有在校学生2000余名,今年4月,海淀区市场监管局工作人员在日常检查中,发现学校食堂存在场所设施设备老旧、布局不合理等问题。对此,海淀区市场监管局联合属地镇政府及校方,通过近一个月的复盘分析和细致规划,助力学校食堂完成升级改造,实现“华丽转身”。

为确保食堂升级改造的成效,施工前夕校方广泛听取了全校师生的意见和建议,并在海淀区市场监管局的悉心指导下,对后厨、仓库等关键区域进行了科学的重新规划与布局设计,解决了原食堂存在的功能布局不合理、就餐设施陈旧及管线系统老化等问题。在改造过程中,海淀区市场监管局提供了包含政策解读、许可准入等全方位业务指导,还在构建员工培训体系、完善食品安全管理体系等方面给予了意见建议,有力推动了校方食品安全管理水平的全面提升。智慧监管,科技赋能。为进一

步提升校园食品安全监管效能,海淀区市场监管局为学校引入“数治东升”智慧管理平台,该平台能对食堂员工未规范穿戴工服、垃圾桶未盖、地面积水等不规范行为进行识别,并将违规操作数据留存、预警,确保学校能够迅速响应、及时纠错。学校在改造过程中还应用了“互联网+明厨亮灶”技术,通过智能监控设备全程跟踪食品加工及餐具消毒等关键环节。此外,学校还充分考虑学生口味偏好与营养需求,推出了一系列价格合理、口味丰富的创新菜系,并建立了“陪餐制”。

“为深入了解学生的实际需求,我们校领导会在食堂与学生们一起用餐,在就餐过程中与学生交流,及时发现食堂存在的问题和不足,并快速进行调整。同时,我们也积极倡导师生树立珍惜粮食、拒绝浪费的节约意识,将光盘行动坚持到底。”北京培黎职业学院常务副校长黄贤明表示。

学生在校期间的饮食安全与营养健康,一直是家长牵挂、社会关注的焦点。今年以来,海淀区已开展多轮次的学校食品安全覆盖检查,累计检查学校食堂3100余户次,切实筑牢学校食品安全管理的每一道防线。