

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餐饮食品、水产制品、饼干、糖果制品、蛋制品、食用农产品、饮料共645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635批次,不合格10批次。

北京鲍米科技有限公司经营的铁棍山药
抽检不合格。

北京佳门口科贸有限公司经营的青椒(甜
椒)抽检不合格。

北京骏依餐饮有限公司经营的牛肚抽检
不合格。

北京天添丽雅蛋品销售有限公司经营的
鲜鸡蛋抽检不合格。

北京亿鲜源佳生活超市有限公司经营的
胡萝卜抽检不合格。

北京华瀚京秋商贸有限公司经营的西梅
汁益生元纤畅饮抽检不合格。

北京豫兴源鲜肉经营部经营的鸡肝抽检
不合格。

北京润水一方商贸有限公司经营的香山
农泉包装饮用水抽检不合格。

北京万丰传统小吃有限公司经营的羊肉
抽检不合格。

北京锦绣富群商贸有限公司经营的鲫鱼
抽检不合格。

大兴区市场监管局 保障居民饮食安全

本报讯 从大兴区市场监管局获悉,为进一步规范早点市场经营秩序,保障居民的饮食安全,大兴区市场监管局积极行动,对早点商户开展专项检查。

关注原材料采购与贮存。日前,执法人员在魏善庄镇辖区开展早点商户检查的过程中,重点查看了早点商户的食材采购渠道是否正规,索证索票制度是否落实,确保食材来源可追溯;检查食材的贮存条件,如是否存在生熟混放、食品与非食品混放,以及贮存温度、湿度是否符合要求等,防止食材变质、交叉污染。

关注加工、制作环节卫生规范。查看早点店铺的整体环境卫生状况,检查店铺内的通风、排烟、排水设施是否正常运行;检查早点商户是否配备足够数量的餐具,餐具的清洗、消毒、保洁设备是否正常运行且能满足经营需要;监督早点制作过程是否符合卫生规范,操作人员是否穿戴清洁的工作衣帽、口罩,是否保持手部清洁,同时查看从业人员是否持有健康证明,且健康证明是否在有效期内。

关注食品安全知识宣传教育。在检查中,执法人员不仅注重发现问题,更注重对商户进行食品安全知识的宣传教育,耐心讲解食品安全的重要性,引导商户自觉遵守法律法规,诚信经营,为消费者提供放心的早点。

密云区市场监管局举办“随机查餐厅”活动

本报讯 洪佳男 食品安全管理做得好不好?有没有提醒顾客不要浪费食物?日前,密云区市场监管局邀请区餐饮协会、区融媒体和消费代表走进“网红餐厅”开展“随机查”。

此次“随机查餐厅”行动,选取了网络评价平台上排名靠前、关注度高、客流量大的“海底捞”“楠火锅”“霸王茶姬”等“网红餐厅”“人气餐厅”,采取随机抽取、不打招呼、直击后厨的形式,现场对餐饮服务单位的证照公示、“两个责任”落实、从业人员管理、食材购进验收、食品加工制作流程、餐饮具清洗消毒及餐饮浪费等进行了全面检查,并随机抽考食品安全管理人员落实相关制度情况。从检查结果来看,被检查餐饮单位总体食品安全状况良好,对个别餐饮单位存在食品原料进货台账记录不全、设施设备未定期清理维护等问题,已责令限期整改。



执法人员对餐饮主体经营产品进行检查。

今年以来,密云区市场监管局聚焦“网红餐厅”、旅游景区、养老机构、夜市、校园食堂等餐饮业态开展了食品安全大检查,并邀请社会各界代表广泛参与“随机查餐厅”“你点我检”等活动,不断强化社会监督,让食品安全看得见摸得着可感知。目前已检查各类餐饮单位6200

余家次,整改问题628个。同时,坚持“服务+监管”,对企业在食品安全管理方面存在的短板和弱项提出有针对性的业务指导,帮助企业提升食品安全管理能力,夯实食品安全管理基础。目前,已开展食品安全培训49次,培训餐饮从业人员6000余人次。

西城区多措并举让校园食品安全再提质

本报讯 齐一铭 屈文佳 为纵深推进中小学校园食品安全突出问题专项整治再排查,坚决遏制校园食品安全风险,近日,西城区市场监管局对校园食品安全督导期间发现问题的学校进行集中行政约谈。西城区市场监管局党组成员、副局长蔡勇,餐饮科、相关市场监管所及学校主管食品安全负责人参加约谈。

会上,通报了各学校在食品安全暗访检查中发现的问题,就检查中发现的食品留样不规范、员工晨检记录不完善等共性问题进行分析指导,向各学校食品安全负责人再次强调校园食品安全的重要性,提

示学校严格落实《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等规范要求,按照《北京市中小学校食堂管理办法》加强食堂日常管理,防范同类问题再次发生。

会议强调,各校园食品安全负责人要强化校园食品安全认识,落实食品安全主体责任,切实提升校园食品安全整体管理水平。一是提高思想认识,强化制度管理压实主体责任。健全食品安全风险全过程管控制度,将“日管控、周排查、月调度”工作机制落到实处,规范粗加工、洗消、食品留样、专间等岗位员工职责,严格落实进货查验、索证索

票、食品留样等制度。二是紧盯重点,严格管控措施排查风险。围绕病媒生物防制设施设备、复用餐饮具清洗消毒、食材进货查验、应急处置方案预案、人员健康管控等环节重点加强培训。加强留样管理,确保样品留足份量、留够时间。配备全鼠患等病媒生物防制设施设备,继续过筛细查,确保防制不留死角。三是以查促改确保整改成效。以督导发现问题为警醒警示,举一反三再排查再整改,紧抓寒假前的关键时段,全面排查学校食堂主体责任落实情况,确保关键环节不出纰漏、不出问题。

丰台区市场监管局从源头规范食品生产经营

本报讯 刘青军 为激发食品生产经营企业从业者与社会公众的监督积极性,凝聚社会共治力量,切实防范食品质量安全风险,近日,丰台区市场监管局综合执法大队携手玉泉营街道市场监管所,精心组织了《食品生产经营企业内部举报人奖励制度》专题宣讲活动。辖区商超、市场食品安全负责人参加。

宣讲会现场,综合执法大队执

法五中队全方位解读了企业内部举报人举报奖励的政策框架与实施细节,着重强调了内部举报相关政策精准洞察食品安全隐患、严厉打击违法违规行为等关键作用,同时对企业严格履行食品安全管理责任提出了明确要求。

面对企业负责人针对内部举报人制度提出的各类疑问,执法五中队予以耐心解答,确保参会者对政

策细节了然于心。

此次专题宣讲活动加深了食品生产经营企业对举报奖励政策的认识,为构建食品安全社会共治格局奠定了基石。丰台区市场监管局将汇聚各方智慧与力量,从源头规范食品生产经营,以“吹哨人”制度守护“舌尖上的安全”,让食品安全监督的篱笆扎得更紧更实,让老百姓的餐桌更安全更健康。

东城区开展食品生产企业安全生产体系检查

本报讯 从东城区市场监管局获悉,该局守护百姓“舌尖上的安全”,主动出击、精准发力,全力开展辖区内食品生产企业年度安全生产体系检查,为区域食品安全保驾护航。

此次专项行动,依循《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《食品生产许可管理办法》、国家标准《食品生产通用卫生标准》(GB 14881)等法规“指挥棒”,执法人员深入食品生产企业。在生产车间,细致查看设备清洁、运行状况,不放过任何一处油污或故障隐患;原料

库内,严格核查食材进货台账,溯源追踪,确保原料来源合法合规;半成品库则重点抽检存储条件,谨防微生物滋生。

针对发现的“病灶”,如标签标识似“雾里看花”般不清晰、消毒措施如“蜻蜓点水”般不到位、食品添加剂“使用欠妥”不规范等问题,执法人员当即“对症下药”。一方面,下达整改通知,明确整改期限,要求企业“立行立改”,签订食品安全责任书,压实主体责任;另一方面,为企业“精准订制”整改方案,安排专人跟进指导,直至隐患彻底消除。

检查结束后,服务紧跟其上。执法人员与企业负责人、食品安全管理人员围坐交流,复盘检查问题,一同规划清晰的整改路线;依据企业动态风险,实时灵活调整《食品安全风险管控清单》,让企业“日管控、周排查、月调度”工作机制执行起来更具时效性。不仅如此,东城区市场监管局还组建“食安帮扶小组”,由业务骨干构成,定期回访企业,针对整改难点现场答疑;开展线上“点对点”服务,企业随时能咨询问题,执法人员在线快速解答。