

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会

北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

全国人大常委会启动食品安全法执法检查

详见 02 版

石景山区加大餐饮业反食品浪费检查力度

近日,石景山区市场监管局联合区食药联盟针对反食品浪费相关工作对辖区台湾街商圈餐饮企业开展监督检查指导。

执法人员现场重点查看了餐饮单位是否在就餐区域张贴了“反食品浪费”宣传标识、是否在客人点餐环节由服务人员提示说明,引导消费者按需适量点餐等反食品浪费的工作措施;区食药联盟在引导行业自律,对餐饮单位宣导勤俭节约、拒绝浪费发出倡议。

下一步,区市场监管部门将通过引导餐饮行业自律,结合首都餐饮业食品安全大检查等,加大对反食品浪费的检查。

(石景山区市场监管局张婉)

> > 详见 09 版



■ 导读

北京启动餐饮服务
食品安全“夏安”行动

详见 03 版

质价比或成
烘焙赛道
破局关键

详见 12 版

京城传统商超
加速改造升级

详见 14 版

[食 话 时 说]

季节升温 监管升级

□ 成言久

炎炎夏日,烧烤摊的烟火气、冰镇饮品、凉拌拼盘……勾勒出市井生活的鲜活图景。但在这份热闹与活跃背后,是食品原辅材料储运超出适宜温度、是冷荤凉菜微生物繁殖加速、是交叉污染等风险隐患的成倍增长。历年来的经验表明,夏季是肠道传染病、食源性疾病的高发季节。随着季节升温,北京市市场监管局的监管升级,及时启动“夏安”专项行动,以制度化、常态化的治理思维构筑起食品安全防线,将“人民至上”的理念具象化为守护餐桌安全的具体实践,守护热气腾腾的民生烟火气。

面对夏季食品安全的特殊性,北京市监管部门通过发布《餐饮服务单位夏季食品安全自查要点提示》,对从业人员健康管理、前厅后厨环境卫生、操作过程安全规范等多个方面作出要求,为经营主体提供详细的合规经营指南,督促全市餐饮服务经营者规范经营行为,提升食品安全管理水平,压实食品安全主体责任;同时,要求全市餐饮服务经营者集中开展食品安全问题自查自纠,及时消除环境卫生、人员管理、

食材贮存、加工操作、餐具消毒等方面的食品安全风险——以上种种,将传统运动式治理转向常态化、智能化的长效机制,必将是积极而有效的探索。

如果说上文的“自查要点提示”是友情提醒或者是经营指南,那么如何才能保障落在实处取得效果呢?“净后厨,迎夏安”的专项检查可谓是另一项制度性保障:餐饮服务经营者能够全面集中自查,查出隐患并改正当然是好事,但是如果因为种种原因,没有自查,或者是自查效果不佳怎么办呢?这就需要各区市场监管部门通过“扫码检查+非现场检查”相结合的方式实施针对性检查了,那些连锁餐饮、老字号、网红餐厅、美食城及景区周边门店都将成为针对性检查的重点。

监管不是目的,监管是维护市场正常秩序,推动市场繁荣的措施。北京市市场监管局明确,专项检查中将采取“预防为主、轻微免罚、严重违法、过罚相当、事后回访”的服务型执法模式,坚持守底线和促发展相结合,严守食品安全底线,对于危害人民群众身体健康等严重违法行为,持续保

持高压严打态势,严重违法行为的典型案例将予以公示,依托社会监督形成警示震慑效应;对于轻微违法行为,采取说服教育、警示告诫方式督促经营者及时纠正违法行为,引导其合法合规经营。这种刚柔相济的监管哲学,既彰显法律刚性,又体现治理温度,让监管对象在“警示告诫”中完成合规意识的觉醒,比简单处罚更具治本之效。

此外,本次行动安排靶向性监督抽检的创新更显治理智慧:结合“你点我检 服务惠民生”活动,创新开展“群众点单、政府监测、公开公示”监管——可以说,“群众点单、政府监测”的模式,能全面构建起社会共治的“分布式传感器”,能让监管网络感知风险的神经末梢更加灵敏,从而营造全社会共同关注、共建夏季食品安全环境的良好氛围。

北京市的“夏安”行动,既是对季节性风险的战术应对,更是推进食品安全治理现代化的制度探索。当理念、制度、技术和共治形成协同,我们可望在升级的监管中,在季节的热情中,收获更多的舒心放心。

《直播电商高质量发展报告
(2024)》发布

详见 16 版

数字化赋能餐饮业
创新服务促消费
提质升级

详见 16 版

新闻热线

010-68232904

投稿邮箱

tougao_cfs365@126.com