

◎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
北京市烹饪协会
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

2024年食品安全监督抽检总体合格率97.04%

详见02版

开展夏季食品安全检查 门头沟区市场监管局



为强化食品安全监管工作,消除食品安全隐患,有效预防和控制夏季食品安全事故的发生,近日门头沟区市场监管综合执法大队结合投诉举报处理,开展夏季食品安全检查。已出动执法人员16人次、6车次,共检查主体10余家,责令整改2家,

立案处罚2件。

结合近期办理的投诉举报工作,执法人员重点检查经营自制饮品、冷食类食品、生食类食品、轻食类食品等高风险餐饮单位;同时针对乳制品、肉制品、水果、蛋糕、食用农产品等易腐败变质的食品品类,进行重点检查。

检查过程中,执法人员现场宣贯夏季食品安全知识,要求各经营单位严把食品采购关、储存关、制作关和销售关,引导从业人员树立食品安全防控意识和卫生健康理念,做到诚信守法经营。

(门头沟区市场监管局 刘钊沛)

[食 话 时 说]

中小学生的“小事”就是大人的大事

□ 成言久

日前,北京市教委透露,作为持续推进中小学生在就餐营养质量提升工作的重要举措,今年9月新学期,全市中小学生将实现免自带餐具。民生无小事,一枝一叶总关情。何况是关系到北京全市2114个校址、181.3万中小学生在就餐的大事呢?此举措,表面只是简单的餐具,背后牵连着千万学童健康福祉与无数家庭生计日常,其意义远超“便利”二字,标志着校园食品安全体系从粗放走向精细。

毋庸讳言,学生自备餐具的,不仅增加了书包重量,更成为校园生活的“隐形负担”。孩子忘带餐具就餐受阻或因餐盒漏汤而狼狈不堪的场景屡见不鲜。不少老师明确表示:“学生自带的餐具规格各异,‘既给学生增加负担,也为分餐带来不便’。”更重要的是,学生自带餐具,表面上看是自己的放心,但实则存在诸多卫生风险:材质参差不齐、消毒不彻底、重复使用导致细菌滋生等隐患不容忽视。

中小学生的食品营养与安全,一直是全社会关注的热点,也是党和国家领导人关注的重点。2024年6月18日下午,习近平总书

记来到果洛西宁民族中学,走进食堂察看学生就餐条件,嘱咐食堂工作人员一定要确保学生饮食安全、营养可口。围绕校园食品安全、服务中小学生健康成长,北京市教育系统已经做了大量行之有效的工作。今年1月份,北京就在《北京市中小学校食堂管理办法》和《北京市中小学校校外供餐管理办法》的基础上,又专门出台了《北京市中小学校园食品安全与膳食营养工作改革方案》,就是为进一步规范全市中小学校食堂管理和中小学校校外供餐管理工作,全面提升学校食堂管理水平和服务保障能力,切实保障学生在校营养、健康、安全、卫生用餐。

而学校统一采购的餐具,可通过集中消毒、严格质检和定期更换,实现卫生标准的统一化管理。北京市教委强调,学校将严格执行消毒规范,并通过“中央厨房+微厨”模式,将食材加工与餐具清洁环节前置,形成闭环监管。这种从源头到终端的全流程管控,一方面降低了交叉感染风险,为家长提供了透明可追溯的食品安全保障;另一方面,“让厨房离孩子更近”,大幅

缩短了供餐时间,更好地保障菜肴口味和营养。

但同时我们也要看到,统一配备餐具意味着教育系统和学校需承担大规模采购、清洗、消毒及更新的费用。以北京181.3万学生为例,只以人均10元的成本计算,初期投入就接近两千万;以一所千人规模的学校为例,每日需清洁处理的餐具,必然大量增加食堂人员负担——笔者提出这些思考,并不是不看好这一模式,而是正因为这一模式的重要性,才希望在执行过程中有所考虑,有所安排:如何集采最大程度减少采购成本;是否可以鼓励高年级学生参与到餐具的清洗中来,作为德育、食育的内容。唯其如此,才可以少走弯路,以便这一模式的推广更顺利,成效更显著。

一粥一饭,一匙一盒,既关乎食品安全战略、健康中国战略的落地,也关乎中小学生的“小事”,就是我们这些大人的大事,希望北京的各中小学食堂,能用自己的责任与担当,把这一“小事”做精做好。

■ 导读

京津冀三地深化
特殊食品安全
监管协作

详见03版

北京市市场监管局通告

11批次食品
抽检不合格

详见04版

北京商超加速
精品化变革

详见14版

首届方庄美食季
在京启幕

详见17版

45年匠心酿造 45载荣耀征程

第34届北京
国际燕京啤酒
文化节璀璨启幕

详见18版

新闻热线

010-68232904

投稿邮箱

tougao_cfs365@126.com