

近 5 万人共上“食安第一课”

北京市中小学校园食品安全培训工作会议举办

本报讯 据北京市市场监管局消息,为进一步提升首都校园食品安全治理能力和保障水平,守护广大师生“舌尖上的安全”,近日,北京市教育委员会、北京市市场监管局联合举办北京市中小学校园食品安全培训工作会议。全市中小学及幼儿园的书记、校(园)长、食品安全总监、食品安全员、食堂从业人员和校外供餐单位管理人员等近 5 万人通过线下或线上方式参加培训,实

现校园食品安全关键岗位人员的广泛覆盖。培训针对不同岗位人群,设置三大专项课程,邀请业内权威专家进行授课。培训内容从“法规、标准、实操”三个环节入手,层层递进,构建从政策解读到实操落地的完整知识体系与能力培养链条,确保培训实效。针对学校书记、校长,设置解读校园餐应知应会法规、《北京市中小学生健康

膳食指引》课程,强化其政策理解能力。针对食品安全总监、食品安全员,对 10 月 1 日起施行的《学校食堂清洁和消毒规范》《学校食堂异物管控规范》《学校食堂病媒生物防制规范》3 项北京市地方标准进行详细解读,提高其专业认知和风险管控能力。针对食堂从业人员,讲解开学季阶段性食品安全要点及学校食堂食品风险管控清单,提高其操作流程规范性及食

品安全风险防控意识。在秋季开学前夕开展校园食品安全培训,是对新学期校园食品安全工作的一次全面动员,也是对相关岗位人员的技术赋能。培训会后,全体学员参加了线上考核。参训人员表示,通过本次培训,对校园食品安全的重要性、实操规范和风险防控有了更全面的认识,下一步将把所学知识转化为工作实效,全力保障首都师生“舌尖上的安全”。

北京学校食堂新规 10 月 1 日起正式实施

本报讯 张楠 分餐、备餐和售餐过程中一旦发现异物,学校食堂应立即停止问题餐食的使用和销售,对于收到的异物投诉应及时响应并调查处理。学校食堂应指定专人负责异物管控,对食品原料异物管控不力的供应商,还将有考核约束退出机制。近日,北京发布《学校食堂清洁和消毒规范》《学校食堂异物管控规范》《学校食堂病媒生物防制规范》三项地方标准,对学校食堂提出了一系列新要求。三项标准将于 10 月 1 日起正式实施。《学校食堂异物管控规范》指导学校食堂在采购环节严格查验食品原材料及外包装,在储存环节规范食品存放、封口防护、成品包装,在加工制作环节规范拆包行为、开展食材检查、规范使用设备设施,定期检查和更换工用具,在分餐售餐环节加强操作防护、检查餐用具和餐食等措施,全流程、全环节防控食品中混入异物。据了解,异物主要指在餐食中非主动添加的、可以辨别的,可能对人体健康造成伤害的不可食用物质,比如金属

片、玻璃碎片、塑料、线绳、昆虫等。按照《学校食堂异物管控规范》要求,学校食堂应指定专人负责异物管控。在原料采购、储存、加工制作、分餐备餐和售餐各环节,学校食堂应采取视觉检查方式进行异物检查。烹饪前检查食材、工用具等有无异物残留,烹饪过程中随时观察,及时去除肉眼可见异物。对使用塑料类包装袋、纸质包装袋、编织袋、玻璃瓶、铝制易拉罐等包装的食品原料在拆包后,应检查是否有碎片、拉环、玻璃、塑料丝、线绳等掉入食品原料中。对于已经开封的食品原料,应采用封口夹、自封袋、防护膜、热封等措施进行防护,防止异物混入。而对于已经加工的半成品应进行分类标识,使用容器存放并采取加盖等措施进行防护。一旦在分餐、备餐和售餐过程中发现异物,应立即停止问题餐食的使用和销售。而对于收到的异物投诉,学校也不应置之不理,而应及时响应并进行调查处理。根据食品原料中发现异物的情况,学校食堂应制定对供

应商的考核约束机制,对于食品原料异物管控不力的供应商,应建立相应的退出机制。而为了规范学校食堂清洁消毒工作流程,提升餐用具清洁消毒水平,降低学校食品安全风险,《学校食堂清洁和消毒规范》提出,学校食堂应每日检查餐用具、食品容器、工具的清洁效果,宜定期进行微生物检测以验证消毒效果。餐用具应在每餐次使用完毕后进行清洁和消毒。使用洗涤剂后,应用清水进行冲洗,去除表面的污垢和残留的清洁剂。按照规范要求,清洁后的餐用具、食品容器、工具的表面应光洁,不应有附着物、油渍、泡沫及异味。在检查过程中,可以用感官检查来判断清洁效果。检查时,应无肉眼可见的灰尘、积垢、食物残留、油垢等情况。《学校食堂病媒生物防制规范》则围绕与食品安全密切相关的病媒生物,系统构建了学校食堂病媒生物防制的技术框架,为本市学校食堂管理提供了统一、明确的技术要求。

京冀共建环京周边蔬菜生产基地一百八十家
本报讯 郝东伟 河北农业资源丰富,是北京“菜篮子”产品的重要供应地。经过多年发展,京冀两地已共建环京周边蔬菜生产基地 180 家。河北蔬菜占北京市场份额超过四成,河北稳居供应北京蔬菜市场第一大省地位。“我省夏季日供蔬菜近 20 万吨,冬季日供鲜菜和冬储菜近 10 万吨,实现四季鲜菜不断、周年供应。”省农业农村厅相关负责人介绍,河北省形成了冀北夏秋露地蔬菜、环京津冬季设施蔬菜、冀东深冬温室蔬菜、冀中南春秋设施蔬菜和衡水高品质蔬菜五大产区的全域布局。为增强蔬菜生产能力,我省实施千亿级蔬菜产业工程,推动设施规模扩大和老旧设施改造。建立国家蔬菜改良中心河北分中心等 3 个“国字号”研发中心,全链条开展核心技术攻关和示范推广。河北省以衡水市和沧州市为重点,创建高品质蔬菜产业示范区,制定了冀州天鹰椒等 10 种蔬菜高品质指标体系,建设 8 个全国蔬菜质量标准化基地。全省建成 3 个品种测评中心,每年引进测评新品种 4000 多个,推广绿色生态防控十大技术,实现从种植到加工的全程质量管控。“河北净菜”进京是我省贯彻落实京津冀协同发展战略的一项重要举措,既能保障北京市场供应,又可实现生活垃圾源头的减量化和资源化。作为环京津地区重要的“菜篮子”基地,固安县积极发展蔬菜冷链加工产业,做大做强冷链蔬菜加工企业,构建起面向京津的“净菜工厂”,形成环京津 1 小时精品蔬菜供应链。产地直采、商超直供,“河北净菜”已成为北京市民餐桌上的美味。瞄准高端化、多元化消费需求,以净菜进京为抓手,京津冀三地共同建立健全农产品流通体系、市场信息体系、农产品质量检测和市场监管体系,实现了市场精准对接、供需畅通稳定。河北省培育了 100 家“河北净菜”生产示范基地,确定了胡萝卜、黄瓜、辣椒、茄子等 11 种主栽蔬菜的净菜分级标准。今年,我省持续推进净菜进京,加快建设衡水高品质蔬菜产业示范区,引导北京商户新建直供基地 10 万亩,持续提高河北蔬菜在北京市场占有率。

北京持续推进国际消费中心城市建设

本报讯 陈琳 近日,北京市副市长司马红在国新办举行的新闻发布会上介绍,北京推进国际消费中心城市建设,以扩大内需改善民生为导向,不断顺应消费新趋势,满足消费新需求。今年上半年,北京新增 469 家首店,Labubu 成为全球顶流。在激发消费活力方面,今年北京密集出台了促消费政策,聚焦破解银节点,出台深化改革提振消费专项行动方案;聚焦提升城市魅力、彰显文化底蕴、提高餐饮消费品质,出台了时尚、文化、冰雪、餐饮等领域的 20 余项政策,持续催生消费新产品、新业态、新模式。“上半年,北京新增 469 家首店,可爱的 Labubu 也成为了全球顶流。”司马红说,实施汽车、家电、数码产品以旧换新政策,家电品类的参与门店达到近 7000 家,是去年的 3 倍,家电、数码和智能家

居月均销售补贴较去年翻了一番。在焕新消费场景方面,近三年,北京年均新开商业设施 150 万平方米,今年超极合生汇西区、中关村大融城等相继开业,特别是大吉巷别具一格的四合院商业,一经开放就迅速成为网红打卡的新地标。12 月,还将推出集奥特莱斯、度假小镇、酒店等多业态、总面积近 50 万平方米的一站式商业综合体——湾里项目。北京市东城区前门之夜科技体验馆开馆,西城区大吉巷完成华丽蜕变,丰台区长辛店老镇打造“演艺+消费”新空间……今年通过“场景革命”,北京将厚重的历史文化底蕴与“Z 世代”的潮流基因相融合,为国际消费中心城市建设按下“加速键”。在释放消费潜能方面,北京不断拓展文商旅体融合的深度和广度,形成近山亲水 7 大场景百余个案例。挖掘“演

艺+”“赛事+”等业态价值,上半年组织大型活动超过 1100 场次。观演方面,“鸟巢”打造星光演出季,全年场馆档期排满,预计观演人次将创历史纪录。观赛方面,短道速滑世锦赛、跳水世界杯、世界人形机器人运动会等纷纷在京开幕,几乎“周周有赛事”。服贸会期间,首钢园还将举办小轮车、跑酷等精彩比赛。在升级消费环境方面,北京坚持包容审慎监管,着力破除消费领域的机制性障碍。比如,近期发布的消防领域优化营商环境正面清单,明确临时性商业活动无需消防审批备案。市区部门联动,开展商圈免申请举办特色经营活动,比如朝阳区作为国际消费中心城市的重要承载区,率先推出活动白名单,在朝阳大悦城、蓝色港湾等 9 个商圈进行试点。

(上接 02 版)

通过 5 年清理整治,保健食品质量安全更有保障,抽检不合格率连续 5 年低于 0.6%;责任落实更为到位,生产企业每年自查报告率和发现问题整改率均达 100%;市场秩序更加规范,企业合

规意识和消费者满意度不断提升;健康消费更趋理性,“购买保健食品认准‘小蓝帽’”的理念逐步深入人心。下一步,市场监管总局等部门将深入贯彻落实中共中央办公厅、国务院办公厅

《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》,继续巩固整治成果,严格监管执法,持续保持保健食品质量安全稳定向好的态势,最大程度满足人民群众对美好生活的向往。