

◎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

市场监管总局严打为无证食品生产“贴牌”等违法行为

详见 02 版

北京市市场监管局探索穿透式监管手段应用

本报讯 据市场监管总局消息,今年以来,为加快推进市场监管数字化转型、以数字化牵引市场监管机制创新与能力提升,市场监管总局加大力度指导北京市市场监管局初步建成内部贯穿上下、联通左右的穿透式监管平台和工作机制,取得良好成效。

以构建数字标签实现“主体穿透”。建设经营主体数字标签管理机制,对全市经营主体进行特征化标识,构建全息画像、动态感知、智能研判的经营主体数字

标签,将标签数据作为推动穿透式监管的核心数据资产,为市场监管部门开展精准化服务、智能化预警工作提供支撑。

以风险动态监测实现“行为穿透”。针对预付费企业闭店跑路问题,探索建立职业闭店风险“事前预警、事中联动、事后打击”全链条防控机制,结合对投诉举报、企业注销等信息的分析,建立“企业闭店风险”监测模型。通过登管衔接提升风险防控能力,目前,北京市市场监管局已运用该模型对教育培训、健美健身、美容美

发等3个重点行业开展监测,办成打击“职业闭店人”全国首案。

以风险线索流转实现“环节穿透”。以风险防控为核心,探索建立风险动态监测、科学评估、精准预警、及时处置的全流程闭环管理机制,打通各环节信息壁垒,促进各业务平台形成统一完整的风险信息数据链,对广告、网络交易、餐饮外卖平台监测中发现的每年约2.5万条涉嫌违法违规线索,实现全流程线上闭环管理。

北京餐饮业企业食品安全专项检查

近日,北京市东城区市场监管局开展餐饮企业食品安全专项检查。执法人员重点检查食材的进货渠道、供货商资质与肉品检验检疫证明等,要求商户严格落实各项食品安全制度,切实保障食品安全工作落实到位。图为执法人员检查鸡肉卷。
董芳忠 摄



【食话时说】

挂驴头卖马肉,如此火烧在糊弄谁?

11月25日,市场监管总局通报了5起食品安全抽检核查处置典型案例。这些案件涉及掺杂掺假、非法添加等性质恶劣的违法行为,包括驴肉火烧店的“驴肉”被检出马源性和猪源性成分;小吃部馄饨皮中加硼砂被溯源等。相关生产经营者均依法受到处罚。

想吃驴肉火烧,实际到嘴里的却可能是马肉?近日,记者调查发现,北京市面上驴肉火烧店售卖的“标准火烧”,很多都添加了马肉,且仅有少部分商家对此进行了明确告知。

众多商家何以“挂驴头卖马肉”?成本是最大的原因。受国内外产业综合因素影响,我国畜牧业陷入了“牛马不缺,就缺驴”的窘境,驴肉价格长期处于高位。为了保

住利润,一些经营者便用马肉冒充驴肉。

尽管有行业专家坦言,光靠尝很难分辨驴肉和马肉,但味道好坏是一回事,货不对板是另外一回事。“指马为驴”赚的只是眼前的一点利润,结果却可能把整个行业拖进“劣币驱逐良币”的泥潭。老老实实采用驴肉的商家,只能处于竞争弱势,而“纸里包不住火”,当消费者知晓自己吃的是“马肉火烧”后,又会对整个行业产生巨大的不信任。

多个案例已经明确,以马肉冒充或混掺驴肉且不告知的行为触犯了法律红线,其中北京石景山就对一起用马肉代替驴肉的案件进行了“刑民双罚”,给违法者带来了强烈“痛感”。除了严惩个案,恐怕还需要针对性地建立起常态化、

高频次的抽检机制。同时要求商家在菜单、价目表等关键位置,以醒目、无可争议的方式,清晰区分并披露所用食材,切实维护好消费者的知情权,何尝不是对行业长远发展的保护?

对于经营者而言,面对原材料价格上涨,真正的出路在于开诚布公和商业创新。与其暗地里进行替换,不如将选择权光明磊落地交还给消费者。商家大可公开推出“马肉火烧”或“驴马双拼火烧”,引导消费者根据自身预算做出选择。真诚是最好的销售,信用是最棒的商标。从一口老汤、一块火烧到一个品牌、一条产业链,有着千年历史的“驴火”走到今天并不容易。只有将诚信视为生命线,才能在激烈的市场竞争中走得更远。(据北京日报客户端)

■ 导读

明示不足成通病
市面上的火烧店为何
挂着驴头卖马肉?

详见 03 版

北京地理标志
农产品亮相
国家地标馆

详见 08 版

前三季度京津冀
地区生产总值
8.7万亿元

详见 10 版

津门产地
市场升级记

详见 11 版

老字号以
“古法新作”解锁
多元消费场景

详见 17 版

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com