

北京市食药监局提前部署保春节庙会食品安全

●文 / 京宣

为保障春节期间庙会食品安全，北京市食品药品监督管理局提前部署，从经营者准入资质、食品经营环境、设施、从业人员健康状况、食品原材料进货以及现场加工制作规范等方面，全面加强了对地坛、龙潭等十大庙会的食品监管，取得了良好成效。

严格规范食品原材料进货环节

2017年北京十大庙会包括：东城区的地坛、龙潭庙会，西城区的厂甸、大观园庙会，朝阳区的朝阳公园庙会，石景山区的八大处、游乐园庙会，通州区的运河文化广场庙会，密云区的古镇庙会，平谷区的丫髻山风情庙会等，既有延续多年的传统庙会，也有深受周边居民或游客喜爱的新兴庙会。预计今年食品经营摊位将在500个左右。在庙会游园活动中，各类食品消费量很大，此前，北京市食药监局专门印发工作方案，要求庙会游园活动主办方提前做好食品安全管理工作。

北京市食药监局食品市场处李江表示，庙会游园会的食品经营者要严格执行索证索票、进货查验及查验记录等食品安全管理制度，确保销售的食品及使用的食品加工原辅材料必须从正规合法渠道采购，并留存供货商资质复印件、进货票据等凭证，认真填写食品进货台帐。庙会整个活动期间，各区食药监局分别组织了专门的执法力量对参会食品经营者索证索票、进货查验、台帐登记等食品安全责任落实情况，食品经营环境卫生、设备设施、经营食品及使用的原辅料以

及活动主办者食品安全管理责任落实情况等进行了全天候的监督检查。

庙会举办方要对食品安全负主责

根据要求，庙会、游园会、展销会等活动的主办者自身应具有法人资格，主办者应当设置专门的食品安全管理机构，分别与参加活动的食品经营者及场地出租方签定食品安全保障协议，认真审查食品经营者的经营资质，建立管理档案，配备专职食品安全管理员，负责活动现场的食品安全管理工作，对发现的规范经营行为要及时进行纠正，对出现的食品安全问题要及时向食药监管部门报告。

设摊经营食品必须有资质

北京市食药监局表示，加入庙会、游园会活动的食品经营者应当是在本市取得食品经营许可资质的经营主体。食品经营者应当在活动现场摊棚的显著位置悬挂食品经营证件。现场从业人员应当持有有效健康证明，按规定佩戴工作证。从业人员应保持良好的个人卫生，制作、销售食品时应当保持双手洁净卫生，穿戴清洁的工作服、发帽和口罩，患有《食品安全法》所列疾病的人员，不得从事直接接触入口食品的加工操作。

严查食品现场制售

庙会、游园会活动中的食品现场制售，在受到消费者欢迎的同时，也容易存在一些食品安全风险隐患。为此，在节日庙会期间，北京市食药监局对现场制售食品的行为进行了严格规范。一

是要求现场制售所使用的食品原料为半成品，所用半成品应在经营者《餐饮服务许可证》载明的经营场所事先进行粗加工、切配，使用密闭、洁净的食品级容器和运输工具配送至庙会加工现场。二是要向消费者提供符合安全卫生要求的一次性餐饮具或集中清洗消毒的餐饮具。三是凉菜、裱花蛋糕、生食水产品等对加工操作场所、环境、设施的安全条件有严格要求的产品，不得在庙会现场加工制作。

庙会活动期间，各区食药监局还派驻了专门技术人员，对庙会经营的果脯蜜饯、肉制品等食品的二氧化硫、亚硝酸盐等项目进行了快速检测，对发现的食品安全风险隐患，即时予以处理。

要求经营“肉串”明示原料

根据要求，在今年的庙会中，所有食品经营者都必须向消费者公示其经营的商品名称、品种。李江表示，以往的庙会中，羊肉串是消费者十分喜爱的食物，消费量较大，食药监管部门在检测中也发现了一些食品安全隐患。为此，除了要求各摊位严把肉品原材料进货关外，食药监管部门还严格检查了其肉品是否取得对应的肉品检疫合格证明。北京市食药监局要求，凡是经营“羊肉串”的，必须明确标示其原料，不得不标示或仅模糊标称“肉串”。该食药监局还对其产品进行了风险监测，严格防控了肉品中含有“瘦肉精”及掺假行为。

此外，十大庙会的主办方按照要求，还在活动场所的显著位置设置了消费者投诉举报站，公布了投诉举报电话，派专人受理了涉及食品的投诉举报，并及时解决了消费者反映的问题。✍