

利通区为婚宴市场加上安全锁

本报记者 马哲 段涛 余柄光



核对调料及食品添加剂的合格证、保质期等相关信息。



认真查看产品合格证、保质期等重要信息。



市场监管执法人员对酒店厨房清洁剂使用方法进行指导。



检查酒店餐厅水产食材是否新鲜。



市场监管执法人员对辖区内酒店婚庆市场进行调研。

“店里使用的食材要离地10厘米存放、冷藏柜食品必须覆膜存储……”近日，吴忠市市场监督管理局利通区分局结合地域实际，对婚宴市场开展集中专项检查。针对检查出的问题，执法人员现场提出整改意见，规范婚宴经营行为，确保婚宴食品安全。

该局副局长李丕强告诉记者，每年进入11月，利通区的婚宴市场就进入高峰期，利通区市场监督管理局以辖区各类宴会厅、承接宴席的酒店、饭店等场所为重点开展监督检查。重点检查经营主体资质是否合法有效；是否严格落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度、从业人员健康

管理制度；是否按照食品安全相关要求，做到生熟食品分开存放，荤、素、水产水池分开使用，烹饪加工烧熟煮透；是否保持加工操作区、就餐区等区域清洁卫生；是否严格清洗消毒接触即食食品的容器、工具和设备，配备与餐饮服务相适应的设施设备，并定期清洗和维护；是否配备齐全“三防”设施设备；是否超负荷承接就餐桌数，其供餐能力、接待条件是否与其加工制作等条件相匹配。同时，督促经营主体严格落实食品原料索证索票、食品留样、台账记录等食品安全管理制度，把好食品原料进货查验关，积极主动防范食品安全风险。并针对

检查过程中发现的食品留样不规范、产品外包装进入加工区域、生熟食品未分开存放、后厨工作人员口罩佩戴不规范等问题，督促立行立改。

“作为市场监管部门，我们围绕餐饮从业人员食品安全知识应知应会，把食品安全法、《餐饮服务食品安全操作规范》等作为重点内容，对经营主体开展针对性培训，并通过正反典型教育，进一步提升经营主体落实主体责任的主动性，商家也由过去的‘要我做’转变为现在的‘我要做’。”吴忠市市场监督管理局利通区分局食品科负责人表示。



市场监管执法人员进入酒店后厨检查食品安全情况。



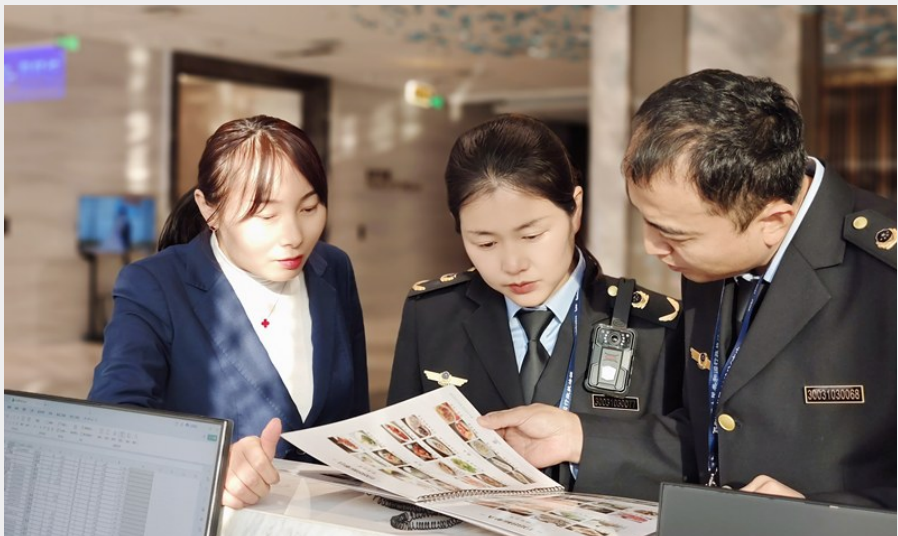
通过检查让问题产品无所遁形。



市场监管执法人员对酒店后厨食材保存查看指导。



核实电子秤是否准确。



市场监管执法人员针对酒店婚宴菜单及定价进行核实。



市场监管执法人员针对酒店婚宴菜单及定价进行核实。

先生，
这都是你点的特色菜。

怎么还有，
你家怎么这么多特色菜。

民以食为天 食以俭养德

近日，自治区市场监督管理局通报了5起制止餐饮浪费典型案例。

民以食为天，食以俭养德。践行“光盘行动”，珍惜每一餐饭、节约每一粒粮，切实防止“舌尖上的浪费”，让我们积极行动起来，从自身做起、从现在做起，向陋习告别。



宁夏法治报微信公众号

12345
热线

服务不再 “各唱各的调”

为破解企业全生命周期“一件事”堵点难点，宁夏构建以12345热线平台为主的企业诉求办理“总平台”，畅通“我的宁夏”政务App、宁夏政务服务网、宁夏企业公共服务平台（168平台）等多个全媒体渠道，全天候受理企业急难愁盼问题。

通过12345热线，将企业诉求统一归集受理、智能去重转办，实现全程留痕可溯，推动企业诉求服务由“各唱各调”向触手可及、统一规范、实质解决转变。



法报小厨

本报策划：马哲
本期手绘：段涛