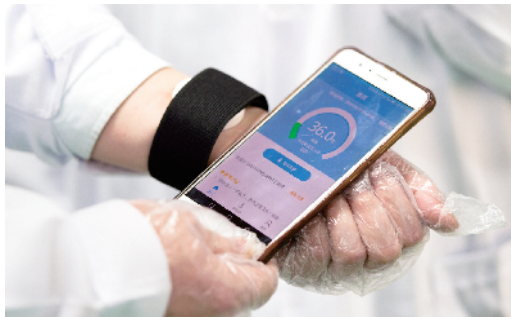




监管部门工作人员来到校园周边的食品店，对卫生以及生产设备进行检查。

北京劳动者之歌 让复课师生吃上放心餐

□本报记者 周美玉/文 彭程/摄



对后厨员工体温实时监控。



配餐人员全副武装，确保菜品安全。



进入后厨生产区域，要经过重重严格消毒程序。

本市高三年级已经复课，初三年级也将于5月11日复课。为保障校园食品安全，市场监管部门启动了专项行动。近日，记者跟随丰台区市场监管局执法人员，对学校配餐单位、学校食堂和周边食品店开展了全流程式监管，严把师生“入口关”。

北京天厨餐饮有限责任公司承接了北京中桥外国语学校等12所学校的学生和教职工供餐工作。出示健康码、测体温、洗手消毒、过风淋间……经过重重严格程序，记者跟随执法人员进入天厨餐饮后厨。在检查食品加工区域时，执法人员重点检查了生熟分开、烧熟煮透、厨具清洗消毒、食品进货来源和食品留样情况。同时，还询问了后厨工作人员智能体温计使用情况。“所有原料必须落实进货查验和索证索票制度，菜品出锅时中心温度必须达到70摄氏度以上，确保食材烧熟烧透。”丰台区市场监管局餐饮科姚晓芬叮嘱工作人员。

安全无虞，营养也要跟得上。当天的食谱是西红柿炒鸡蛋、土豆炖牛肉、炸鱼排等，还配有一杯酸奶。营养配餐出锅后，每个品种留样放入专用保鲜柜48小时。“食品留样是为了监测所加工食品的卫生安全，也是追溯食品安全时的重要线索之一。”丰台区市场监管局花乡市场所副所长闫军介绍。

在经过层层把关和记录后，工人们迅速将热气腾腾的营养配餐装进保温箱，由专门的配送人员和车辆送往学校。跟随着送餐车辆，记者和执法人员来到中桥外国语学校，对学校的接餐、餐品发放和学生就餐情况进行查看。学校通过教室分散就餐等方式保证学生就餐间距在1.5米左右。

当天，执法人员还对学校周边200米范围内营业中的食品经营店进行全面检查，督促商户严格落实各项疫情防控措施，严查经营过期变质食品等行为。

“对销售‘辣条’类食品的小超市、小食杂店进行食品安全风险提示告知，建议停止销售高油、高脂、高糖的廉价零食”，花乡市场监管所苏小娟介绍，“还将加强对膨化食品、乳制品、饮料等食品的快速检测。”

目前，丰台区市场监管局已对区内复课学校完成100%全覆盖式监管指导，发现的问题也将于今天全部监督整改完毕。开学后，还将继续以“周”为周期，开展全动态式监管，做到全人员、全方位、全时段确保师生饮食安全。



▲学生们就餐保持一米五的间距，不允许讲话保证无飞沫传播。



◀营养配餐出锅后，样品保留48小时。



市场监管部门对北京赵登禹学校食堂进行监督指导。