

北京深入推进京津冀营商环境一体化发展监管执法领域工作

本报讯 三地市场监管部门签署《2023年京津冀检验检测认证监管区域合作行动计划》，建立长效机制，坚持深化合作、优势互补，提升三地认证检验检测机构质量基础设施能力建设，助力质量强国首善之区建设。联合开展三地部分指定强制性产品认证（CCC认证）机构专项检查，对其资质、管理和认证活动合规性进行检查。

三地生态环境部门组织各区与天津市、河北省邻近县市区开展联动执法，大兴区、通州区、门头沟区、房山区

北京市各部门以落实《京津冀一体化发展监管执法领域合作框架协议》为工作抓手，以更加坚定的决心、更加有力的举措落地各项任务，推动京津冀协同发展不断走深走实。

分别与廊坊市、三河市、保定市等针对大气固定源开展联合执法。密云、怀柔、延庆与河北省张家口市、承德市开

展密云水库流域联合执法。顺义区、平谷区、大兴区、通州区、门头沟区等针对进京口重型柴油车开展联合检查检测。新车监管方面，加强与天津、河北生态环境部门沟通联系，推送排放超标车型信息。

三地税务部门全面统一税务行政处罚裁量基准，实施“首违不罚”事项快速办理，依托国家税务总局云平台大数据等数据资源，实现京津冀区域涉税风险信息和风险模型共享。

（北京市市场监管局）

联动执法为首都“人间烟火气”拧紧“安全阀”

本报讯 陈琳 夏日到来，“撸串儿”成为人们“消暑”的热门选择。食材新鲜吗？安全吗？聚焦群众关心的“舌尖”安全问题，近日，北京市市场监管综合执法总队联合相关部门开展“烧烤”食品专项监管执法行动。

日前，北京市市场监管综合执法总队三支队执法人员对清河地区烧烤店开展现场检查。“请您给我看一下进销货台账、员工的健康证明。”在现场，执法人员重点检查了从业人员健康证明是否有效、原料进货查验索证索票制度是否落实、经营场所环境是否干净卫生、肉类冷藏冷冻设施是否符合要求、是否进行反食品浪费提示提醒等，并对现场售卖食材的肉源性、兽药残留、非法添加情况进行抽样检验。

执法人员对现场检查发现的后厨

卫生条件差、原料储存不规范等问题，当场责令经营者进行整改。执法人员提醒广大经营者，要严格控制食品加工制作关键环节，做好餐工具消毒，降低交叉污染的风险，严防食品安全事故发生。

据了解，为确保“烧烤”食品专项监管执法行动见成效，北京市市场监管综合执法总队明确重点检查内容、重点检查对象和“烧烤”食品抽检等相关工作要求，注重跨部门协作，强化市区协同联动执法。

自执法行动开展以来，市市场监管综合执法总队先后会同丰台、怀柔、西城、延庆、密云等区市场监管综合执法大队和相关市场监管所，对农贸市场、大型商超售卖的牛羊猪肉进行随机抽样检验，对连锁餐饮、网红烧烤、农贸市场、生鲜超市

等10家食品生产经营企业开展执法检查。

执法人员现场共采集肉制品抽样样品23份，就发现的问题约谈一家餐饮企业，督促其建立健全各项食品安全管理制度。截至目前，全市检查主体数量3980户，出动执法人员6340人次，抽样检验数量288件，行政指导959户，排查食品安全隐患539个，办理行政处罚案件851件，其中涉及食品安全331件，反食品浪费84件，落实主体责任436件。

另外，市市场监管综合执法总队还会同丰台区市场监管综合执法大队对市检察院通报的涉嫌销售侵犯注册商标专用权商品的线索开展核查，检查白酒经营企业4家，发现部分知名白酒品牌涉嫌被侵权，目前已对相关违法行为立案调查。

北京市场监管系统完成“考期菜单”把关任务

校园食品抽检212批次全合格

本报讯 张楠 高考、中考期间，为防控校园食品安全风险，保障广大考生餐食安全，本市市场监管部门组织开展了校园食品安全专项抽检。从北京市市场监管局了解到，近期在学校食堂、校外供餐单位、校园周边食品经营者等单位共完成抽检212批次，经检验全部合格。

此次抽检重点涵盖日常消费量较大的食品，包括粮食加工品34批次、乳制品40批次、肉制品21批次、蛋制品11批次、豆制品7批次，食用油/油脂及其制品21批次、调味品10批次，方便食品10批次、糕点22批次、饼干12批次、罐头15批次、薯类和膨化食品9批次，经检验，全部合格。

作为今年的高考考点，位于通州区的运河中学为将要参加高考的100名考生专门制定了“高考菜单”，对考生的一日三餐进行了重新安排。通州区市场监管局执法人员对“高考菜单”的每一份菜品所涉及的食材进行了检查和分析，逐一指出了有可能影响考生身体健康的不安全因素。“这份菜单既然是专门在高考期间使用，

就一定要做到零风险，但凡有万分之一的不安全因素都要避免。”通州区市场监管局餐饮服务安全监管科王晴要求食堂负责人，菜单中不要提供凉菜和改刀熟食，不要使用四季豆、豆浆、冷加工糕点、生食海产品和烧卤熟肉等食材，所有的食物务必要烧熟烧透。

在学校食堂的食品原材料库房，执法人员看到米面油、肉蛋菜和调料都是新购置的。食堂相关负责人说：“我们已经把后厨所有剩余的食材都清空了，并重新采购了新鲜的食材和调料，为的就是保证食材新鲜，保障高考考生的用餐安全。”执法人员逐一检查各类食材订货的票据，确保所有食材来源正规可追溯，一再强调要严格确保供餐全过程安全规范，加工时要做到洗净、烧熟、煮透，生、熟食品容器及用具严格分开使用，严防交叉污染，要注意菜品的48小时留样，将各环节风险隐患降到最低。

此外，海淀区市场监管局结合夏季食品安全及青少年饮食特点，进一步压实学校食堂和学生餐配送企业

主体责任。同时，结合考点分布、考生数量、用餐形式等信息及相关台账，对考点学校食堂、考点周边食品经营主体、考点周边酒店餐厅、网络订餐外卖、学生餐配送企业等领域开展风险隐患排查。同时加大对考点及其周边重点食品种类及餐饮器具的采样检测力度，保障广大考生饮食安全。

昌平区市场监管局对考点及考试中心食堂的整体卫生状况、食品原料采购验收、烹饪制作、餐饮具消毒、供餐等环节等进行检查，并对供餐餐谱进行了审定，提出了食品双留样要求。同时，要求每个考点不少于两名执法人员负责保障，开展不间断检查。同时，执法人员对各考点周边为考生提供住宿服务的宾馆饭店供餐情况进行摸排，建立台账；对各考点学校周边200米范围内的餐饮单位、商超等食品经营单位全面开展全覆盖检查，发现问题不过夜，立行立改，及时消除食品安全隐患。检查中发现，有1户经营主体脱冷销售酸奶，已进行现场警告处罚。

北京市水务局等单位深入“贫水村”为乡亲们寻井 三年内全市完成300个山村供水改造

本报讯 “有水了！有水了！”平谷区镇罗营镇杨家台村在唯一的水井断水之后，终于有了新水源。

杨家台村是典型的“贫水村”。北京市水务局多次实地勘察、调研，面对面了解村民们的诉求，并联合市财政局、市地质勘察院等单位，寻找到了的一处新的水源，并重新打了一眼深达300米的水井，让乡亲们踏踏实实用上水。结合主题教育，今年全市将启动50个山区村供水改造。

“求助件”开启找水路

镇罗营镇地处平谷北部深山区，杨家台村用水就靠一口40年前打的老井，到了去年夏天，这口老井彻底不出水了。尽管镇里第一时间派了水车运水，可村里270多位村民住得分散，运水吃不是长久之计。于是，驻村第一书记向市接诉即办平台发来了“求助件”，不少村民也打来了求助电话。市水务局接件后第一时间组建临时工作小组，开启了杨家台找水之路。

“这个区域属于‘贫水区’，要重新找到地下水源非常困难。”市水务局供水处处长孙迪说，为了解决这个问题，他们计划利用上游杨家台水库作为地表水源供水，但这样要划定饮用水水源地保护区，村民居住现状就得因此而改变。在听取村民们的意见后，村子的现实条件和大家故土难离的情结，使计划的方案陷入了困局。

最终，几经考虑、反复研究，市水务局还是决定试试在村里寻找新的地下水源，再打一眼新井。

地下245米找到水源

“这片区域地层是‘片麻岩’，质地坚硬，透水性极差，石体内几乎不含水，要存住水几乎是不可能的。”市地勘院工程地质研究所副所长江剑和同事们进驻到村里，跑遍了村子附近的沟谷、山峰，又向村里的老人了解过去泉口、大口井的情况，摸清了杨家台地形地貌特征、地层、地质构造发育、裂隙发育类型等情况。

“有沟谷、冲沟的地方，地下断裂破碎带的裂隙里，是有可能存在裂隙地下水的。”江剑说，找水团队初步圈定了“靶区”，筛选出五六个可能存在水源的点位。第一个点位，虽然钻出了水，但水量很小，无法成井。第二个点位，钻机进尺的数值不断增加，当到达245米时，井孔里的清水一下涌了出来！最终，钻机到达地下300米处，完成打井。经过抽水试验和水质监测，这眼新水源井水质完全达标，是优良的地下水。

市里拨钱保障村里用水

新水源探出后，市水务局联合市财政局安排筹措配套供水项目建设资金，并再次前往杨家台实地调研，听取各方意见，推动后续井房等配套设施建设，争取让新井水早日流进村民家的水龙头。

孙迪说，今年，《北京市推进供水高质量发展三年行动方案（2023年—2025年）》发布，提出要全面优化提升农村地区供水设施体系，由市财政拨付专项资金，用于分批实施山区村庄供水站更新改造任务，杨家台村就是获批的首个项目。

“在供水方面，市水务局建立了民生项目清单，落实‘接诉即办’‘每月一题’要求，着力解决农村供水、自建设施供水等问题。”市水务局相关负责人表示，北京将利用3年时间，至少完成300个山区村庄供水站标准化改造。

（王天淇）