

密云区市场监管局多维发力筑牢“密马”保障网

本报讯 许肇天 北京建工2025密云马拉松将于5月25日7:30鸣枪开跑。这场国内最“年轻”的世界田联精英标牌赛事以密云山水生态为特色,吸引了全球1.2万名跑者共赴“绿色之约”。密云区市场监管局聚焦食品药品安全、特种设备安全、价格等关键环节,全方位筑牢安全保障网,为赛事顺利举办提供坚实支撑。

密云区市场监管局多措并举强化参赛人员住宿保障。聚焦价格监管,督促酒店及宾馆经营者自查自纠标价行为,并对酒店房价进行动态监测,引导合理定价,维护价格秩序平稳。紧盯特种设备安全,依托电梯“一梯一码”系统对参赛人员入住酒店电梯开展全覆盖智慧化监管,重点核验门防夹功能、应急呼叫系统有效性等,守护垂直出行。严管餐饮安全,聚焦食品采购、加工制作、存储留样、餐饮具消毒等关键环节,杜绝食品安全隐患,全力保障参赛者住得安心、吃得放心。

作为密云马拉松特色活动的“密马嘉年华”,现场汇聚了140多个特色展位,涵盖美食体验、农产品展销、文



执法人员检查食品经营主体。

创市集等多元业态,吃喝玩乐购一应俱全。密云区市场监管局对其强化展销会管理,主动对接主办单位及供应商开展现场指导,严查餐饮摊位资质、食材储存条件及从业人员卫生操作情况,同步督促商户落实明码标价制度,杜绝价格乱象,规范经营行为,全方位守护“密马风味”。

此外,密云区市场监管局还全力做好赛事食品与药械安全保障工作。针对赛道食品、参赛包及完赛包食品、赛事所用的药品和医疗器械等开展全面检查,查看进货凭证、检验报告和贮存条件,要求赛事供应商必须严格落实进货查验制度,确保食品药品来源可溯、质量可靠。

平谷区多措并举保障夏季餐饮食品安全

本报讯 史柳清 夏季来临,气温持续升高,食品安全风险隐患增多。为保障群众饮食安全,平谷区市场监管局开展餐饮服务食品安全“夏安”专项行动,重点针对连锁餐饮、网红餐厅、烧烤店等高风险业态,直击夏季餐饮五大突出问题:后厨环境卫生脏乱差、肉类食材进货查验不到位、临时工无健康证上岗、餐用具清洗消毒不彻底、食品混有异物等,全力守护市民饮食安全。

创新“二自查一提升”监管模式。结合平谷区景区、商业圈特点,向全区餐饮单位送达餐饮服务单位自查要点、肉类采购和使用提示、夏季高温时期食品安全风险提示等。开展“净后厨”自查,督促餐饮单位全面排查后厨卫生、食材储存、加工操作等环节风险。开展“拒假肉”自查,要求烧烤店严格进货查验,留存肉品检验检疫证明、肉品品质合格证等,对肉品供应商进行公示。开展连锁企业提升,对区内连锁企业总部开展食品安全约谈、指导,强化总部管理责任。

科技赋能提升监管效能。运用



执法人员检查餐饮经营主体食品安全。

“北京餐饮风险管控平台”、视频网站平台等开展线上巡查、非现场检查,结合监管风险等级锁定重点检查对象,收集违法违规线索,驱动现场检查,打击违法行为。

多方联动形成共治合力。行动以来,平谷区市场监管局多次牵头开展

跨部门联合检查,多角度排查食品安全风险,共同治理食品安全风险隐患。

下一步,平谷区市场监管局将持续加大检查力度,通过“日常检查+专项抽检+智慧监管”相结合的方式,确保夏季餐饮食品安全,让市民吃得放心、吃得安心。

东城区开展餐饮服务食品安全“夏安”行动

本报讯 从东城区市场监管局获悉,为高效防控夏季食品安全风险,切实保障广大人民群众的饮食安全,东城区市场监管局积极贯彻落实北京市市场监管局相关工作部署,开展餐饮服务食品安全“夏安”专项行动。

一是聚焦重点主体,开展自查自纠。东城区市场监管局积极制发《餐饮服务食品安全“夏安”专项企业自查表》,转发市市场监管局发布的“夏安”要点提示,以“非现场、未入企”的方式向辖区内餐饮单位进行发放,帮助其对后厨关键环节开展细致自查;其中重点聚焦“烧烤”类餐饮服务经营者,指导其对烧烤肉类食材进货查验、索

证索票、储存条件及菜单菜名等风险点位深入自查,发现问题及时整改,积极反馈自查结果。

二是开展网络巡查,精准排查隐患。东城区市场监管局持续加强网络巡查,严密关注餐饮单位有无在第三方网络平台上宣传制售纯牛羊肉、超范围经营冷食生食、未按要求公示或更新许可证等问题。同时,对重点餐饮单位的后厨环境卫生、食材处理、加工操作、餐饮具消毒、垃圾处理及人员健康管理等关键环节进行检查,确保杜绝食品安全风险隐患。

三是靶向监测风险,启动监督抽检。东城区市场监管局根据市市场监

管局相关工作部署,积极推进精准化监督抽检,将辖区内重点餐饮单位纳入本年度抽检计划中。同时,持续关注是否存在生食产品微生物污染、餐饮具洗消操作不规范、畜肉产品及鸡蛋兽药超标、蔬菜农残超标等高风险问题,强化风险防控、靶向监测作用。

四是组织企业抽考,建立长效机制。东城区市场监管局积极贯彻落实《企业食品安全管理人员监督抽查考核指南》等相关工作方案,持续组织辖区内餐饮服务连锁企业、餐饮单位食品安全管理人员开展全覆盖监督抽考,力争以考促学,实现辖区内食品安全管理人员专业水平提升。

房山区AI上岗推动校园食品安全治理体系升级

本报讯 从房山区市场监管局获悉,近日,在房山区校园餐饮集配企业,AI智能餐饮监管系统正式上线。其中,AI视觉识别摄像头、物联网传感器、冷链物流温湿度实时预警等装置遍布后厨操作间、餐具消毒室、肉制品冷库等场所,这些食品监管“黑科技”不仅能实时监控食材贮存条件、后厨操作规范、餐具消毒时效等关键环节,还能对工作人员未穿戴工作服、未佩戴口罩、食材过期、异物污染等30余类风险进行自动识别和预警,即时推送预警信息至企业和监管部门。这是房山区食品安全监管领域突破监管模式的创新尝试,标志着从传统监管向AI智能监管的成功跨越。

该系统由北京农学院、中国电信房山公司共同开发,目前,在房山区市场监管局、区私个协倡导下,已在2家校园餐饮集配企业开展试点。同时,该系统的监测项目还在不断升级,技术团队正在完善“扫码查看数字溯源档案”“农药残留快检数据”等功能,将进一步对接“明厨亮灶”阳光工程,形成“前端预警+企业自查+政府监管+社会监督”的智慧监管闭环。

此次AI智能餐饮监管系统的上线,是房山区市场监管局与北京农学院共建“食安房山”战略合作的一项重要举措。目前,区市场监管局还与北京农学院合作成立由陈湘宁教授主持的食品专家工作室,定期组织食品安全领域专家、指导员、检测员、技术员到企业开展风险研判、技术培训与合规指导。同时,工作室将针对集配企业标准化运营、校园食堂规范化改造、食品安全事件应急处置等社会关切、家长关心的问题,引导辖区集配企业制定企业标准,完善全链条工作规则,启动“食品安全研学基地”建设,推动校园食品安全治理体系升级。

大兴区开展肉制品生产企业专项整治

本报讯 从大兴区市场监管局获悉,为扎实推进制售假劣肉制品专项整治行动工作,着力解决群众反映强烈的食品安全突出问题,大兴区市场监管局多措并举、多点发力,持续压实、压细肉制品生产企业食品安全主体责任。力修订完善险管控清单。

一是结合产品标准和生产工艺,帮助企业开展风险隐患排查,充分查找、识别风险点,确保风险排查“不缺项”“不漏项”。结合生产状况和内控要求,帮助企业合理制定管控措施与管控频次,破解管控记录与实际管理“两张皮”,确保风险管控清单与生产实际深度融合、高度契合。

二是专项检查,持续规范企业生产经营行为。聚焦其他畜禽产品假冒牛(羊、驴)肉制品、超范围超限量使用食品添加剂、食品配料标识与生产实际投料不相符等问题,对肉类原料进货查验、生产过程控制、食品添加剂使用等开展重点检查。要求企业严格落实“日管控、周排查、月调度”工作机制,严防严控生产领域食品安全风险。

三是监督抽检,靶向发力切实提升监管质效。以微生物、兽药残留、重金属含量、添加剂使用等为重点检测内容,对肉制品生产企业开展全覆盖监督抽检,对抽检发现的不合格产品依法进行核查处置,切实防范和化解肉类食品安全风险隐患。截至目前,累计抽检肉制品22批次,全部合格。

大兴区市场监管局将继续聚焦关键环节和高风险领域,持续开展制售假劣肉制品专项整治行动,严厉打击肉类产品违法犯罪,切实保障消费者的身体健康和生命安全。