

## 门头沟区召开食安事故应急演练工作复盘会

**本报讯** 为全面评估门头沟区2025年食品安全事故应急演练效果,进一步提升应急处置能力,近日,门头沟区市场监管局组织召开食品安全事故应急演练工作复盘会,副局长炼立锋、各相关部门负责人及参演人员参加会议。

会上,食药安全协调科对此次演练整体情况进行了回顾评估,其余各相关部门结合职责分工,围绕演练筹备、演练彩排、正式演练等环节,深入分析了演练中存在的问题和不足。参会人员积极讨论,从完善应急预案、优化现场处置等角度提出了多项针对性改进建议。

炼立锋强调,全体干部要以此次演练为契机,坚持问题导向、举一反三、查

漏补缺,牢固树立“防患于未然”的意识。一是完善应急预案,增强科学性和可操作性。结合当前应急工作新要求,面向实战着力提高预案实用性;二是加强应急队伍建设。通过常态化开展专业能力培训和多部门联合拉练,提升干部的快速反应和协同作战能力;三是做好食品安全应急处置准备。针对当前形势与各相关单位信息传递,以“时时放心不下”的责任感和使命感,切实做好食品安全保障各项工作。

门头沟区市场监管局将以此次食品安全应急演练工作为起点,将复盘成果深度融入工作实践,持续提升食品安全应急处置能力和水平,为推动辖区食品安全高质量发展筑牢坚实防线。



门头沟区2025年食品安全事故应急演练现场。

## 门头沟区市场监管局加强食品药品安全监管

**本报讯** 为进一步加强食品药品安全监管,建立健全食品药品安全监测体系,保障人民群众安全,门头沟区市场监管局周密部署、扎实推进,顺利完成2025年上半年食品药品安全抽检任务。

一是梳理汇总定计划。立足监管实际,遵循问题导向、区域平衡、科学客观的工作原则,对近年来抽检中发现的高风险隐患食品药品问题进行梳理汇总,制定覆盖食品生产加工企业、餐饮企业、农贸市场、商超、药械经营企业等

场所的抽检计划并有序推进。

二是监检结合排隐患。以抽检工作为契机,将抽检工作与日常监管相结合,在规范抽检采样的同时对被抽样单位进货查验、索证索票、产品贮存等环节开展检查,降低上门频次,减轻对市场主体正常生产经营的影响。充分借助抽检数据分析研判潜在风险,为科学制定监管计划、合理投入监管资源提供有力指导。

三是“你点我检”广参与。结合元

旦、春节、“3·15”等重要节点,广泛开展“你点我检”服务惠民生宣传活动,持续动员群众参与“你点我检”活动。累计发布“你点我检”调查问卷5期,收到问卷回复2268份,其中315当天收到问卷1184份,进行“你点我检”专项抽检129批次。

截至6月30日,门头沟区已开展食品抽检618批次,药品抽检109批次,医疗器械抽检12批次,化妆品抽检35批次,各环节均顺利完成上半年抽检任务。

## 区市场监管局龙泉所保障外卖食品安全

**本报讯** 一份热气腾腾的外卖,承载着便捷,更关乎健康与安心。面对群众反映的“外卖烦心事”,门头沟区市场监管局龙泉所“接诉即办”机制为抓手,聚焦打包收费、后厨卫生、超范围经营等痛点,精准出击、依法履职,保障群众“舌尖安全”。

规范“打包费”:让“小盒子”收费不再“不明所以”。“点1份炒饭,加了4根火腿肠,打包费收了5块,但只用了一个大盒子。”某市民的投诉道出了不少消费者的困惑。执法人员在处理某知名小吃连锁店投诉时,详细调取了其后台收费设置记录,发现该系统默认设置“按所选菜品种类数计费”,一份包含多种菜品的订单打包费动辄3—5元,而实际包装成本远低于此。此举不仅涉嫌变相涨价,更侵犯了消费者的知情权和选择权。执法人员立即对涉事商户进行行政指导与约谈,责令其立即整改系统,必须做到“按实际包装成本合理定价”“明码标价清晰展示”等,坚决杜绝“隐藏收费”现象再发生。

直击后厨:让“看不见”的厨房“阳光”起来。“我经常点这家外卖,但心里总不踏实,能不能请你们看看他家后厨到底啥样?”接到某市民诉求后,门头沟区市场监管局龙泉所的执法人员立即启动现场检查程序,1小时内便抵达了被诉火锅店,对环境卫生、从业人员健康管理、加工操作规范等环节逐一排查,针对食材原料未离地存放、清洁工具与食品容器混放、消毒设施成“摆设”等问题,要求店主当场清理整顿,同时开出详细的整改通知书,责令其在规定时限内完成硬件设施升级与流程规范管理。

亮剑“超范围”:斩断凉菜背后的“无证”风险链。凉菜的制作对专间、温度、消毒有严格要求,超范围经营极易引发食品安全风险。针对近期接到的称某餐饮店超范围经营凉菜的举报,龙泉所执法人员立即响应,开展现场核查。现场发现,该店实体店内醒目悬挂着新办理的《食品经营许可证》,明确标注“含冷食类食品制售”,但美团平台页面展示的仍是旧许可证,所以问题不在“超范围”,而在平台信息更新不及时。执法人员立刻对辖区外卖平台商家进行提示提醒,要求开展证照信息自查,保持动态更新。

## 区市场监管局护航学生消费市场健康有序

**本报讯** 暑期来临,为保障中小学生在度过一个安全快乐的假期,门头沟区市场监管局立足监管职能,强化责任落实,多点发力,以“三个严”全力护航学生消费市场健康有序。

一是严守食品安全底线,护航“舌尖安全”。针对暑期研学活动热潮,对辖区接待研学团体的精品民宿开展食品安全排查,重点掌握研学学生接待情况,核实是否提供食宿服务,强化研学供餐场所食品安全监督检查,确保食品采购、加工储存等全链条符合安全规

范,严格落实防腐、防变质措施,严防食源性疾病发生。要求一次性接待超过100名学生就餐的餐饮单位严格执行食品留样制度,规范留样操作流程,确保食品安全溯源可靠。研学期间安排专人对接餐饮场所,实时掌握活动动态。

二是严管校服质量安全,把好“着装关卡”。联合教委开展中小校服订购专项整治工作,全面排查校服质量安全隐患,结合自身职责核查校服采购流程规范性,重点查看是否签订采购合同、校服吊牌及耐久性标签标注信息是

否完整规范、学校是否落实“双送检”制度等。对检查中发现的未按要求落实“双送检”制度及校服产品标签标识不完善问题,责成相关学校负责人按要求限期进行整改。

三是严查学生用品安全,净化“消费环境”。加强儿童及学生产品市场监管力度,重点排查产品是否具有产品质量检验合格证明,标签标识是否符合要求,是否售卖针筒玩具、电人玩具等危险产品等,坚决杜绝质量不合格产品及危险儿童产品流入市场。

## 门头沟区一市场监管所织密食安防护网

**本报讯** 当第一缕晨光还未完全唤醒永定河畔,一群群带着好奇与期待的学生已背好行囊,准备奔赴“京西奇遇记、研学门头沟”的奇妙旅程。而在孩子们看不见的地方,门头沟区市场监管局龙泉所的执法人员早已化身“安全卫士”,聚焦研学活动中食品安全、服务质量等核心环节,以“全程保障、严防风险”为目标,通过靶向监管、靠前服务、强化指导等举措,以细致如丝地排查、周全严密地部署,为这场研学之旅编织起一张坚实的“守护网”。

一是严把关口:用“放大镜”筑牢资质防火墙。“孩子们的餐食安全,得从源头就扎紧篱笆。”针对承接研学团队的餐饮门店,执法人员带着“放大镜”开展全面预检:推开店门先看墙上的营业执照、

食品经营许可证是否亮证经营、合规有效;翻开员工健康证台账,逐张核对照片与有效期,哪怕证件边缘有一点模糊,都要仔细确认,绝不让任何一个过期证件成为威胁孩子健康的“隐形炸弹”。

二是精耕细作:化身“膳食管家”守护餐桌每一寸。对孩子们来说,研学途中的一餐一饭,不仅要暖胃,更要暖心。门头沟区市场监管局龙泉所的执法人员便化身“膳食管家”,把守护的目光投向餐桌背后的每一个细节。在餐饮单位的后厨,他们拉着负责人一遍遍叮嘱:“每样菜一定要留足125克,冷藏存够48小时,这可是关键时刻的‘溯源密码’。”从食材进货时的“索证索票”台账是否完整记录来源,到储存架上“生熟分开”是否严格做到,标签是否清

晰,再到餐具消毒后的记录是否签字确认,执法人员连一个标签的字迹、一个角落的卫生都不放过。

更贴心的是,执法人员还结合孩子的体质特点,给负责人提了不少“菜谱建议”:“尽量别用不常见的野菜,蘑菇、辣椒、豆角这些容易引发不适或风险高的食材也得少用。”

三是未雨绸缪:备好“应急锦囊”防患于未然。万一遇到突发情况怎么办?门头沟区市场监管局龙泉所和餐饮单位负责人一起根据研学活动的特点打磨应急方案,“要是有孩子说肚子疼,千万别慌,先马上联系我们,同时把当天的食材和留样都封存好,一点都不能动。”确保每个人都能牢记“先报告、再封存、后配合”的核心流程。