

集配和央厨复合型餐饮企业在平谷区落地

本报讯 史柳清 平谷区市场监管局聚焦“促商、护商、安商”目标，深入贯彻落实《北京市食品经营许可审查细则》，通过优化审查标准、拓展新业态经营空间等举措，助力辖区餐饮企业实现“中央厨房+集体用餐配送”双许可同步取得，持续推动区域营商环境优化升级。

政策破冰，助力“新”业态。近年来，平谷区着力打造“农业中关村现代食品营养谷”，吸引了大批食品企业落户。随着北京市推行“中央厨房+微厨房”的学生餐供餐新模式，区内一家餐饮企业为适应市场变化，提出了同时申请集体用餐配送单位和中央厨房许可的经营需求。值得注意的是，这种复合

经营模式在原有审查细则中是被禁止的，但在北京市新出台的审查细则中已获得政策支持，为企业发展提供了更灵活的空间。

守住底线，践行“新”标准。平谷区市场监管局深入研究新细则要求，积极指导企业优化场地布局，在确保食品安全的前提下，指导企业实现了中央厨房与集体用餐配送单位的部分加工环节共线运营。根据审查要求，允许原料库房、初加工区、餐用具清洗消毒等非关键环节共享使用，但严格规定集体用餐配送的分餐间必须独立设置，不得与中央厨房的蔬菜、肉类包装间混用。这一审查标准既满足了企业经营需求，又有

效防控了食品安全风险。

服务企业，探索“新”举措。针对企业的同一地址、双证需求，平谷区市场监管局采取一次现场审查，完成两个许可审批，一站式办理，让企业“少跑腿”。在许可同时指导企业完善食品安全管理制度，在不同业态经营模式下，采取差异化管理措施，以食品安全风险管控为重点，切实保障供餐食品安全。

下一步，平谷区市场监管局将严格执行新许可细则规定，精准对接食品经营行业发展需求，为培育新业态、创新商业模式提供有力支撑，助推区域食品产业高质量发展。

大兴区举办“你点我检”进市场活动

本报讯 从大兴区市场监管局获悉，为切实保障市民日常饮食安全，提升公众对食品安全的参与度与满意度，让食品抽检贴近百姓、走进生活，近日，大兴区市场监管局食品经营科联合林校路市场监管所，携第三方检测机构走进大兴星城团结巷菜市场，开展“你点我检”活动。

在活动现场，工作人员通过设置宣传展板、发放宣传资料等多种形式，引导群众扫码参与“你点我检 服务惠民生”调查问卷点选和民意征集，广泛征集消费者较为关切、风险较高的食品类别。第三方检测机构对消费者关心的15批次食品现场开展针对性抽检取样，检测结果将第一时间向社会公布。此次活动，共计发放宣传资料30余份，收集调查问卷28份。

下一步，大兴区市场监管局将持续开展“你点我检 服务惠民生”活动，聚焦群众关心关注、日常消费量大的食品种类，增强食品安全监管工作的针对性和有效性，推动食品安全社会共治，共同维护食品安全环境。

西城区“预”字当先保障汛期食品安全

本报讯 屈文佳 庞婧 赵雨菡 戴一华 马妍娇 持续的高温高湿天气给食品安全带来了多重风险。在极端天气考验中，西城区市场监管局“预”字当先，聚焦集中用餐食堂、新开办餐饮单位和居民饮食安全，强化服务指导，筑牢主汛期食品安全风险防线。

集中用餐食堂篇。“集中用餐食堂每天服务成百上千名职工，请大家绷紧食品安全这根弦，把隐患消除在萌芽状态。”餐饮科、天安门地区市场监管所围绕集中用餐食堂食品安全风险管控要点，对食品管理人员及餐饮从业人员130余人开展餐饮操作规范培训。从汛期风险提示、主体责任落实、从业人员健康管理、食品安全合规操作、病媒生物防治等九项内容进行了重点提示。

“要定期自查后厨和库房是否有渗水，一旦发现发现有被浸泡的食品原料、半成品、成品以及预包装食品要全部废弃。”金融街街道市场监管所结合企业实际情况和需求，指导汛期食品安全管理工作，从食品储存、食品加工过程、凉菜制作、食品留样等方面进行了详细讲解。

新开办餐饮单位篇。陶然亭街道新开设商户较多，“七下八上”主汛期是众多新开办餐饮单位的首场“大考”。为帮助餐饮单位筑牢汛期食品安全底线，陶然亭街道市场监管所围绕《餐饮服务通用卫生规范》，系统开展新设餐饮主体管理人员业务培训。“经验相对少一些没有关系，把各项制度完善好、落实好是关键。”重点提示企业建立健全食品安全管理制度和食品安全责任体系，发挥食品安全总监、食品安全员职能作用，严格落实“日管控、周排查、月调度”工作制度，完善食品安全应急预案，做好应急处突工作准备，拉好风险“警戒线”。

普法宣传篇。西站地区市场监管所党支部联合马连道党群活动服务中心，面向居民开展“当好红墙先锋，办好为民实事”食品安全宣传活动。“不购买包装破损的食品，不购买被洪水泡过的果蔬、畜禽产品、瓶装饮料等。”活动现场，执法人员向居民普及汛期食品安全注意事项、食品安全法律法规和消费维权知识，发放食品安全手册、消费维权指南等宣传材料300余份。

丰台区高效办理中央厨房食品经营许可

本报讯 孔宪良 近日，丰台一家配餐公司负责人从市场监管人员手中接一张崭新的许可证，这是修订后的《北京市食品经营许可审查细则》(以下简称“细则”)正式实施首日，丰台区市场监管局发出的这张食品经营许可证，不仅标志着新规落地生根更见证了审批服务的提速增效，“我们一直在酝酿经营一个中央厨房，让更多单位享受到营养配餐。”丰台某营养配餐有限公司负责人坦言。

起初对怎么建、有啥要求“心里没底”，他们试着向丰台区市场监管局提出中央厨房新办事前服务，工作人员立刻结合《中央厨房布局设置与管理规范》和许可要求，对着他们设计的装修图纸“抠”起了细节：哪里该调整布局更合理，哪些食品安全设施必须到位，都给出了具体建议。

企业按照建议完成现场装修后，在8月1日细则生效首日就提交了申请。丰台区市场监管局工作人员结合事前服务情况，采用远程视频连线方式核查现场。流程顺畅，不到2个小时，这张许可证就交到了企业负责人手中。



执法人员指导经营主体办理证件。

为进一步优化营商环境，丰台区市场监管局结合新的《北京市食品经营许可审查细则》的实施，从8月1日起将食品经营场所使用面积500平方米及以下的普通餐饮，除“一老一小”食堂以外的集中用餐单位食堂、申请项目仅为餐饮服务管理以及小餐饮店的新办等所有餐饮服务经营者、集中

用餐单位食堂的变更、延续、补发、注销许可事项全部调整到各市场监管所办理。

这一调整将更加方便餐饮企业，就近咨询、就近办理，通过线上办理、远程核查等方式，许可办理时限将被进一步压缩，为辖区餐饮企业提供便捷高效的服务。

顺义区为餐饮单位核发食品经营许可证

本报讯 从顺义区市场监管局获悉，近日，顺义区市场监管局为北京嘉和源餐饮管理有限公司核发食品经营许可证，这是新版《北京市食品经营许可审查细则》正式实施后全市首张“集体用餐配送单位”食品经营许可证。

新修订的《北京市食品经营许可审查细则》自2025年8月1日起正式实施，新的审查细则不仅拓展了免于现场核查的范围，缩减了负面清单范围，还取消了场所面积限制，并简化了制售现场核查要求，通过宽严相济的准入条件、规范高效的审批流程，进一步激发了食品经营行业的创新活力。

为确保新规落地见效，区市场监管局在北京市市场监管局餐饮处的指导下，创新推出“三提前”服务模式，即提前对接企业需求、提前开展政策解读、提前进行现场指导。

针对企业的申请，通过一对一指导完善申请材料、预先审图和提前勘察现场，大幅缩短企业开业筹备周



餐饮经营主体为市场监管部门赠送锦旗。

期、降低准营成本，仅用4个工作日即完成从材料受理到现场核查的全流程审批。

“市场监管局不仅提前指导我们改造场所布局，还派专人全程对接，主动协调解决因审查细则变化产生的各类问题，这种‘管家式’服务让企业少走了

很多弯路，节约了不少成本。”该公司负责人表示。

下一步，顺义区市场监管局将以新版审查细则实施为契机，持续开展政策宣贯，通过“主动对接+精准服务”模式，助力顺义区餐饮行业高质量发展。