

从中央厨房“端上”学生餐桌 北京校企合作共同为学生打造放心餐

烧汁牛柳、西葫芦肉片、炆拌圆白菜、东北香米饭、炒面、青菜鸡蛋汤、酸奶……这是9月5日北京西城某中学的午餐食谱。9月4日，在位于北京通州的北京龙城丽华快餐餐饮管理有限公司中央厨房加工中心，食安部总监杨海军展示了秋季新学期第一周的午餐食谱。他介绍，该公司的校园餐供应业务覆盖北京海淀、西城、朝阳区的多所中小学。一份放心的校园餐是如何制作出来的？从配送到食用需要把好哪些关？

注重校园餐的营养搭配

9月4日下午3点，在北京西城区西师附小校门口，正在接孩子放学的刘女士遇到了孩子的班主任李老师。刘女士问及本学期的校园餐情况，李老师介绍，根据《管理指南》国家标准，新学期学校与送餐企业一起改进菜谱、调整口味，保证每天两荤两素一汤，而且搭配不同的蔬菜，还有水果和酸奶。

一份用心的校园餐，不仅能让孩子吃得开心，更能让家长放心。杨海军表示，为保障食品安全和科学营养搭配，公司严格按照《管理指南》国家标准和《北京市中小学校校外供餐管理办法》做好每一餐。

“这是新调整的下周食谱，周三的红烧排骨特意选了肋排，脂肪含量低，还搭配了焯水西兰花和杂粮饭。”9月5日，北京新干线快餐有限责任公司的营养师张姐，正拿着食谱与丰台区长辛店第一小学的相关教师进行沟通。

据了解，新干线快餐在北京大兴、朝阳、丰台区都有校园餐业务。关于校园餐要注重的营养，该公司总经理任建

明表示，他们每周都会给学校提供过去一周的平均能量与营养素分析表，表上不仅会详细标注每道菜的食物成分，还会提供营养成分的明确信息。

全方位确保校园餐的安全性

在丽华快餐，跟随工作人员经消毒间全身彻底消毒后进入校园餐操作间。在检测化验中心，工作人员介绍，这里的检测设施设备一应俱全，还配备了医院才有的无菌室、超净工作台，目的是在无菌环境下对食材微生物进行专业检测。

在中央厨房看到，切菜、配菜、炒菜间的工作人员都“全副武装”，洁白的工作服搭配口罩和帽子，只有眼睛露在外面。据介绍，所有校园餐都需要在严格的防护措施下进行分装，并采用带封签的保温餐桶或餐箱配送至学校。

9月5日中午，在丰台区长辛店第一小学，配送员推着餐车进入学校，餐盒上的温度显示是65℃。

在运输环节，《管理指南》国家标准要求相关企业要配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备，配送车辆向主管部门备案，宜专车专用并安装定位跟踪系统。一旦发现食品安全风险，能第一时间启动召回程序。

在食材配送方面，丽华快餐采购部总监杨贯伍介绍，该公司对蔬菜、肉类等生鲜食品统一采用冷链配送，供应商将原材料配送至大仓后，公司验收货物并储存放入冷库，再按需用冷藏车配送至各地。

建立全流程风险管控机制

作为校园配餐服务管理首个国家

标准，将于12月1日正式实施的《管理指南》适用于为中小学、幼儿园学生提供校园餐制作及配送服务的企业。

在原料采购方面，《管理指南》还明确，要实行米、面、油等大宗食品集中采购制度，并确保留存每批次原料的检验检测报告。在制作环节，要求餐食加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统，并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程。学校对每天送餐的每个食品要分别留样。

为了从源头杜绝食品安全问题，据了解，在原材料采购方面，校园餐企业多按照统一标准进行采购。在蔬菜采购方面，该公司在全国各地都有合作的蔬菜基地，每天都有新鲜的蔬菜从合作基地运往位于全国各地的中央厨房。

任建明表示，他们制作校园餐的原料都是从政府指定的采购点采购，有专人负责检验原料、索证索票，制作成品后再请第三方机构进行检测监督。与此同时，公司还加强员工日常卫生培训，确保每道工序科学、卫生。

中国农业大学食品学院教授范志红表示，《管理指南》国家标准构建了覆盖“食谱编制—原料采购—加工制作—备餐配送—用餐服务—服务评价与应急响应”的全流程风险管控机制，明确了从食谱编制到应急处理的全流程管控机制，让配餐企业运营有章可循，也为监管部门提供了科学的执法依据。

“此前校园配餐产业规模虽大，但标准化程度低，如今有了统一标准，能使企业提升管理水平，推动行业良性竞争，让学生吃到更安全、营养的校园餐。”范志红说。

(赖志凯)

北京市市场监管局公布第三批制售假劣肉制品和农村假冒伪劣食品专项行动典型案例

本报讯 据北京市市场监管局消息，2025年，北京市市场监管局在全市范围内开展了制售假劣肉制品和农村假冒伪劣食品专项整治行动，现公布第三批制售假劣肉制品和农村假冒伪劣食品典型案例。

案例一：查处北京军霞永利综合商店涉嫌生产经营掺假掺杂的食品案

延庆区市场监管局根据公安部门移交的案件线索移送函，对北京军霞永利综合商店(小食杂店)进行检查，发现该商店将猪里脊掺入鲜羊肉后加工成羊肉卷对外销售。

经核实，当事人共购进450斤羊肉和122.73斤猪里脊制作成羊肉卷，货值金额21763.74元。

延庆区市场监管局依据《北京市小规模食品生产经营管理规定》，对当事人作出没收违法所得、吊销当事人北京市小食杂店备案卡的行政处罚。同时依据《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》，将北京军霞永利综合商店列入严重违法失信名单。

合规提示：小规模食品生产经营者应严格落实食品安全主体责任，保障肉类产品质量安全，不得以廉价肉冒充高价肉，不得以假充真、以次充好，不得作

虚假或引人误解的宣传。

案例二：查处北京楠楠广源商贸有限公司销售侵犯注册商标专用权的商品案

门头沟区市场监管局根据投诉举报线索，对北京楠楠广源商贸有限公司进行检查。经查，当事人从个人手中购进白酒，未遵守进货查验记录制度。经相关公司工作人员鉴定，当事人销售的八款白酒共计347瓶，均为侵犯注册商标专用权的商品。

因涉案金额较大，门头沟区市场监督管理局依据《中华人民共和国行政处罚法》，将该案件移送至公安机关，公安机关已立案调查。

合规提示：食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可(备案)资质和食品合格证，并建立食品进货查验记录制度，不得从无资质个人手中采购食品，杜绝假冒伪劣或来源不明商品流入市场。

案例三：查处董某欣经营添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品案

大兴区市场监管局根据线索，对董某欣销售“魔豆”减肥胶囊情况进行核查。经查，当事人从微信好友王某嫣(已

判决)处购买“魔豆”减肥胶囊，部分自己服用，部分通过微信推广销售给他人。

经鉴定，当事人销售的“魔豆”减肥胶囊含有西布曲明成分，属于国家禁止添加的“有毒、有害的非食品原料”。

当事人的上述行为构成经营添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品的行为。

同时，当事人还存在未取得营业执照也未取得食品经营许可或备案，从事食品经营活动的违法行为。

大兴区市场监管局依据《中华人民共和国食品安全法》对当事人董某欣依法作出没收违法所得、罚款的行政处罚。

合规提示：食品经营者不得销售来源不明、非法添加的食品，应严格落实进货查验义务，确保所经营食品来源合法、质量安全。社交平台不是违法经营的“避风港”，无论通过线下还是线上销售食品，均需先办理营业执照，并按规定办理食品经营许可或备案。

接下来，北京市市场监管局将持续发力，整治制售假劣肉制品和农村假冒伪劣食品问题，严厉打击食品掺杂掺假、以假充真、虚假宣传等违法违规行为，切实保障市民“舌尖上的安全”。

本报讯 徐建华 王一鸣
近日上午，北京市朝阳区市场监管局执法人员走进了姚家园东方远大市场。

与其他农贸市场不同的是，这里每个商户的摊位上，除了有常见的收款码之外，还有一个专用二维码——东方远大市场“溯源码”。只见执法人员走到摊位前对商户进货情况进行检查时，没有像过去那样翻阅纸质台账，而是打开手机，扫描摊位前的“溯源码”，该店的进货时间、进货内容、供货单位、产品合格资质凭证等信息在手机屏幕上一目了然。

消费者同样可以扫描摊位的“溯源码”查看商品信息，同时还可以扫描付款小票上的二维码。扫码后，水果蔬菜类商家的营业执照以及进货信息都跃然“屏”上。肉禽类产品则可以看到两个部分，一个是通过“京通”小程序可查看的食品安全追溯码，可以查看发货方(屠宰场)信息、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等；另一个是销售者的进货台账，上面陈列着商户的进货日期等信息，让消费者选购更加安心、食用更加放心。

这套食品安全信息化追溯系统由朝阳区市场监管局指导姚家园东方远大市场开发完成，市场监管部门、市场主办方、商户、消费者都可以使用该系统，在北京市率先实现了农贸市场“一码一户”溯源管理。系统投入使用后，获得了市民和商户的广泛好评。

“目前市场全部的农产品商户都实现了‘一户一码’。”北京姚家园东方远大农副产品市场有限公司总经理赵永兴透露，市场主办方通过该系统同样可以非常清楚地了解商户的食品溯源信息，便于全体经营者共同落实食品安全主体责任。

溯源系统的应用不仅提升了消费者的购物体验，也为商户和市场监管人员带来便利。“过去是每天要手写台账、粘贴各种票据，现在在手机上拍照、上传相关信息就行了。”一位水果商户李先生介绍，过去商户要记录繁杂的纸质台账，并需要按照要求长期保存，最后台账堆积如山。如今实现台账数字化，减轻了商户负担，也使其更专注于经营活动。

对于市场监管部门而言，这套系统实现了“非现场监管”的创新模式。执法人员借助系统可以实时查看经营者履行进货查验记录的情况，精准定位溯源信息。朝阳区市场监管局相关负责人表示，该系统有效提高了监管效率和精准度，实现了从批发市场到零售市场、从田间地头到百姓餐桌全链条食品安全监管。

为进一步提高食品安全监管水平，北京市正加快推动全市食品安全数字化追溯平台建设。朝阳区市场监管局聚焦农贸市场进货查验关键环节，以数字赋能监管创新，在全市率先实现食用农产品进货查验信息化建设，为首都食品安全治理能力现代化提供了新范式。目前，朝阳区已有3家市场实现了进货查验信息化，涉及商户350余户。未来，朝阳区市场监管局将在全区逐步推广电子化台账系统，以数字化追溯平台解决传统纸质台账记录不准、字迹模糊、票证不对应等问题，加码食品安全监管，进一步激发市场活力。

北京朝阳区率先实现食用农产品全链条溯源