

北京市市场监管局通告

12 批次食品
抽检不合格

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,结合食品安全“你点我检 服务惠民生”意见建议征集情况,北京市市场监管局组织抽检食用油、油脂及其制品、饮料、酒类、蔬菜制品、薯类和膨化食品、水产制品、食用农产品、餐饮食品、餐饮具共 743 批次。依据食品安全国家标准及国家有关规定进行检验和判定,合格 731 批次,不合格 12 批次。

熊祥明(太平兴盛商贸中心)经营的土豆抽检不合格。
北京天宇俊卿商贸有限公司经营的荔枝抽检不合格。
北京万豪优果汇商贸有限公司经营的苹果抽检不合格。
北京红诚万福烤鸭店有限公司经营的姜抽检不合格。
北京久久伟业商贸有限公司经营的杨梅抽检不合格。
北京鑫鲜聚源果蔬店经营的豇豆抽检不合格。
北京妨川红霞鲜肉销售摊经营的猪后腿肉抽检不合格。
北京宜燃餐饮管理有限公司经营的大葱抽检不合格。
北京鑫海聚福餐饮有限公司经营的凉拌海蜇丝抽检不合格。
北京友珍商店经营的柿子椒抽检不合格。
北京兴旺丽隆商店经营的铁杆山药抽检不合格。
北京兴隆发餐饮有限公司使用的面碗抽检不合格。

大兴区消费者协会打造
诚信安全优质消费盛宴

本报讯 从大兴区市场监管局获悉,近日,区消费者协会在凯德MALL·大兴、采育绿地缤纷荟组织开展“3·15金秋购物节”公益活动。活动旨在打造一场诚信、安全、优质的消费盛宴,满足群众多元化、高品质的消费需求。

高度重视,精心组织。区消费者协会充分发挥组织协调职能,迅速动员区内企业参与。重点围绕活动“诚信好、质量好、性价比好、购物体验好、售后服务好、投诉处理好”的“六好”核心标准,针对性地制定促销方案和配套服务措施,涵盖零售、餐饮、家电、家居等多个领域。形成了政府引导、协会搭台、企业唱戏、全民受益的良好局面。

强化督导,确保实效。区消费者协会向企业重点解读《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国广告法》等重要法律,督促企业严格落实主体责任,倡导诚信兴商理念,严把商品质量关,规范经营行为。

多措并举,保障权益。通过现场宣传、面对面解答、无忧退换等实质性举措,切实保障消费者合法权益,提升消费者满意度与获得感,进一步筑牢“放心消费在大兴”的品牌根基。

密云区持续深化“综合查一次”监管方式

本报讯 许擎天 近日,密云区市场监管局联合区生态环境局、区消防救援局、区交通局及河南寨镇,对宝城客运有限责任公司开展联合检查,检查该公司后厨卫生、营业执照等情况,这是密云区“综合查一次”改革试点的首次跨部门行动,为企业减负再出实招。

抵达企业后,执法人员向企业出示证件、说明来意,随后各自用手机扫描营业执照,点击“亮码检查”生成此次检查的专属二维码。在执法人员指导下,企业负责人扫码确认检查任务,同时,清晰了解检查标准、方式及所需文件,实现检查信息与执法人员信息同步知晓。

检查中,执法人员根据执法清单,集中调阅文件资料,核验通过后分赴各自的检查点位开展现场检查。仅 1 小时,检查全部完成,执法人员向企业工作人员当场通报检查结果,并提示注意事项与后续要求。

“不用负责人陪同,只需熟悉业务人员对接;不用反复迎检,准备一



执法人员检查食材安全。

套完整的材料就能完成多项检查,省了不少时间精力,让我们能专心搞经营。”企业工作人员对“综合查一次”改革成效十分认可。

据悉,“综合查一次”改革以智慧化手段整合多部门检查资源,实现信息共享、协同作战,既避免执法资源浪费,提升检查效率,又通过扫

码增强执法透明度,约束执法行为,杜绝随意检查、选择性执法,有效保障了执法的公平公正。

下一步,区市场监管局将总结此次经验,持续深化“综合查一次”监管方式,科学配置监管资源,为企业打造更宽松、透明、法治化的发展环境,助力区域经济高质量发展。

平谷区开展小餐饮食品安全专项治理

本报讯 史柳清 近期,平谷区陆续新开一批包子铺,受到广大群众欢迎。为进一步排查小餐饮食品安全风险隐患,提升全区小餐饮业态食品安全管理水平,平谷区市场监管局围绕“促消费、强治理、保民生”主题,组织开展小餐饮食品安全专项治理工作。

坚持风险导向,明确检查重点。以主营包子、饺子、馅饼、烧饼、肉龙等快餐的餐饮单位及风险等级较高的小吃店为重点对象,聚焦肉馅类原料的索证索票、进货查验、交叉污染防控、病媒生物防治以及从业人员健康管理等关键环节,全面排查食品安全风险隐患。

实施靶向抽检,强化技术监管支撑。依据全区重点小吃店名单,有序开展食品安全抽检监测,重点检测肉类兽药残留、新鲜度指标及餐用具清洗消毒效果等内容,精准识别重点环节问题隐患,依法整治违法违规行为。



执法人员检查小餐饮经营主体。

加强培训指导,提升风险防控能力。针对小吃店从业人员食品安全意识薄弱等问题,通过现场操作指导、发放工作提示、开展岗前培训等方式,提升从业人员识别与防控食品安全风险的能力,切实规范食品加工制作流程。

此次专项行动对全区新兴包子铺、早餐店、小饭馆等重点风险主体进行了全面检查,对排查出的食品安全隐患已依法指导整改,做到闭环处置。下一步,平谷区市场监管局将进一步加大抽检与指导力度,全面提升小餐饮食品安全水平。

海淀区全方位护航马拉松赛事食品安全

本报讯 从海淀区市场监管局获悉,2025 海淀马拉松(简称“海马”)于近日鸣枪开跑,随着赛事临近,赛事路线周边商圈即将迎来消费高峰。为保障参赛选手与广大群众在赛事期间“吃得放心、行得安心”,近日,区市场监管局聚焦食品、特种设备、产品质量等重点领域,对赛事路线周边中关村壹号、海淀大悦城等商业综合体开展专项监督检查。

赛前,执法人员结合赛事举办地点、规模、路线规划等信息,充分借鉴往届马拉松保障工作经验开展讨论交流,制定了针对性强、流程清晰的保障方案,明确监管目标、重点监管区域及具体任务清单,从制度层面为赛事顺利举办夯实基础。

聚焦赛事期间及赛后参赛选手、广大群众的饮食消费需求,对海

底捞、麦当劳等数十家餐饮商户的食品原材料采购、加工制作、环境卫生、餐饮具清洗消毒、索证索票及从业人员健康管理等关键环节进行了细致检查。考虑到近日天气逐渐转凉,食材储存环境变化可能带来的风险,执法人员重点对各经营主体的冷藏设备运行状态进行了排查,防止热带水果、根茎类蔬菜等食材因低温储存不当发生变质。此外,还对盒马鲜生等超市销售的运动饮料、能量棒及预包装食品的生产日期、保质期、储存条件等信息进行了检查,严守食品安全“入口关”。

保障出行安全同样重要。执法人员还对公交枢纽及商场内的电梯、自动扶梯的使用登记证、定期检验报告、应急预案等相关资料进行了核查,并现场测试电梯紧急

报警装置、自动扶梯急停开关的有效性,全力排查设备安全隐患,坚决避免因特种设备故障影响人员通行安全。

海淀区市场监管局将以“事无巨细”的监管态度和“精准高效”的工作作风,不断细化保障举措,为“海马”赛事筑牢全方位安全屏障。

天气逐渐转凉,海淀区市场监管局提示广大餐饮单位,需严格管控冷藏冷冻设备温度(冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$),加强生熟食品分区存放、分开处理,从源头降低食源性疾病发生风险。提示广大参赛选手:赛后就餐建议选择持有效《食品经营许可证》的正规餐饮商户,尽量食用温热、易消化的餐食,避免食用生冷凉菜。若出现肠胃不适等症状,应及时就医。