

北京实施农药兽药残留“最严监管” 确保市民“舌尖上的安全”

本报讯 曹晶瑞 “舌尖上的安全”关系到每个人,农药兽药残留仍是社会广泛关注的重要风险。11月26日,北京市人民政府新闻办公室举行首都“十四五”规划高质量收官系列主题新闻发布会农业农村专场,在答记者问时,市委农工委委员、市农业农村局副局长陈连武介绍了农产品质量安全的北京经验。

他表示,北京市农产品质量安全领先全国。近年来,北京市坚持“产出来”“管出来”两手抓,“守底线”“拉高线”同步推进,全力推进农产品绿色生产、全程监管、优质安全的首都农安监管模式,全市农产品质量安全监测合格率连续多年居全国前列,2024年国家例行监测合格率99.1%,高于全国平均合格率1.1个百分点。

“‘产出来’方面,我们通过标准化、绿色生产方式的转型升级,替代粗放的传统农业生产方式,提升生产源头农产品质量安全的自控能力,促进农业生产安全、减药、增产、增效,确保了‘产出来’的安全,提高了安全优质特色农产品供给。”陈连武表示,北京大力推进农业标准化生产,制定《农业标准化基地等

级划分与评定规范》地方标准,从8个方面50项要素持续开展标准化基地建设。截至目前,全市农业标准化基地1164家,农产品年产量达122.7万吨,占全市“菜篮子”产品总量的46.3%。

陈连武介绍,近年来,北京大力推进绿色有机生产方式。创新实施种植业绿色农产品整体推进行动,持续开展“一对一”技术指导服务,示范带动生产主体全面提升绿色生产能力。截至目前,绿色农产品生产企业121家、获证产品432个,绿色有机农产品认证总产量达45.18万吨,年底前可达46万吨,实现较“十三五”末翻一番的目标。

同时,创新启动安全优质新鲜蔬菜产业提升专项行动。集合产前、产中、产后标准化生产技术,形成安优鲜的25项关键技术标准示范体系,编制“一点一策”建设方案,推进30余家示范基地提升生产水平和安全优质新鲜蔬菜供给。

在“管出来”方面,通过筑牢“两个基础”,推进农安工作向个性化服务、差异化管理、精准化打击、全方位控制的智慧监管转变,指导服务生产,严把农产品上市关口。“我们创新开展乡镇农

安管理等级评定、国家农产品质量安全县创建等,不断夯实基层监管基础;通过网格化监管、承诺达标合格证制度、重点品种药物残留攻坚治理专项等,推进‘最严格的监管’落地见效。创新推出京农码,搭建农产品生产者与消费者沟通的信息平台,展示农产品品种、生产环境、投入品使用、生产管理、产品检测等方面场景,让消费者获得农产品生产中更全面的过程信息、更透明的消费体验、更深度的信任感。”

不仅如此,北京还建立完善了“市区镇部门监测”与“企业自检”相结合的“3+1”检验检测体系。推动落实“四位一体”监测工作机制,即风险调查、风险评估、风险检测、监督抽检,市区年定量抽检超4.3万批次,快速检测20万批次,农药兽药等检测参数累计超千项,检测体系能力水平居全国前列。农产品农兽药和重金属残留监测合格率稳定在99%以上。

陈连武表示,“未来五年,将持续打造北京农产品安全、优质、新鲜的卖点,实现从田间到餐桌的全程价值共享,从价格价值端促进生产端农产品质量安全提档升级。”

北京多家机关单位和高校食堂向市民开放

本报讯 最近,北京多家机关、企事业单位的内部食堂面向公众开放,“打卡单位食堂”在网络上悄然走红。在国家卫健委科研所餐饮服务中心,中午十一点半,就餐座位基本已经坐满。

据了解,这里工作日中午就餐的人数超过200人,其中有一半以上都是周边居民前来用餐。有消费者介绍,该食堂是30元的自助,价钱很合理。为提升大家的就餐体验,国家卫健委科研所餐饮服务中心还对餐厅环境进行了装修升级,对员工以及外来人员在价格和就餐区也不做区分。

而位于北京中关村南大街附近的中国气象局社区南区职工餐厅,一层面向员工,地下一层则面向公众,在这里,

点餐后可直接手机扫码支付,流程十分便捷。自对外开放以来,周边企业的上班族也成了就餐主力。

又讯 据北京发布,北京已陆续有多所高校食堂向市民开放,包括北京物资学院、中国农业大学、中国音乐学院等,让周边居民也能轻松享受校园美食。

位于北京通州的北京物资学院,其学生食堂、潞河居和京杭源三个食堂已对外开放。该校学生食堂的菜品以“基本伙”为主,大多定价在4至8元之间,校外人员加价后,多数菜品价格在5至10元。

潞河居餐厅和京杭源餐厅内设置了“基本伙”窗口和特色窗口,其中“基本伙”窗口主打平价餐食,校外人员同

样需在学生价基础上加价30%。特色窗口美食则实行统一标价,校外人员与学生享受同等价位。

“校外人员移动支付上浮30%,即便如此,20元也能吃到撑,比外面餐馆便宜一半还多。”一位就餐后的食客留言评价。

除高校食堂,社区食堂也越来越吸引市民前往。

“一餐15元左右,价格实惠,吃着也放心。”一位北京大兴居民介绍,她不愿每天做饭,经常光顾家楼下的社区食堂,提供有西红柿炒鸡蛋、木耳炒肉、芹菜等家常菜。除了有老年人光顾,一些在附近工作生活的上班族、大学生也会来此就餐。

《食品接触材料及制品用涂料及涂层》国标发布

本报讯 据北京市市场监管局消息,早上装豆浆的涂层纸杯、炒菜用的不粘锅、上班带饭的保温饭盒、食品饮料金属罐……这些每天和食物亲密接触的器具,内壁都藏着一层“隐形保护衣”——食品接触涂层。但不少人都有这样的顾虑:这层看不见摸不着的涂层,会不会偷偷释放有害物质?

2025年9月25日,《食品接触材料及制品用涂料及涂层》(GB 4806.10-2025)全新国家强制性标准正式发布!这项关乎亿万家庭“舌尖安全”的关键标准,由北京市产品质量监督检验研究院牵头修订,将于2026年9月2日正式实施,给咱们的日常饮食安全再上一道“保险”,帮大家告别“涂层焦虑”。

新国标有多安心?四大亮点读懂安全升级。原料清单“扩容”至3倍+,好材料有了“身份证”。2016版国标里,

允许使用的基础原料只有105种;新国标中增加到346种,还扩容了以这346种作为原料且经过严格验证、分子量足够大的聚合物。之前一些安全可靠的涂层原料,因为不在国标清单里,企业想用却不能用,新国标有效破解了这个行业痛点。

监管范围扩大,纸杯金属罐全覆盖。新国标进一步扩大了食品接触涂层监管范围,强化全链条安全管控。新国标明确规定热饮纸杯、汉堡纸等纸涂层产品的内壁涂层安全要求;同时,将金属罐、保温杯等接触酸性、高温食品的涂层产品,全部纳入严格管控范畴;此外,不直接接触食物但可能通过直接接触层间接影响食品安全的相关涂层,也被纳入新国标管控体系。

有害物残留管控更严格,双酚A迁移限值大幅降低。新国标将双酚A的

迁移限值从0.6mg/kg降至0.05mg/kg,双酚A是一种可能影响内分泌的有害物质,常用于环氧树脂涂料。新国标对这种潜在干扰物的监管更加严格,以此推动企业优化生产工艺,从源头减少有害物残留,为消费者提供更安全可靠的产品。

分类管控更精准,炊具饮具使用更放心。旧标准中,所有带涂层的器具都需按统一的严苛条件进行高温迁移测试,导致部分无需高温使用的器具,其检测要求与实际使用情况不匹配。新国标优化了高温迁移试验条件,仅炒锅、煎锅等炊具需做煮沸0.5小时+常温放置24小时的高温迁移测试,而饮具则无需再遵循该严苛条件开展检测。这一优化既贴合产品实际使用场景,又能精准管控炒锅等炊具的重金属、有机物析出风险,让消费者使用更安心。

《北京标准化年鉴2025》正式出版发行

本报讯 近日,由北京市市场监管局、首都标准化委员会办公室联合组织编纂的《北京标准化年鉴2025》,经中国标准出版社正式出版发行。该年鉴延续了2011年以来的编纂传统,系统呈现了首都标准化工作全貌,为政府决策、行业发展、学术研究提供权威参考。

该年鉴全文约860千字,共收录来自首都标准化委员会成员单位、各区市场监管局及北京市各标准化技术委员会等68家单位的供稿,内容覆盖全面、数据准确、案例典型、评价客观。该年鉴采用“编目、分目、条目”的篇章层次,共设特载、大事记、综述、科技创新、生态环境、资源节约、规划建设、城市管理、公共服务、公共安全、农业农村、区标准化、标准化政策文件、附录、后记等15个篇目,全方位覆盖标准化工作各领域。其中,“特载”篇收录了首标委全年工作总结以及最新战略部署;“大事记”篇按时间轴梳理年度重大事件;“科技创新”等篇章聚焦生产、生活领域;“区标准化”篇展现各区工作特色;“标准化政策文件”汇总全年重要政策;附录则收录相关标准化文件、统计数据及技术委员会资料等,形成完整的标准化工作记录。

本卷年鉴已在中国知网全文免费公开,并同步推出电子书版本,方便社会各界查阅使用。此次年鉴的编纂与公开,是首都标准化工作“透明化、规范化、国际化”的重要举措。未来,编纂单位将持续优化编纂机制,扩大公众参与渠道,推动标准化成果更好服务首都高质量发展。

北京开展预付费等企业合规经营专题培训

本报讯 为深入贯彻落实国家关于促进民营经济发展壮大的决策部署,持续优化营商环境,近日,北京市私营个体经济指导服务中心联合北京市消费者协会、西城区私营个体经济指导服务中心、西城区消费者协会,共同举办“经营者合规经营暨典型消费投诉案例解析”专题培训。培训采用线上线下同步方式开展,来自餐饮、商超、美容美发等预付费相关及消费投诉集中领域的50余位企业商户代表在主会场参会,部分市场监管所工作人员通过线上直播同步学习。

本次培训邀请中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长、北京阳光消费大数据研究院执行院长陈音江授课。陈音江老师结合近年来全国重大消费投诉事件及北京市主要消费投诉类型、典型案例,深入剖析企业经营过程中普遍存在的认知误区和易忽视的问题。内容涵盖消费者总体投诉情况、餐饮食品、商场零售、美容美发等领域投诉热点问题及典型案例,从法律法规适用、企业责任界定、合规经营实操建议等多个维度进行系统阐述,并与参训人员开展互动交流,旨在提升民营经营主体的合法合规经营能力与风险防范水平。

参训企业和商户代表纷纷表示,此次培训内容丰富、重点突出、案例鲜活,具有很强的针对性和指导性。通过培训对合规经营的重要性有了更深刻的认识,掌握了实用的法律法规知识,将把所学知识运用到实际经营中,不断提升服务质量与管理水平。

北京市私营个体经济指导服务中心、北京市消费者协会、西城区私营个体经济指导服务中心相关负责同志出席了本次活动。