

## 2026年北京食品安全“你点我检”活动全面启动

本报讯 张楠 担心买到假冒伪劣食品？担心散装小零食有安全隐患？市民可扫码参与“点单式”检测，亲自点名检食品。记者从市市场监管局了解到，2026年北京食品安全“你点我检”活动已经全面启动，市民可扫码参与食品安全“你点我检”意见征集。市场监管部门将根据征集的意见，组织开展食品安全监督抽检。

2020年，全国市场监管部门启动食品安全“你点我检”活动。无论想要知道哪种食品的安全状况，消费者都可以直接提出需求，由市场监管部门组织抽检。去年1月2日，市场监管总局推出的全国食品安全“你点我检 服务惠民生”民

意征集系统正式上线，自此，“你点我检”有了全国统一系统。

为了保障本市群众“舌尖上的安全”，北京市场监管部门今年持续开展食品安全“你点我检”活动。市民可登录市场监管部门官网，扫描“你点我检 服务惠民生”活动二维码，即可进入民意征集系统参与调查问卷，根据需求选择关注的食品品类、检验项目、抽样场所等信息后进行提交。市场监管部门将以群众“指尖”选择为导向，根据征集到的意见，组织开展食品安全监督抽检，并对不合格及问题样品进行处置，追溯问题产品源头。此外，抽检的结果也会及时向社会公示。

## “你点我检”如何参与？

使用微信、浏览器等“扫一扫”识别二维码，首次使用会索取定位权限，点击【允许】。根据定位，选择所在区的调查问卷，或选择全市调查问卷。点击【参加】，在您关心的食品品种、生产经营场所、检验项目左边的?内打√，或填写您关心的其他食品品种。点击【提交】，即可完成问卷调查。



## 家门口“银发餐桌”如何做好一桌“好饭”？

随着人口老龄化加剧，吃饭，对于一些老人来说成了难题，目前北京各区都在积极开设老年助餐点，为老人就餐提供便利，赢得了附近居民的口碑和点赞。

已经开张迎客的“银发餐桌”还存在哪些问题？如何推动服务精准提质，更好地守护老人“舌尖上的安全”？上周末，海淀、朝阳、石景山区的部分老年助餐点接受了探访。

## 现场：厨师不戴口罩包包子 老年助餐点“卫生”是大问题

上周六中午11时许，记者来到朝阳区劲松二区的一处老年助餐点，该助餐点“夹在”楼群之间，虽然是一处平房，但因为有个台阶，旁边铺设了无障碍通道。不过，一辆电动自行车和自行车停在通道上，“无障碍”变成了“有障碍”。现场看到，一位老奶奶推着坐轮椅的老伴儿来购买餐食，因为通道被“堵”，老奶奶只能把老伴儿推到门口台阶处等候，自己蹒跚上楼梯。

走进这家助餐点，记者看到，北边“一溜”是厨房和销售区，南侧是就餐区，空间比较局促，地面上都是黑乎乎的油腻印记。

劲松五区的一处养老助餐点位于街边，这里是中央厨房配餐制，大约有十几道菜品，销售员、收银员都穿着统一制服，戴着口罩和帽子。不过这处助餐点提供免费粥的粥桶没有盖子，一直敞着，有一定卫生隐患。

在海淀区甘家口街道附近的一处老年助餐点，年过六旬的周阿姨是这里的“常客”，她说，曾经有段时间没人清理，结果屋子墙角有蜘蛛网，墙壁生了霉斑，桌子油污严重，拿手一摸都黏手。现在这里已重新粉刷装修，看不到老人说的场景。周阿姨和其他一些就餐的老人七嘴八舌地说：“我们其实要求不高，就希望老年食堂能保持干净、卫生。”

石景山区今鼎时代广场2层有一家养老助餐点，营业面积较大，餐品也比较丰富，不少附近上班的年轻人都愿意到这里解决午饭问题。“每周都会更新菜单”，年近七旬的李大妈对这个助餐点的环境和菜品都比较满意，要说个不方便的，就是食堂位于大厦2层，老年人不太好找；另外，李大妈希望最好能有个专门的老年人就餐通道或就餐区，避免老人和年轻人“抢位”。

走访发现，位于老旧小区助餐点普遍存在卫生环境堪忧、缺乏无障

碍设施或通道被堵等现象，老人反映菜品单一、不合口味；有些助餐点存在服务员佩戴口罩过于随意、不遮口鼻等“瑕疵”；还有些助餐点地面湿滑，老人摔倒风险陡增。

## 排查：百余处助餐点位全覆盖 三种养老助餐模式“都有问题”

海淀检察院通过12345大数据筛查发现，有老人反映“老年餐桌”环境不卫生等问题，而海淀区老龄化程度高、老年人口规模大，助餐服务需求旺盛，老年助餐点发展比较迅速，为了保护老人“舌尖上的安全”，检察机关决定启动公益诉讼，对全区养老助餐点开展全面摸排。

去年根据辖区特点，4组检察办案人员用时1个多月，累计走访29个街镇、100余处助餐点位，进行“全覆盖”式排查。

“调查发现，目前存在的三种养老助餐模式均存在一定问题。”海淀检察院检察官王征说。

一种是后厨现炒并提供就餐区的养老助餐点。调查发现，这类助餐点的后厨普遍存在卫生问题，包括没有设置单独的清洗区等，此外，冰柜、消毒柜等设施存在不显示温度等失灵问题。还有一些后厨没有严格履行进货查验制度，没有建立台账，对于进货来源、供货资质等不能溯源，一旦发生食品安全问题难以追责。

第二种是中央厨房配餐，商家或街道提供就餐区的助餐模式。这种助餐点主要是就餐环境卫生问题，一些助餐点没有专人打扫清理；一些服务员在公示健康证、穿着统一制服、佩戴发帽口罩等方面也有待提高。

还有一种模式是老年人在App上下单就餐，然后到固定“取餐点”取餐。这种模式，一般由专人配送盒饭。缺乏信息标注是这类助餐模式的最大问题。然而调查中发现，此类助餐点配发的餐食几乎都是一个“光秃秃”的白饭盒，没有任何标注，老人不知道自己吃的东西是谁做的，也不知道出餐多久了。

针对发现的问题，海淀检察院依法受理行政公益诉讼案件14件，并向市场监管局、民政局、街道办事处等相关行政机关制发检察建议。向被监督单位送达《检察建议书》和《问题整改清单》，不仅逐项列明问题点位，还明确了整改要求和时限。

收到检察建议后，相关单位目前均已完成整改。为了查验整改效果，检察官又于近日进行回访并开展问卷调查。参与问卷调查的老人对整改后各助餐点在服务便利、环境卫生、食品质量方面的满意度分别达到98.4%、92%和95.2%。

## 建议：成本共担 责任明确 用市场化营收反哺老年餐

“老年助餐点的核心矛盾是公益属性与市场可持续性的平衡问题。”京都律师事务所律师刘铭分析认为，检察机关公益诉讼发现的环境卫生、食品安全、商品标注等是底线问题，特别是后厨卫生、食品标注等属于食品安全法等法律法规强制要求，属于商家法定责任，不能以“成本高”为由规避，更不能以“缺斤短两”压成本的方式解决。

刘铭建议，针对发现的问题，应建立明确的制度责任，明确各环节责任人。如在厨房操作环节，建立“明厨亮灶”机制，通过透明玻璃或视频直播后厨操作，接受顾客监督；配送、配餐环节，应对相关人员定期体检，所有员工持健康证上岗，还可设立专职食品安全管理员，或者与街道、市场监管部门签订安全责任书，形成联动监管。

另外，要严控食材供应链安全，优选供应商，对米面油、肉蛋菜等大宗食材建立台账，记录采购时间、来源、批次，做到源头可溯，并且严格验收把关，保证每日食材新鲜度、保质期，还可对相关公示，让老人放心就餐。

针对就餐点布局欠合理、无障碍设施不到位、菜品丰富度不足等问题，刘铭认为这本质是“服务提质成本”与“商家盈利空间”的对冲，要让善政长效，核心是打破“政府只补、商家只扛、老人只享”的单一模式。

刘铭建议，首先应实现成本共担，例如政府可对无障碍改造、冷链配送设备等一次性投入，予以专项补贴；动员社会力量设立老年助餐慈善基金，动员企业冠名认捐，填补补贴未覆盖的提质需求，还可以发动社区志愿者帮助助餐点进行相关劳动；此外，商家也该求新、求变，将“老年助餐点”升级为“社区食堂”，向年轻人、周边上班族开放，用市场化营收反哺老年餐，同时利用助餐点开展一系列社区活动，如防诈宣传、测血压、血糖等，提升客流黏性。

(下转04版)

本报讯 陈琳 北京市市场监管局近日发布健康提示，提醒广大消费者及各类集体用餐单位：出现呕吐、腹泻等症状，不应简单归因为“吃坏东西”或食物中毒，需要高度警惕诺如病毒感染风险。该病毒传染性极强，易在学校、托幼机构、企业食堂等人员密集场所引起聚集性疫情。

诺如病毒环境抵抗力强，在物体表面可存活较长时间，且酒精类消毒剂无法有效灭活。其传播途径多样，主要包括：接触感染者的呕吐物、排泄物或其污染的环境物体表面；吸入呕吐或腹泻产生的气溶胶；食用或饮用被病毒污染的食物和水。

感染后潜伏期通常为12小时至48小时，主要症状为呕吐、腹泻(水样便)，可伴有腹痛、低热等。尽管病程多为自限性，但幼儿、老人及体弱者可能出现脱水等较重情况，需要及时就医。

一旦出现疑似症状，不建议自行服用止泻药物。重点应预防脱水，可适量服用口服补液盐。饮食宜清淡，暂停摄入牛奶、果汁等高渗透性液体。婴幼儿、老年人及伴有基础疾病患者如症状严重，需要及时就医。

诺如病毒可防可控。市场监管部门呼吁各类食品经营单位、学校及托幼机构食堂严格落实主体责任，加强食品安全与卫生管理；提醒公众自觉提高防护意识，共同筑牢冬季食源性传染病防控屏障。

为有效预防诺如病毒传播，保障公众饮食安全与健康，市场监管部门建议重点落实以下措施：

一是严格个人卫生。饭前便后、加工食品前，应使用肥皂或洗手液在流动水下按规范方法洗手，时长不少于20秒。免洗手消毒液不能代替流动水洗手。二是加强餐饮制作过程控制。集体食堂、餐饮单位务必做到生熟分开、烧熟煮透，果蔬洗净，不供应生冷未彻底加热的食物。三是规范环境与物品消毒。发生呕吐、腹泻情况，需要立即使用含氯消毒剂对被污染物体表面及环境进行规范消毒。四是落实人员健康管理。患者应在症状消失后继续居家隔离2~3天，其间不参与加工食物、不接触他人食品。集体单位应建立健全员工健康监测制度，防止带病上岗。

北京市市场监管部门：诺如病毒高发季，勿将「上吐下泻」误判为食物中毒