

门头沟区市场监管局筑牢特殊食品安全防线

本报讯 为深入贯彻食品安全“四个最严”要求,切实做好《食品委托生产监督管理办法》正式实施前的各项衔接与准备工作,门头沟区市场监管局严格遵循北京市市场监管局统一部署,近期在辖区内开展特殊食品委托生产环节监督管理工作,通过精准摸排、强化指导与严格监管,进一步厘清辖区特食委托生产底数,压实委托生产双方企业主体责任,筑牢特殊食品安全防线。

一是完善工作台账,夯实监管基础。

以建立并动态更新保健食品委托生产企业台账为首要抓手,全面摸排辖区保健食品注册证书持有人委托生产情况,重点核对持有人实际经营状态、地址信息及证书有效性。截至目前,已完成对辖区2家保健食品委托生产企业的信息梳理,并对其中1家涉及的保健食品批件转让情况予以标注。确保监管数据精准可溯,为后续开展监管提供有力支撑。二是强化风险防控,压实主体责任。针对委托生产环节风险隐患,着力强化法规宣贯与责任指导,采取线

上致电等方式,向辖区内相关企业解读《食品委托生产监督管理办法》及保健食品生产加工相关规定。重点指导委托双方依法签订规范合同,推动建立健全覆盖全过程、权责清晰的食品安全管理制度体系,并严格督促落实委托生产报告制度,压实企业在原料采购、过程控制、产品检验、贮存运输及标签标识等环节的主体责任,从源头提升风险防控能力。三是加强执法培训,提升监管效能。组织执法人员系统学习《食品委托生产监督管理办法》及特殊食品

相关法规,重点掌握委托生产合同必备条款、委托生产报告制度以及监督检查要点与法律责任等内容,并将委托生产行为列为今后特殊食品日常监管重点,确保执法精准到位,切实提升风险识别与处置能力。

下一步,门头沟区市场监管局将持续聚焦特殊食品委托生产环节,密切关注辖区特殊食品委托生产动态。通过强化监督检查、压实企业主体责任、畅通投诉举报渠道等措施,着力消除各类食品安全风险隐患,全力守护辖区特殊食品消费安全。

区市场监管局护航网约配送行业健康发展

本报讯 为深入加强党对新兴领域的全面领导,切实筑牢网约配送行业发展根基,门头沟区市场监管局坚持系统推进“建联服”一体化工作,以党建引领行业治理、以服务激活发展动能,为网约配送行业健康有序发展提供坚实保障。

一是以“建”强堡垒,筑牢组织根基。充分发挥业务管理部门优势,推动新兴领域“两新”党建工作实现从“有形覆盖”到“有效覆盖”的跨越。全力推进区网约配送行业党委组建,成立门头沟

区首个新业态行业党组织,实现新兴领域党建“零的突破”,为凝聚行业发展合力、强化党建引领奠定坚实组织基础。

二是以“联”强引领,凝聚治理合力。构建“行业党委+企业党组织”体系,打通政府部门、企业与配送员群体的沟通渠道,整合联动市场监管、商务、人社保、工会、妇联等多部门资源,构建协同治理格局。创新监管服务模式,推行“食品安全哨兵”“随手拍”等工作机制,引导网约配送从业人员主动参与食品安全监督等

工作,有效提升行业治理精细化水平。

三是以“服”强效能,激活发展动能。在28个骑手站点建立“驿港湾”,打造暖心服务场所。开展暖心餐食志愿服务10场次,与骑手面对面交流,了解困难诉求与意见建议。在设立“暖心驿站”基础上,在市场监管所服务厅设置“劳动维权二维码”,提供便捷高效的维权指引服务,不断增强从业人员获得感、幸福感和安全感,持续激活行业发展内生动力。

区局多举措推动知识产权与产业深度融合

本报讯 2024年12月,《门头沟区知识产权发展促进与品牌提升支持办法》(以下简称《办法》)正式印发实施。《办法》落地实施一年来,门头沟区市场监管局全力加强知识产权创造、运用、保护、管理和保护,取得显著成效。

一是创造成果质效双升。2025年前9个月有效发明专利同比增长20.12%,远超全市均值;新增“妙峰山玫瑰”等2个国家地理标志产品;夏禾科技核心专利获中国专利奖优秀奖并将获海外专利布局支持,自主创新技术的国际竞争力持续增强。二是运用转化效应显著。截至2025年12月4日,已开展知识产权质

押49笔,涉及43家企业,同比2024年全年增长44.1%。积极动员企业做好数据知识产权备案,实现数据知识产权备案零的突破,目前有3个申请人的8项数据知识产权登记申请,6项已取得登记证书。三是服务体系持续完善。构建覆盖更广、层级更优、服务更精的知识产权信息服务体系,新增3家市级公共服务网点,开展专题培训30余场,覆盖450家企业,推动809项专利关联的90件产品完成备案。四是主体培育成效突出。14家企业申报市级知识产权试点优势单位,同比增长18%,最终8家单位获评,11家完成复审;2家龙头企业申报国家知识产

权示范企业并进入市知识产权局公示名单,有望实现本区该类企业“零的突破”。五是制度体系持续完善。以《办法》重大行政决策实践为蓝本,与区司法局紧密协作,借鉴上海、天津、宁波等地先进经验,协助牵头完成《门头沟区重大行政决策工作指引》编制。为全区重大行政决策全流程档案管理及科学化、民主化、法治化实施提供操作规范和制度依据。

下一步,门头沟区市场监管局将持续深化《办法》落实,优化知识产权服务生态,强化政策红利释放,推动知识产权与产业深度融合。

清水市场监管所持续优化山区营商环境

本报讯 门头沟区市场监管局清水市场监管所立足深山区特点,聚焦市场主体“急难愁盼”,创新推出一系列接地气、暖民心的举措,以有温度的监管、有力度的服务,持续优化山区营商环境,交出亮眼成绩单。

一是柔性执法有温度,包容审慎护成长。“真的太感谢你们了,不仅没罚款,还这么帮我……”前不久,家住城区的陈女士专程来到清水市场监管所,送上一面锦旗。原来,她经营的微店因代理模式自动同步了上游的违规宣传内容,自己却“毫不知情”。执法人员调查核实后,认定其属首次违法、情节轻微,依法作出不予立案决定。面对陈女士梳理证据时的手足无措,执法人员耐心指导;调查结束已是深夜,山区公交停运,执法人员又主动驱车将她送至城区地铁站。这场“有温度的执法”,正是清水市场监管所推行包容审慎监管的生动缩影。2025年以来,清水

市场监管所累计依法对符合条件的案件不予立案、不予处罚金额达20余万元,让市场主体在感受到执法严肃性的同时,更体会到监管的“人情味”。

二是精准服务解难题,上门跑腿暖民心。“同志,我这把年纪实在搞不懂手机上年报……”面对清水镇多位老年经营者的困扰,清水市场监管所迅速行动,启动“全覆盖”入村入户行动。工作人员带着设备翻山越岭,走遍全镇各行政村,为山区经营者提供面对面帮报年报服务。“干部多跑路,群众零跑腿”,这项暖心举措成效显著:2025年个体工商户年报率达87.18%,农民专业合作社年报率达91.94%,较上年均有明显提升,还成功激活36户“僵尸”市场主体。在市场准入环节,清水所积极落实全区通办政策,为山区群众提供“一对一”帮办指导,让办事群众少跑腿、少费心,切实提升办事便利度。

三是创新机制提效能,快速响应化

纠纷。“没想到半小时就解决了我的消费纠纷。”王女士对清水市场监管所的处置效率赞不绝口。这份高效,源于清水市场监管所创新建立的消费投诉快速处理绿色通道。通过“所企直联”机制,指定“维权联络员”,确保投诉工单精准直达、快速处置。同时,坚持“未诉先办”,对投诉集中的企业开展“点穴式”约谈,指导企业从“被动应付”转向“主动化解”。数据见证成效:2025年全口径投诉举报量较2024年同期下降约40%,响应率与解决率均保持100%。

四是砥砺前行再出发,绘就营商新图景。下一步,清水市场监管所将持续“深山公仆”精神,进一步扩大“上门服务”范围,从年报帮办拓展至政策咨询、准入帮办等多个领域;深化“接诉即办+未诉先办”机制,加强数据分析应用,提升精准监管能力;探索更贴近山区群众的宣传方式,持续为优化山区营商环境贡献力量。

本报讯 为切实守护辖区群众饮食健康,门头沟区市场监管局梳理了冬季食品安全重点提示。

一是生鲜储存:别把室外当“天然冰箱”。冬季室外温度虽低,但并非天然“冰箱”,畜禽肉类、水产品等食材露天放置易受昼夜温差影响,反复解冻、冷冻会破坏肉质、滋生细菌,建议及时放入冰箱冷藏或冷冻。根茎类蔬菜如白菜、萝卜等,应放在阴凉通风处储存,避免堆放过密导致发热腐烂;绿叶蔬菜可擦干水分后用保鲜袋密封冷藏,延长保鲜期。预包装食品需严格按照标签标注的储存条件存放,开封后及时密封,防止受潮、串味或污染。

二是热食加工:“烧熟煮透”是第一准则。冬季火锅、炖菜等热食消费增多,烹饪时要确保食材中心温度达到70℃以上,尤其是肉类、豆制品等,避免外熟里生。火锅食材应生熟分开摆放、分开涮煮,使用专用餐具夹取,防止交叉污染;汤底不宜反复煮沸,避免亚硝酸盐含量升高。家庭自制腊肉、腊肠等腊味食品,需彻底清洗、蒸煮熟透后再食用,不可直接生食或半生食。

三是外卖堂食:卫生关口要从严。冬季外卖配送时间较长,尽量选择距离较近、用餐快的餐饮商家,收到餐品后及时食用,避免长时间放置导致温度下降、细菌滋生。外出堂食选择资质齐全、环境卫生整洁、员工操作规范的餐饮单位,少吃街头露天售卖的生冷小吃,如凉拌菜、凉皮等,降低食源性疾病预防发生概率。就餐时倡导使用公筷公勺,减少交叉感染风险;树立“适量点餐、剩菜打包”的消费理念,主动选择“小份菜”“半份菜”,从源头上减少餐食浪费。

四是特色食品:警惕隐藏食用风险。自制冰糖葫芦、糖炒栗子等食品,要选择新鲜原料,制作时保证器具清洁;购买时查看外观,避免购买表面发黏、有异味的产品。冬季腌制酸菜、泡菜等发酵食品,需保证腌制容器清洁无油,密封严实,腌制时间足够,避免因亚硝酸盐含量过高引发中毒;食用前要充分清洗、烹饪。饮酒需适量,不饮用无标签、无资质的散装白酒;不空腹饮酒,避免酒精对肠胃造成刺激。

五是健康搭配:特殊人群多留意。冬季饮食宜温热、清淡、易消化,注重荤素搭配、粗细均衡,多吃富含维生素的新鲜蔬果,少吃高油、高盐、高糖的油炸食品和腌制食品。老年人、儿童、孕妇及肠胃疾病患者,应少吃生冷、辛辣刺激性食物,谨慎食用火锅、烧烤等油腻食物,防止肠胃不适。

区局发布冬季食品安全重点提示