

# 密云区举办校园食品安全宣传活动

本报讯 许擎天 春季开学伊始,为切实筑牢校园食品安全防线,保障广大师生饮食安全与身体健康,近日,密云区市场监管局深入辖区校园,开展春季学期食品安全主题宣传活动,护航“开学第一餐”。

此次春季学期食品安全主题宣传活动中,执法人员针对学校食堂从业人员开展食品安全专题讲解。结合春季食品安全特点,围绕食材采购查验、索证索票、清洗加工、烹饪储存、餐具消毒、食品留样、环境卫生清洁等全流程操作规范进行细致解读。重点讲解从业人员健康管理、个人卫生要求、常见食物中毒预防与应急处置等内容,现场答疑解惑,强化从业人员安全意识与责任意识,推动操作流程标准化,从源头防范食品安全风险。

面向学生,执法人员创新科普形式,采用趣味讲解、互动问答、卡通图片展示等通俗易懂的方式,把食品安全知识转化为生动有趣的课堂内容。引导



密云区市场监管局开展春季学期食品安全主题宣传活动。

孩子们辨别过期、变质、“三无”食品,养成饭前洗手、不挑食偏食、少吃零食饮料、选择正规食品的良好习惯,在轻松活泼的氛围中树立健康饮食理念,播下食品安全的“种子”,帮助孩子们提升自

我保护意识。

下一步,密云区市场监管局将持续加大校园及周边食品安全监管力度,常态化开展监督检查与宣传教育,为广大师生饮食安全保驾护航。

# 大兴区部署餐饮环节食安监管工作

本报讯 从大兴区市场监管局获悉,日前,大兴区市场监管局组织召开餐饮环节食品安全监管工作部署会,旨在提升餐饮领域食品安全治理水平,筑牢首都食品安全防线。各市场监管所相关负责人及辖区监管干部参加会议。

会议传达了北京市市场监管局“每月一题”工作会议精神,并就“每月一题”“外卖食品安全治理”“互联网+明厨亮灶”“校园食品安全检查”“扫码检查”等工作具体解读,要求各单位提高政治站位,深刻认清上述工作的重要性与严肃性,精心组织、细化工作措施,力争此次治理取得实效。

会议强调,各单位要聚焦关键环节、强化责任落实,推动各类专项工作走深走实;要以“时时放心不下”的责任感,时刻紧绷食品安全这根弦,加大监管执法力度,及时消除风险隐患,严厉打击各类食品安全违法行为。

餐饮环节食品安全监管工作事关安全发展和民生福祉,责任重大、意义重大。下一步,大兴区市场监管局将紧盯目标任务,狠抓工作落实,推动解决餐饮领域重点难点问题,打造放心消费环境,让人民群众获得感、幸福感、安全感更加充实、更有保障、更可持续。

# 石景山区护航开学“第一餐”食品安全

本报讯 史浩川 新学期伊始,为切实保障广大师生饮食安全,石景山区市场监管局提前部署、迅速行动,深入全区学生餐供餐企业开展全覆盖式专项检查,全力护航开学“第一餐”。

针对寒假期间供餐企业设施设备停用时间较长、员工流动较大等实际情况,区市场监管局坚持“预防为主、风险管理”原则,要求企业在开学前必须完成三大动作:一是全面清查库房,杜绝过期、变质食材;二是彻底清洗消毒加工场所、餐具厨具;三是检修维护设备,确保“三防”设施、冷藏冷冻设备正常运行。通过督促企业先行自查自纠,将主体责任压紧压实到生产经营“最小单元格”。检查过程中,执法人员重点检查企业人员培训与健康管理、工用具洗消、食品处理加工环境等内容,同时要求企业严格落实“日管控、周排查、月调度”机制及食品安全主体责任,确保责任到人、风险可控。对有承包业务的供餐企业,执法人员提出四项严格要求:一要规范经营行为,严把承包资质、人员管理、进货查验、操作规范、食品留样“五道关”;二要全面压实企业主体责任;三要加强与学校沟通,明



执法人员检查校园食堂食材安全。

确企业主体责任和校方管理责任;四要厉行节约,多措并举制止餐饮浪费。

此外,该局与供餐企业对数字化建设进行深入探讨。一是督促企业“互联网+明厨亮灶”全面接入市区两级监管平台,利用AI智能抓拍功能,对从业人员未规范穿戴衣帽、违规操作等行为实时预警纠正,强化“技防”与“人防”协同。二

是调研区内2家供餐企业改革进展情况。相关负责人表示,企业正推进食品采购追溯体系建设和AI智能系统研发,实现食材全程可追溯以及营养配餐、生产投料到成本核算的全流程数字化,逐步开通App扫码功能,实现家长可实时查看孩子当日餐食营养构成与食材溯源信息,真正实现阳光供餐、安心用餐。

# 海淀区多措并举加强外卖食品安全监管

本报讯 从海淀区市场监管局获悉,近年来,外卖行业的快速发展极大地便利了市民生活,但“幽灵餐厅”等问题也成为监管的难点与风险点。外卖骑手常年奔波于商家与消费者之间,对餐饮门店的经营状况有着最直观的感知,是食品安全社会共治的重要力量。

党建引领建机制,闭环管理激活力。2024年,海淀区市场监管局积极探索党建引领下的基层治理新模式,推动建立了食品安全“海淀区哨兵团”,倡导骑手通过“随手拍”“随手报”等方式,上报取餐过程中发现的食品安全隐患。随后,相继制定《哨兵团建设工作方案》《问题线索核查处置工作流程图》等文件,构建起“一看、二断、三报”的“哨兵”监督流程和“四查、五回”的市场监管核查处置机制,并搭配积分奖励办法,形成问题发现、处置、激励的管理闭环,推动“哨兵团”工作制度化、规范化。

典型案例见实效,细微之处守安全。2026年1月12日,骑手刘某取餐时发现商家后厨从业人员佩戴戒指,当即上报给市场监管部门。执法人员赶赴现场核查后,确认反映问题属实,当场下达整改通知并对商家开展警示教育。类似的社会共治案例还有很多:后厨卫生的细微疏忽、食材存放的不规范……这些容易被忽视的细节,都被细心的“哨兵”们在日常工作中精准捕捉。通过这种良性互动,食品安全监管走向了“双向奔赴”。

政企协同共治,数据赋能监管。筑牢食品安全防线,离不开政企协同的强大合力。北京市自2021年起建立接诉即办“每月一题”工作机制,每年基于12345民生大数据,聚焦高频共性的难点问题,围绕特定主题,选取具体民生事项,实行清单管理、项目推进、全程督办,推动解决了一大批群众关心关切的急难愁盼问题。2026年,“外卖食品安全治理”被纳入重点议题,为基层创新监管指明了方向。

# 平谷区开展食堂食品安全专项检查

本报讯 李水清 郭静云 为切实防范群体性食品安全风险,平谷区市场监管局聚焦校园食堂、企业食堂、养老机构食堂三大重点领域,开展食品安全专项检查,以严管严查筑牢食品安全“防护墙”。

开学季来临,在校园食堂,执法人员深入库房严查大宗食材索证索票及进货台账,确保来源可溯,严防问题食品流入校园。聚焦食材储存条件,指导学校主动开展自查清理,及时销毁腐败变质及过期食品,确保食品贮存符合标准。同时,实地核查“明厨亮灶”运行、高风险食品管控及“三防”设施落实情况,督促校方严格落实陪餐制度,从严压实主体责任,筑牢校园食品安全防线。

节后复工,企业食堂迎来集中供餐

高峰,安全压力倍增。针对节后易发的生熟交叉、加热不透、冷藏温度不达标等问题,执法人员深入后厨严查加工流程,重点检查工用具是否分开、核对冰箱实际温度等,确保加工规范。同时,结合企业供餐特点,指导做好剩余食材处置与餐食保温工作,督促承包经营单位严格落实主体责任,健全管理制度,守护好职工“返岗第一餐”。

在养老机构食堂,执法人员围绕食材采购、加工操作、餐具消毒及食品留样等关键环节开展全流程检查,重点核验进货台账与储存条件,确保来源可溯、储存合规。针对老年人消化弱、咀嚼难等生理特点,现场查验餐品是否做到软烂适宜、精细加工,严禁制售生冷、油腻及

高风险食品,从源头降低进食风险。检查中,督促机构压实主体责任,完善日常管理与应急机制,切实保障老年人吃得安全、吃得放心、吃得健康。

检查中,执法人员对制度落实不到位、环境卫生不达标、“三防”设施破损等问题,现场指导立行立改;对存在安全隐患的,依法下达责令整改通知书,明确整改时限、标准和责任人,后续,执法人员将紧盯整改、逐一销号,实行台账管理、闭环处置。

下一步,平谷区市场监管局将持续加大重点食堂监管力度,常态化开展“回头看”工作,压紧压实各方责任,不断巩固专项检查成效,全力守护重点群体饮食安全。