

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市食品药品安全企业联盟
北京市消费者协会 北京烹饪协会
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

北京市食品药品安全委员会召开全体会议

详见 03 版

密云区市场监管局开展网络餐饮专项检查

近日,密云区市场监管局针对辖区内网络餐饮经营单位开展专项检查,推动网络餐饮行业健康有序发展。

执法人员从经营资质、环境卫生、制度落实等方面,对精准筛选出的网络餐饮经营单位进行现场检查。此外,执法人员围绕《餐饮店“净后厨”基本要求》,对网络餐饮经营单位开展培训指导。该局主动对接第三方外卖平台区域负责人,要求平台方严格履行入网餐饮商户资质审查义务,健全完善商户动态审核与日常监管机制,从源头防范“幽灵外卖”、经营场所环境脏乱等情况。

下一步,密云区市场监管局将保持网络餐饮高压监管态势,建立健全网络餐饮“回头看”长效监管机制,全力规范网络餐饮市场秩序。

(密云区市场监管局 许擎天)
>> 详见 04 版



[食话时说]

活鱼被“休眠”,监管不能“休眠”

□ 王行琪

近日,央视财经记者的暗访,揭开了水产市场“麻醉鱼”的隐秘一角:重庆、山东临沂、安徽宿州等地,商贩用“三无”麻醉剂甚至工业酒精让活鱼“休眠”,几瓶盖药水就能麻翻几千斤鱼,而这些鱼在充氧后“复活”,最终流向消费者的餐桌。

民以食为天,食以安为先。水产品是百姓餐桌的刚需,鲜活与否直接关联消费体验与健康权益。商贩给鱼“下药”,看似是降低损耗、提升卖相的生意技巧,实则是漠视生命、突破底线的违法行为。工业酒精含剧毒甲醇,微量摄入即可损伤视觉与脏器,过量危及生命,即便高温烹煮也无法完全消解毒性;丁香酚未被列入我国水产养殖允许用药清单,无规范剂量、无代谢周期、无残留标准,长期食用会加重肝肾负担,埋下健康隐患。更令人担忧的是,这些麻醉剂多为无厂家、无资质、无检测的“三无”产品,在运输、批发、零售环节层层流转,形成隐蔽的灰色产业链,普通民众无从辨别、无从防范,只能被动承受未知风险。当一条鱼的鲜活可以被人为制造,当食品安全让位于短期利益,受损的不仅是消费者的健康权益,更是整个食品行业的信誉根基。

“休眠鱼”乱象屡禁不止,根源在于利益驱动下的行业自律崩塌,更暴露出全链条监管的薄弱环节。水产品从鱼塘到餐桌,历经养殖、运输、批发、零售多个环节,长途运输中的应激死亡、掉鳞损耗,是商贩铤而走险的直接借口。部分从业者心存侥幸,认为药剂用量小、不易被察觉,把违规操作当作行业“潜规则”;部分批发市场重营收轻管理,对商户违规行为视而不见,沦为乱象滋生的温床。与此同时,监管层面存在标准空白与检测短板,丁香酚既非禁药也非准用药品,处于监管模糊地带,快速检测设备不足、基层执法力量有限,导致日常监管难以精准发力。个别地方存在重曝光、轻长效的问题,突击检查虽能立竿见影,却未能形成常态化震慑,让违规者有隙可乘。这也印证了,食品安全治理绝非一时之功,必须穿透环节、补齐短板,才能从源头遏制乱象。

治理“休眠鱼”乱象,必须坚持“四个最严”,以刚性监管唤醒责任担当,筑牢食品安全防护网。监管部门要打破模糊地带,加快完善水产运输用药标准,明确禁用清单与残留限值,填补制度空白;要推动快检设备进市场、入商超,实现常态化抽检

与全覆盖排查,让违规麻醉剂无处藏身。市场主办方要扛起主体责任,严格入场查验、规范经营行为,杜绝不合格产品流入;行业协会要加强自律引导,推动绿色运输技术普及,用科学方式替代违规用药,实现降损与安全双赢。生产端要严查三无药剂生产销售链条,斩断非法利益输送,从源头掐断风险供给。与此同时,要畅通举报渠道,鼓励消费者参与监督,形成政府监管、企业自律、社会监督的共治格局。食品安全无小事,每一次重拳出击,都是对民生福祉的守护;每一项制度完善,都是对行业发展的护航。

食品安全是底线工程,容不得半点侥幸,容不得丝毫懈怠。唯有以零容忍态度打击违规行为,以系统化思维完善治理体系,以常态化监管守住安全防线,才能让百姓餐桌上的鲜鱼真正鲜活安全,让民生福祉更有质感、更有保障。在推进健康中国建设的进程中,每一个行业、每一位从业者、每一个监管环节,都应坚守初心、扛起责任,不让任何一种“潜规则”侵害群众利益,不让任何一次侥幸突破安全底线,用实实在在的治理成效,回应人民群众对美好生活的向往,守护好舌尖上的平安与幸福。

■ 导读

国务院食安办、市场监管总局督办“3·15”晚会曝光问题整改

详见 02 版

2026年清明节期间食用青团的消费提示

详见 07 版

京津冀携手推动国际科创中心建设

详见 10 版

食品安全责任保险,如何推广普及?

详见 13 版

应用场景逐渐走进北京各大商场商圈

详见 14 版

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com