

## 延庆区多部门联合保障老年群体饮食安全

本报讯 为切实保障老年群体饮食安全,规范养老助餐点与养老机构经营管理,近日,延庆区市场监管局聚焦餐饮安全,与民政、消防、住建等多部门联合,多维度排查安全隐患,全力守护银发群体“舌尖上的安全”。

一是五大重点排查,覆盖全环节风险。检查聚焦资质合规、源头管控、操作规范、消毒留样、制度落实五大重点,执法人员深入后厨、原料库房、备餐间等关键区域,逐项排查风险隐患。重点核查食品经营许可证、从业人员有效健康证明及晨检、培训记录;严格查验米、面、油、肉、蛋、蔬菜等食材索证索票与进货查验,严查过

期变质、来源不明、“三无”食材流入;现场检查生熟分开、烧熟煮透等加工规范;督促落实餐具清洗消毒与“三防”措施;核对食品留样标识清晰、专柜存放。同时,督促经营单位落实食品安全主体责任,健全应急处置方案。二是监管服务并重,现场指导立行立改。此次行动坚持监管与服务并重,秉持“当场发现、当场指导、立行立改”原则,全覆盖排查养老助餐场所食品安全隐患,紧盯问题抓实整改。针对现场发现的留样标签标注不完整、留样食品超时留存、设备未定期清洁消杀等问题,执法人员现场演示标准流程,要求供餐单位严格把控留样重量、温度、时长三大核

心标准,做到足量留样、标签齐全、专人负责、及时清理。对于部分供餐单位存在后厨功能分区模糊,大宗食材存放杂乱等问题,执法人员现场指导划分清晰功能区域,严格执行生熟、荤素、成品半成品分区存放、分柜存放要求。并督促清理后厨杂物,规范食材储存方式,做到大宗食材离地离墙摆放,清洁工具专用专区存放,餐具厨具及时入保洁柜。三是同步宣传培训,压实食品安全责任。整改过程中,执法人员同步开展食品安全宣传培训,结合老年群体体质特殊、免疫力较弱的点,重点讲解老年餐制作卫生规范、食材选购要点、风险防控注意事项,提醒机构负责

人与从业人员时刻绷紧食品安全弦,强化风险防范意识,严守餐饮操作规范,用心烹制健康适口、卫生安全的老年餐。

此次检查共覆盖养老助餐点43户次、养老机构6户次,发现存在留样标签不规范、食材储存不规范等问题的2家,已责令相关单位立即整改。下一步,延庆区市场监管局将持续加大养老助餐点、养老服务机构的日常监管与“回头看”力度,推动常态化排查与规范化提升,联动民政等部门构建协同监管机制,以更严标准、更实举措筑牢养老助餐安全底线,让辖区老年人吃得安全、吃得放心,切实护航银发群体的幸福晚年。

## 区市场监管局强化网络餐饮外卖食品安全监管

本报讯 为切实强化网络餐饮外卖食品安全监管,压实入网餐饮服务提供者主体责任,保障消费者饮食安全和身体健康,延庆区市场监管局近期聚焦网络餐饮外卖突出问题,对辖区网络餐饮外卖服务提供商户开展了一系列检查并对有关商户开展了相关培训。

一是严查违法违规,净化网络餐饮“生态圈”。执法人员聚焦网络餐饮外卖高频风险点,采取“线上+线下”检查相结合的方式,对入网商户的标识和图片展示、菜品原料公示等信息进行现场核对,提醒商户规范标注“堂食服务”“无堂食服务”以及菜品原料等信息,确保图片展示信息真实、无歧义,为消费者选择提供明确参考。同时,针对检查过程中发现的问题进行拍照取证,现场要求商户进行整改,并结合“回头看”检查对整改结果进行评价,切实净化外卖消费环境。

二是压实主体责任,拧紧外卖食安“责任链”。执法人员坚持责任导向,紧盯入网餐饮单位这一关键主体,全面压实食品安全主体责任。组织辖区入网餐饮服务提供者以及外卖骑手参加“网络餐饮经营主体及骑手食品安全培训会”,组织商户签订《网络餐饮外卖食品安全承诺书》,结合检查中发现问题,现场对“后厨要求”“网络餐饮外卖要求”“管理制度”等内容进行培训,并提出要求,重点督促有关商户落实食材采购、加工制作、食品储存等关键环节管控,严格执行从业人员健康管理规定,层层压实责任。同时,执法人员邀请外卖骑手针对取餐过程中发现的问题积极向市场监管部门提供线索,形成“外安全链条”监管,织密外卖食品安全责任网络。民以食为天,食以安为先。此项工作始终以保障人民群众饮食安全和身体健康为出发点和落脚点,检查入网餐饮服务提供者40户,发现4户存在后厨工作人员佩戴首饰、水池混用等问题4起,均已完成整改,组织商户签订承诺书40份。

下一步,延庆区市场监管局将持续巩固整治成效,建立健全长效监管机制,以常态化、精细化监管,守护好民众每一份外卖安全,不断提升人民群众饮食安全获得感、幸福感、安全感。

## 区局清明节期间完成12家食品经营主体检查

本报讯 清明节期间,节令特色食品迎来消费高峰。延庆区市场监管局结合辖区实际,聚焦时令食品安全,组织开展专项检查,全力保障群众节日期间“舌尖上的安全”。

一是聚焦重点经营环节,全面排查风险隐患。针对清明节期间群众消费特点,执法人员以青团、馓子等时令食品为重点,对辖区商超、便利店、糕点店等经营主体进行全面检查。现场检查

食品标签标识是否规范、生产日期和保质期是否标注清晰、进货查验记录是否完整、贮存条件是否符合要求,重点关注散装食品的防尘防污措施、加工制作环境卫生以及食用油使用情况,督促经营者严格落实食品安全管理制度。针对部分现场制售门店,执法人员同步开展风险提示,指导经营者做好原料采购查验、食品添加剂使用管理等工作。二是监管服务相结,助力经营主体合规经

营。在严格监管的同时,区市场监管局注重将服务融入日常检查,针对部分小型经营主体存在的台账记录不全、标签标识不清等问题,现场进行规范指导,帮助经营者提升合规经营能力,做到检查一户、规范一户、提升一户。

截至目前,共检查各类食品经营主体12家次,对发现的个别标签不规范、散装食品防护不到位等问题均已当场责令整改到位。

## 区局节日期间接收处理各类投诉举报42件

本报讯 为切实保障清明节期间市场秩序稳定,守护群众合法权益,延庆区市场监管局坚守岗位、履职尽责,深化接诉即办工作机制,以快速响应、高效处置、源头防控,筑牢节日市场监管防线,用责任与担当,为群众安心消费保驾护航。

节日期间,紧扣清明节相关消费特点,重点关注殡葬用品价格、食品安全、计量公平等高频诉求领域,畅通投诉举报渠道,严格落实值班值守制度,确保群众诉求“接得快、转得准、办得实”。针对诉求集中的特点,优化分派流程,明确处置时限和责任人员,确保诉求处置不脱节、不延误,让群众反映的问题有人管、有人办、办得好。强化重点领域监管执法,对公墓周边、殡葬用品店、旅游景区等重点区域开展常态化巡查,同步对接投诉举报线索,实现“诉查联动”,对查实的违法违规行为,依法从严从快查处。同时,坚持“监管与服务并



执法人员检查食品经营主体。

行”,在处置诉求过程中,向经营者解读相关法律法规,引导其诚信经营,从源头减少投诉隐患。

据统计,清明节期间,共接收各类投诉举报42件,所有投诉举报均在规定时间内进行了处理反馈,响应率100%。

## 区局专题培训60余家旅游接待及餐饮经营户

本报讯 “各位经营户,清明假期,大家要对照经营规范要求,把后厨管理、食材管控等关键环节做细做实,既守护游客‘舌尖安全’,也维护好咱们乡村旅游的口碑!”近日,在千家店镇2026年清明假日旅游服务保障部署暨乡村旅游业务培训会上,延庆区市场监管局执法人员面向辖区60余家旅游接待户、餐饮经营者开展专题培训。执法人员将“净后厨”专项行动核心要求融入讲解,通过节前培训、精准指导规范经营行为,强化清明假期餐饮安全保障。

培训紧贴千家店镇乡村旅游经营实际,聚焦经营资质、食品安全、主体责任、价格规范四大核心维度,为经营者集中讲清合规要求、划明经营红线,确保内容实用、易懂、可执行:一是经营资质要合规,经营户依法亮证亮照,不得超范围、违规加工特色农家菜品;二是后厨管理要规范,严控野菜、野菌、自榨油等乡村特色食材的加工风险,严格对照《餐饮店“净后厨”基本要求》抓好后厨卫生,规范加工操作,落实食材索证索票、生熟分离、餐具消毒

等制度;三是主体责任要压实,重点排查季节性食材安全、客流高峰餐饮保障等相关隐患,做好“日管控、周排查、月调度”台账记录;四是价格经营要诚信,重点规范时令农家菜、特色套餐、住宿配套餐饮等价格标示,杜绝阴阳价签、模糊收费,倡导诚信经营,共同维护辖区旅游消费环境。

下一步,延庆区市场监管将以“净后厨”专项治理为抓手,常态化开展乡村旅游餐饮经营规范指导,不断提升经营户守法经营意识和服务水平。