

门头沟区市场监管局深化液态食品散装运输监管

本报讯 针对重点液态食品道路散装运输领域长期存在监管标准不统一、准入规范缺失、运输环节风险隐患突出等问题，2026年，市场监管总局正式出台《重点液态食品道路散装运输准运管理办法》明确对重点液态食品道路散装运输实施专项许可制度，划定监管范围、规范准入条件、细化监管标准，从制度层面补齐散装液态食品运输监管漏洞。近日，门头沟区市场监管局对标新规、精准施策，高效完成辖区首张重点液态食品道路散装运输许可及容器准运证明核发工作，标志着门头沟区重点液态食品散装运输监管正式迈入规范化、制度化、法治化新阶段。

一是前置帮扶指导。聚焦企业新规政策不熟悉、申报标准不清晰、材料筹备不规范、流程把控不到位等实际难题，梳理汇总许可申报条件、材料清单、办理流程、审核标准、合规要求等核心内容，针对辖区唯一一家重点液态食品道路散装运输企业开展专项政策培训指导，解答企业



执法人员检查液态食品运输车。

实际运营、申报筹备中的各类问题，全面提升企业合规经营意识和申报筹备能力。

二是两级联动预审。邀请北京市市

场监局业务专家开展专业化、精细化材料预审指导服务，对照行业监管标准和新规细则，对企业提交的申报材料进

行逐条逐项审查。针对材料内容不完善、资料不规范、流程不齐全等问题，指导企业查漏补缺、优化整改，有效规避申报返工、反复修改等问题，确保申报材料符合法定标准。

三是优化审批服务。秉持“合规从严、服务从快”原则，优化审批工作机制，安排专人全程跟进企业申报流程，实时对接材料审核、现场核查、审批发证等各环节工作。在企业资料完善、符合法定条件后，第一时间开展现场核查，高效完成全区首张重点液态食品道路散装运输准运证及容器准运证明核发工作，助力企业快速合规经营，提升企业办事获得感。

下一步，区市场监管局将持续深化重点液态食品散装运输监管与服务，常态化开展政策宣讲和企业帮扶指导，严格落实监管要求，强化企业食品安全意识，守护群众“舌尖上的安全”，助力辖区食品产业高质量发展。

区市场监管局开展餐饮单位实地督导检查

本报讯 为深入推进为期六个月的“净后厨”集中攻坚行动，切实巩固前期治理成效，严防问题反弹回潮，近日，门头沟区市场监管局党组书记、局长高仁海带队深入辖区餐饮单位开展实地督导检查。

检查组一行重点围绕“净后厨”行动中暴露出的后厨环境卫生不达标、食材贮存混乱、资质公示不合规、从业人员健康管理不严、进货查验制度落实不到位等五类突出问题，对餐饮单位后厨操作

间、食材库房、清洗消毒区域等重点部位进行逐项检查，详细核查前期问题整改成效及日常管控措施落实情况。针对检查中发现的个别点位卫生清理不彻底、设施维护不到位等问题，检查组当场提出整改意见，要求属地市场监管所跟进督办，从严从快处置，确保整改闭环。高仁海在检查中强调，当前“净后厨”行动已进入“回头看”总结巩固阶段，各市场监管所要坚决克服松懈思想，持续加大巡查检查力度，重点抓好三方面工作：一

是坚持问题导向，对已整改点位开展全覆盖“回头看”，确保问题不反弹、不反弹；二是强化分类施策，落实“一店一策”精准指导，推动后厨管理常态化、规范化；三是压实各方责任，督促餐饮单位、外卖平台及餐饮聚集区管理方切实履行主体责任，完善自我管理机制，真正实现从“被动整改”向“主动规范”转变。

下一步，门头沟区市场监管局将对“五净三清”自查标准，持续强化日常监管和靶向整治，筑牢餐饮食安防线。

妙峰山市场监管所抓实“净后厨”专项整治

本报讯 为持续深化餐饮行业“净后厨”专项整治行动，切实破解后厨环境卫生脏乱、隐患整改拖沓、日常监管重复无序等治理难题，门头沟区妙峰山市场监管所立足辖区餐饮实际，开展全覆盖、无死角餐饮后厨专项排查，创新推行“一户一台账、一式两份管理”特色工作法，以清单化记录、闭环式整改、销账化管理，推动辖区餐饮后厨治理走深走实。

在以往后厨检查工作中，传统监管模式存在诸多短板，一度陷入“查得细、改得慢、记不住、难追踪”的困局——执法人员在现场指出的问题，商户常常听完就忘，整改无从下手；而执法人员因检查户数多、问题杂，也容易出现记忆混乱，下次复查时抓不住重点、缺乏针对性。

针对以上监管痛点和治理堵点，妙峰山市场监管所主动转变监管思路，优化整治举措，创新建立了餐饮后厨专属问题台账，并实行“一户一台账、一式两份”管理。全覆盖入户检查时，执法人员将每家门店后厨的环境卫生、器具消杀、食材储存等问题逐条梳理、详细登记在册。台账一式两份：一份留存于店内，张贴在公示区域，清晰列明所有问题及整改标准，方便商户对照清单逐项自查、逐条整改；另一份由执法人员统一归档，完整记录各商户历次检查的问题明细，为后续常态化“回头看”和复查

核验提供精准依据。

依托双台账管理模式，妙峰山市场监管所全面落实“问题清单、整改清单、销账清单”闭环工作机制。每一轮复查对照原有台账逐一核验整改情况，已完成隐患即时销账，未整改到位问题持续监督，新增问题同步补充登记，全程动态更新、持续跟踪管控。

台账化精准治理模式落地以来，辖区餐饮整体卫生面貌得到显著提升。不少经营商户逐步转变经营理念，主动落实环境卫生管理，其中部分餐饮门店变化尤为突出，辖区某小吃店初次建账

时，一张台账单上写满了12项问题：地面油污厚重、物品混放杂乱、垃圾桶未加盖、天花板破损……台账贴上墙后，该店负责人看着密密麻麻的问题单“红了脸”，当场表示对照台账逐项改、逐条过。经过两轮复查销号，台账上的问题从12项减至3项，再到最近一次检查仅剩1条轻微问题，后厨面貌从过去的“油腻乱”变得整洁明亮、井然有序。店主感慨：“有了这张‘问题清单’，每天开门先看账，改一条少一条，再也不怕检查没头绪。”这种看得见的进步，已成为妙峰山辖区餐饮后厨提升的缩影。



执法人员张贴餐饮后厨专属问题台账。

本报讯 为筑牢农产品食品安全防线，保障辖区市民“舌尖安全”，门头沟区市场监管局依托北京市食品安全追溯平台统筹推进猪肉一码溯源工作，通过建立猪肉溯源体系，实现快速锁定问题源头、及时阻断问题肉流入市场，切实保障消费者健康。

“一标”实现直观公示。在摊位门口统一张贴“已使用北京市食品安全追溯平台”专属标识，清晰公示该商户已纳入追溯管理体系，便于消费者直观识别、安心选购。消费者扫码可实时查看肉品进货来源、检疫合格证明、进货日期等核心信息，实现见牌扫码、扫码知源。同时，实行标识牌动态管理，对信息更新不及时或存在违规行为的商户予以摘标整改，确保挂标一家、规范一家、放心一家。

“二用”强化双向使用。聚焦商户、消费者双向主体，推动平台常态化、规范化使用。通过日常提醒等方式，督促商户将追溯平台作为进货查验、经营管理的常备工具，养成每日或每批次录入信息的习惯，实现溯源信息更新及时、追溯码生成连续；通过现场演示、发放操作指南、消费引导等方式，提高消费者主动扫码查询的意识和习惯，让追溯码成为消费者选购肉品时的重要参考。

“三到位”推动溯源落地。追溯覆盖到位，以属地市场监管所为单位开展摸排，建立精细化猪肉销售台账并动态更新，实现全覆盖、无遗漏；宣传动员到位，依据台账逐户开展宣贯工作，提升经营主体责任意识和追溯管理能力；实操指导到位，通过一对一实操培训帮助商户掌握操作流程，针对中老年等手机操作困难的商户开展精细化指导，联合市场主办方建立上门补课和帮扶机制，确保所有商户都能独立完成信息录入与追溯码生成。截至目前，已推动109户肉类销售主体使用北京市食品安全追溯码，覆盖辖区集中交易市场、大中型商超、便利店、食杂店等各类经营场所。

区局推动猪肉一码溯源落实落地