

石景山区多措并举保障外卖食品安全

本报讯 史浩川 一部手机、一个二维码,让取餐变成“体检”——石景山区探索“消费者监督+骑手巡查+监管执法”食品安全共治新路径,一个小小的二维码,串联起消费者、骑手、监管部门三方力量,构建起从后厨到餐桌“最后一公里”的全链条守护网络。

“扫一眼”就是“查一遍”:外卖取餐变“线下巡检”。取餐时多看一眼后厨,扫一扫码就能举报——在北京市石景山区,依托全区推广的餐饮环节“一码懂”工程,在原有消费提示、许可指导、案例警示等功能基础上,新增“随手拍+举报”直通功能。外卖骑手可通过扫码进入“一码懂”界面,针对发现商家环境脏乱、操作不规范等问题,可即时上传照片并描述情况。举报信息实时推送至区智慧监管平台,实现“发现—上报—处置”全流程闭环运行。

从“旁观者”到“参与者”:分散个体汇成治理合力。变化,发生在每一次取餐的瞬间。“这份身份不仅是称号,更是沉甸甸的责任。我们守护的不只是食品安全,更是整座城市的信任。”外卖骑手王师傅道出了不少骑手的心声。一个骑手的力量或许有限,但全区外卖骑手每天穿梭于大街小巷,凭借高频次、广覆盖的特点,成为食品安全监管中不可忽视的“移动探头”。为激发参与热情,通过“举报奖励”激励机制——举报人依据举报有



外卖骑手对餐饮商户相关信息拍照留存。

效性和违法严重程度,可获得物质奖励或精神奖励,将分散的个体监督转化为系统的社会治理力量。

从“人防”到“技防”:AI赋能让监管跑在风险前面。如果说“骑手举报+市场监管部门核查”解决了“谁来查”的问题,下一步的探索则瞄准“怎么查得更准”。石景山区依托智慧监管平台和“互联网+明厨亮灶”,探索开发AI辅助识别功能,自动抓拍违规行为,让监管从“被动接收举报”升级为“主动智能预警”。某餐饮店负责人坦言:“现在骑手取餐时都会扫一眼后厨,我们必须时刻保持规范。同步实

现‘互联网+明厨亮灶’不仅能让监管部门进行线上指导,也能提醒员工更加自律。”

一份外卖的安全,连着后厨的灶台,也连着骑手的车轮,更连着千家万户的餐桌。食品安全是最大的民生,食品安全治理不能只靠监管部门“单打独斗”,当消费者、骑手、平台、政府形成合力,一条看不见的“安全链”就此织就。从“一码懂”到“一起管”的持续升级,变化的是技术手段,不变的是对“舌尖安全”的守护初心。未来石景山区将持续深化“科技+共治”模式,让每一份外卖都经得起检验。

大兴区发布槟榔及槟榔制品消费提示

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为规范市场秩序,保护广大消费者身体健康和生命安全,依据市场监管总局《关于槟榔制品监管有关事项的通知》(市监食生函〔2021〕1582号)的相关规定,大兴区市场监管局现发布以下消费提示。

一是明确产品属性。槟榔未被国家卫生健康委批准为新食品原料,未纳入“药食同源”目录,不得按照食品类别进行生产经营和监管。

二是严格规范经营销售行为。槟榔及槟榔制品不属于食品,市场监管总局《关于槟榔制品监管有关事项的通知》中明确“不应按食品对槟榔进行销售监管”。槟榔及槟榔制品包装不得标注食品生产许可证编号(SC编号)等食品类专属标识,槟榔制品不得以任何语言文字、图形、符号及其他方式标识或介绍为“食品”或“食用”,不得作为食品经营;严禁在食品经营区域内陈列、贮存、销售槟榔及槟榔制品,需与食品销售区域设置物理隔离带,并设立醒目警示标识。

三是筑牢未成年人保护防线。食品经营者不得向未成年人销售槟榔及槟榔制品;对购买者年龄难以判明的,应当查验身份证件。经营者需在显著位置标示“槟榔及槟榔制品为非食品,不向未成年人销售”等提示用语。

大兴区市场监管局郑重提醒广大消费者:树立健康消费理念,充分认识槟榔的致癌风险和危害,自觉养成健康的生活习惯。家长务必加强对青少年、未成年人的教育和监管,引导孩子认清槟榔危害,杜绝接触、购买和食用槟榔制品。

西城区举办餐饮企业专项服务指导活动

本报讯 陈欢 “餐饮许可现场核查有哪些新要求?油烟净化设施多久维护一次?”近日,一场别开生面的“集中坐诊”活动在西城区为企业服务中心火热展开。西城区市场监管局联合西城区商务局、西城消防救援支队、西城区生态环境局、西长安街街道,将以往分散上门的“出诊”模式,升级为多部门“多对多”一站式服务,辖区20余家餐饮企业代表带着问题而来,带着答案而归。

此次活动坚持服务靠前、精准赋能原则,聚焦企业经营痛点难点,通过政策宣讲、实操指导、现场答疑的方式,帮助企业补齐经营短板、规避合规风险。活动中,各监管部门业务骨干围绕餐饮许可、食品安全、生态环保、燃气安全、消防安全等核

心领域,开展全方位、精细化专项指导。

西城区市场监管局对照《北京市食品经营许可证审查细则》,解读经营场所面积、新增经营项目、现场硬件设备设施等许可核心政策,着重强调餐饮经营需严守人员、工具、环境、原料四大安全关,要求企业落实晨检消毒、规范器具消杀、优化场所布局、严控食材采购贮存,全流程守住食品安全底线。

西城区生态环境局现场发放指导手册,围绕油烟和噪音两大重点,普及相关法律法规及行业标准,详细讲解油烟净化设施的运行、维护和自查要点,压实企业环保主体责任,引导企业绿色合规经营。

西长安街街道聚焦基层日常监管

重点,明确餐饮企业垃圾分类管理要求,督促企业建立制度、定期培训、规范投放。同时,细化燃气安全管理标准,要求企业落实每日巡检制度、使用合规报警装置,严防老旧设备带病运行,筑牢安全生产防线。

活动设置互动答疑环节,企业代表围绕经营合规、隐患整改等实际问题现场咨询,各部门工作人员逐一精准解答,切实打通政策服务落地“最后一公里”。

从“上门检查”到“集中坐诊”,从“分散出诊”到“多对多会诊”,西城区“益企约、一起查”企业预约式指导服务正在不断深化。这场持续两个多小时的活动中,没有一句官话套话,只有满满的干货和实操妙招。

密云区持续开展旅游行业合规经营培训

本报讯 许擎天 随着“来密云看海”文旅IP持续升温,各地游客纷至沓来,密云区文旅市场迎来了蓬勃发展的新机遇。为进一步规范全区旅游景区市场秩序,自5月起,密云区市场监管局启动旅游行业合规经营培训,系统普及安全经营知识,护航文旅市场高质量发展。

为保障培训质效,筹备期间,工作人员结合景区、民宿、酒店、餐饮、商超、集贸市场、网红店、食品加工及特色农产品种植等培训受众的经营业态特点,紧扣旅游经营高频风险与监管重点难点,精心制作通俗易懂、实操性强的培训课程,确保参训主体即学即用,全力提升辖区旅游市场经

营规范化水平。

在日光山谷景区的培训现场,工作人员首先夯实经营准入与食品安全底线。详细讲解营业执照办理、变更流程及所需材料,明确无证经营、超范围经营的法律后果;系统普及民俗餐饮及食品流通安全规范,细化进货查验、索证索票、从业人员健康管理等硬性要求,并结合夏季食安风险特点,强调景区及周边餐饮单位需严格把控食材采购、加工制作、餐具消毒全流程,严禁超负荷运营,坚决防范群体性食源性疾病预防。

在此基础上,培训进一步聚焦消费体验与市场秩序维护。工作人员深入解读《中华人民共和国价格法》及《中华

人民共和国消费者权益保护法》核心条款,明确景区及商户的明码标价义务,禁止虚假折扣、模糊标价等价格欺诈行为,坚守诚信经营底线;针对网络预订纠纷、霸王条款等易发投诉问题,通过典型案例剖析法律责任,督促企业规范经营并完善客诉快速响应机制,妥善化解消费矛盾,以优质服务守护密云文旅金字招牌。

截至目前,已开展8场专题培训,覆盖辖区239户经营主体,有效提升了旅游行业从业者的合规经营意识与风险防控能力。下一步,密云区市场监管局将持续开展旅游行业合规培训,惠及更多经营主体,助力打造安全、规范、放心的旅游市场环境。

顺义区召开质量发展工作领导小组会议

本报讯 据顺义区市场监管局消息,6月3日,顺义区召开2026年质量发展工作领导小组会议,就2025年质量强国建设进行总结,部署下一阶段质量强国建设重点任务。区政府党组成员、副区长侯颖,区质量发展工作领导小组各成员单位负责同志参加。

会议由区质量发展工作领导小组副组长李光明主持,会上通报了2025年北京市公共服务质量监测评价简要情况以及顺义区公共服务质量监测情况分析。

监测结果显示,2025年顺义区公共服务质量总体满意度保持在全市第一梯队,在公共交通、义务教育、行政服务等多个领域获得了群众的较高认可。

会议还对市级质量工作反馈问题及整改进展进行了专题调度。会议强调:

一是紧盯清单抓落地,压实各方工作责任。对照《2026年贯彻质量强国战略重点工作任务清单》逐项细化举措,严格落实季度报送机制,定期向区市场监管局报送阶段性工作成效,持续健全跨部门统筹协调工作机制。二是立足禀赋抓创建,提质质量强镇建设。锚定国家2027年度全国百个质量强镇建设目标,立足各镇区位优势禀赋与主导产业优势,深化产镇融合,探索构建契合顺义实际、多方协同的特色治理建设路径。三是紧扣大局抓提质,纵深推进质量强区。立足“十五五”规划开局起步关键节点,围绕顺义区“5+4”现代化产业体系建设,坚持以质量变革赋能产业升级,同步补齐民生领域公共服务弱项短板,统筹全域资源扎实推进质量强区全域建设。