

门头沟区推进网络食品安全合规提质系列行动

本报讯 为贯彻落实北京市市场监管局工作部署,扎实推进网络食品安全合规提质系列行动,压紧压实监管责任,全面规范辖区网络食品经营秩序,近日,门头沟区市场监管局召开网络食品安全合规提质系列行动工作推进会。

首先由食品流通科科长传达北京市网络食品安全合规提质系列行动实施方案,详细解读市级实施方案核心内容,结合门头沟区网络食品经营实际,分析当前

前辖区网络食品安全监管形势,重点梳理直播带货、网红食品、平台资质、宣传推广等领域突出风险,明确行动目标、整治重点、实施步骤和职责分工,对全区系列行动进行全面动员、周密安排。

区市场监管局党组成员、副局长炼立锋强调,当前网络食品新业态持续发展,辖区直播电商、线上食品销售活跃度逐步提升,同时存在虚假宣传、资质不合规、网红食品质量隐患、直播带货乱象等

问题,食品安全风险防控压力加大。开展此次系列行动,是落实食品安全“四个最严”要求、保障群众饮食安全的重要举措,是整治群众身边不正之风和腐败问题、净化辖区网络食品市场环境的关键抓手,更是推动辖区网络食品产业健康发展、增强群众获得感幸福感安全感的现实需要。各科室、各监管所必须提高政治站位,强化责任担当,切实把思想和行动统一到市市场监管局、区市场监管

局工作部署上来,以严标准、硬举措抓实各项工作。

此次部署会统一了思想、明确了任务、压实了责任,为门头沟区全面推进网络食品安全合规提质系列行动筑牢基础。下一步,门头沟区市场监管局将以高度的责任感和使命感,持续保持高压整治态势,严厉打击网络食品违法违规行为,全力守护辖区群众“舌尖上的安全”。

区市场监管局发布汛期食品安全工作提示

本报讯 汛期降雨多,高温高湿易引发食材霉变、水源污染,为严防餐饮食品安全风险隐患,保障消费者饮食安全,门头沟区市场监管局现就汛期食品安全工作提示如下:

一是加强食品原料管控。严格开展进货查验,杜绝采购使用被水浸泡、腐败变质食材。严格控制库房温度和湿度,确保食品按储存条件存放。定期盘点库存,及时清理处置过期、被水浸泡、腐败变质食品。

二是规范食品加工操作。严格落实生熟分开、荤素分离,制作的食品应烧熟煮透,食品中心温度达到70℃以上,严控凉菜、熟食储存条件。制作的餐食不得在常温长时间存放,按需制作,杜绝变质剩饭菜再次销售。

三是强化加工用水管理。使用符合食品安全国家标准的市政供水、预包装饮用水加工制作食品。断水后恢复供水的,需注意观察水的颜色、味道等是否正常。不得使用未经煮沸或净化处理的水

制作饮品及食用冰块,定期对制冰设备进行维护、清理、消毒。

四是做好环境消杀保洁。雨后及时清淤排水,对被淹区域进行彻底清洁打扫,开展消杀工作,确保鼠类、蚊虫等病媒生物防制设施配备齐全。被雨水浸泡的餐具按规定进行清洗消毒或废弃处置。

五是加强人员健康管理。严禁安排未取得健康证明的人员从事接触直接入口食品的工作。落实从业人员晨检制度,出现消化道症状人员不得上岗。

区市场监管局规范外卖餐食“食安封签”使用

本报讯 为严格落实2026年6月1日正式实施的《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》,筑牢辖区网络餐饮服务食品安全防线,有效防范外卖配送环节食品污染、二次污染等安全风险,规范全区入网餐饮商户、配送人员、消费者三方“食安封签”全流程使用管理,压实各方食品安全责任,门头沟区市场监管局结合辖区网络餐饮监管实际,现就辖区外卖餐食“食安封签”规范使用事宜,温馨提示如下:

一是正确认识“食安封签”核心作用。“食安封签”是网络餐饮服务食品安全的有效管控举措,也是守护群众外卖用餐安全的重要抓手。具备一次性使用、拆启后无法复原、不可重复利用的专属特性,能够全程锁定外卖出餐、配送全流程状态,有效杜绝餐食中途被人为拆启、触碰、污染等问题,清晰界定商户出餐、骑手配送各环节食品安全责任,全方位保障辖区群众网络订餐的“舌尖安全”。

二是入网餐饮服务经营者的主体责任。辖区所有入网餐饮服务经营者须严格落实食品安全主体责任,全面落地执行“食安封签”制度。所有外卖餐食打包完成、出餐交付前,必须规范粘贴合规的“食安封签”,严禁使用普通胶带、订书钉等简易方式替代专用封签。务必逐一检查封签粘贴牢固、完整无损、封贴有效,确认无破损、无脱落、无二次封口痕迹后,方可移交外卖配送人员。同时,无堂食经营的外卖商户,须严格按照新规在网店首页显著位置标注“无堂食”标识,确保网店名称与线下实体店招牌名称一致,从源头规范出餐安全管理。

三是外卖配送人员责任。全区所有外卖配送从业人员,需履行配送环节食品安全查验义务,当好外卖餐食安全“最后一公里”守门人。接收商户交付的外卖餐食时,必须当场、逐单核查“食安封签”完整性。凡发现餐食无封签、封签破损、开裂、脱落或存在拆启复原痕迹的,一律拒绝接单配送。配送全程严禁私自开启、拆除、更换餐食封签,严禁私自打开食品外包装,配送过程中若出现餐食污染、封签破损等情况,须立即终止配送,杜绝问题餐食流入消费环节。

四是消费者用餐查验注意事项。消费者在接收外卖餐食时,建议养成先查封签再确认收货的安全用餐习惯。仔细查验餐食外包装“食安封签”是否完好无损,若发现无食安封签、封签破损、拆启异常、密封失效等问题,可当场拒绝签收,依法维护自身食品安全合法权益。

下一步,门头沟区市场监管局将持续聚焦辖区网络餐饮全链条监管,常态化开展“食安封签”规范使用专项检查,严查不贴封签、封签不规范、违规替代等违法行为,压实平台、商户、配送三方责任,全力净化辖区网络餐饮消费环境。

东辛房市场监管所推进“净后厨”整治行动

本报讯 为全面整治餐饮后厨卫生乱象,规范餐饮服务经营行为,筑牢食品安全监管防线,门头沟区市场监管局东辛房市场监管所聚焦后厨管理关键环节,深入开展“净后厨”专项整治行动,以精准监管、精细整治、长效管控为抓手,全面提升辖区餐饮环境卫生水平,切实守护群众“舌尖上的安全”。

此次专项整治行动坚持问题导向与结果导向相统一,全域覆盖与突出重点相结合。将辖区内各类餐饮门店、单位食堂等所有餐饮经营主体全部纳入核查范围,实现全域覆盖、无死角排查。行动紧扣后厨规范化管理核心要求,重点围绕环境卫生、操作规范、设施管理、食材管控、人员管理五大维度开展拉网式检

查:严查后厨卫生死角,全面清理地面油污、墙面污渍;核查清洗消毒、冷藏冷冻、通风排烟等设施运行及定期维护情况;规范餐饮具、加工用具生熟分开、分类存放、严格消毒;严把食材采购、储存、加工关口,严防过期变质、来源不明食材流入后厨;检查从业人员健康证明持有及个人卫生、操作规范执行情况。

针对排查发现的各类隐患问题,执法人员建立“当场指正—限期整改—跟踪复查”闭环管理机制,逐项销号,确保问题整改到位。同时,坚持监管与服务并重,现场开展普法宣传和精准指导,向经营者细致讲解食品安全法律法规及后厨卫生管理标准,督促其切实履行食品安全主体责任,主动加强日常清洁整理,规范食品加

工操作流程,从源头防范风险。

整治过程中,东辛房市场监管所创新监管模式,采取“常态化巡查+突击检查”“线下排查+社会监督”相结合的方式,持续加大监管频次和力度。对整改不力的经营主体,依法依规严肃查处,倒逼行业整体提升卫生管理水平。同时,积极引导餐饮单位增强自律意识,推动后厨管理从“被动整改”向“主动提升”转变。

下一步,东辛房市场监管所将以此次专项整治为契机,把后厨卫生管理纳入日常监管重点,健全完善长效监管机制,持续巩固整治成果,严防问题反弹。通过常态化开展整治不断规范餐饮经营秩序,推动辖区餐饮行业服务质量和食品安全保障能力稳步提升。

本报讯 为守护高考期间食品等多领域安全,完成高考服务保障任务,门头沟区市场监管局多措并举开展了一系列检查行动。

一是严把食安关口。对高考考点及周边餐饮单位开展食品安全检查,严把食材关口,逐项核查进货查验、索证票据与原料贮存,杜绝不合格食材入库;仔细检查后厨环境卫生、餐具消杀流程、食品留样及从业人员健康管理,规范食品加工操作,从源头消除食品安全隐患。高考期间开展不间断巡查,及时处置食品安全相关问题。

二是严管价格乱象。紧扣高考期间消费特点,以考场周边酒店、宾馆、民宿等住宿场所为主要检查对象,围绕高考期间临时加价、强制捆绑消费等热点问题开展排查,重点核查价格欺诈、未明码标价、坐地起价、虚构原价、虚假优惠等价格违法行为。对检查中发现的部分酒店未在醒目位置公示高考期间房价、标价信息不全等问题,当场指出并指导经营者立行立改,要求做到价签齐全、标价醒目。

三是严查设备隐患。针对考点周边酒店电梯,重点核验设备检验合格标志是否在有效期内,详细查阅日常维保记录,现场测试紧急报警装置、应急通话系统是否畅通,以及电梯开关门防夹保护装置是否灵敏。提示酒店管理方高考期间应加强巡视频次,并在电梯口、大堂等显著位置张贴温馨提示,引导考生及家长安全、有序乘梯。针对检查中发现的个别酒店应急通话声音较小、轿厢内安全标识不清等问题,当场下达《特种设备安全监察指令书》,并要求相关单位立即整改。

四是多维普法引导。在检查过程中同步开展宣传,同时线上发布消费小贴士,督促经营者严格落实主体责任,遵守相关法律法规,做到明码标价、合规诚信经营;提醒广大考生和家长理性消费,预订酒店、外出就餐或停车时留意收费公示,选购文具认准正规品牌,妥善保存消费凭证,如遇价格纠纷及时拨打12315或12345热线投诉举报,维护自身合法权益。

区局高考期间完成食品等多领域安全检查