

## 密云区开展“夏安”食品安全专项行动

本报讯 许肇天 进入夏季,火锅、烧烤类餐饮消费迎来旺季。为保障辖区群众饮食安全,自5月起,密云区市场监管局聚焦肉类食材销售单位、火锅烧烤食材专营店及餐饮服务单位,全面开展“夏安”食品安全专项行动,守护群众“舌尖上的安全”。

针对夏季肉类食材保质期短、储运要求高的特点,执法人员首先聚焦源头管控,以农贸市场、商超肉类经营摊位及专营店为重点检查对象,严格核查经营主体进货查验和索证索票制度的落实情况,仔细查验猪肉、牛肉等肉类产品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明及进货票据,确保来源清晰、全程可溯。同时,检查冷鲜、冷冻肉品的贮存条件,督促经营者规范储存,严防食材变质风险。

针对火锅烧烤食材专营店,执法人员重点检查店内销售的火锅底料、蘸料、速冻肉卷、烧烤串料、丸子等预包装食品,逐一核查产品的生产日期、保质期、生产厂家资质及标签标识是否合规。对于“合成肉”卷、调理肉制品等品类,执法人员明确要求经营者必须清晰标注产品类型和配料表,严禁以“原切肉”名义进行虚假宣传、误导消费者。



执法人员检查烧烤酱料质量安全。

此外,执法人员对火锅店、烧烤店开展突击检查,全面排查环境卫生、食材加工操作规范、餐饮具清洗消毒等关键环节。针对烧烤店,重点核查牛羊肉、海鲜等食材的进货凭证和检疫证明,严厉打击使用来源不明、未经检验检疫肉类,以及以猪肉、鸭肉冒充牛羊肉等违法行为。针对火锅店,重点检查毛肚、黄喉、鸭血等水发产品及冷冻肉卷的索证索票

情况,排查是否存在违法使用食品添加剂、超范围经营冷食类食品等问题。同步向经营者发放《餐饮服务单位夏季食品安全自查要点提示》,督促其严格落实主体责任,确保加工过程生熟分开、荤素分开,防止交叉污染。下一步,密云区市场监管局将持续深化“夏安”行动,全力排查并消除食品安全隐患,营造安全放心的夏季食品安全消费环境。

## 西城区召开一体化综合监管工作培训会

本报讯 曲鸣 今年以来,为高质量推进一体化综合监管各项任务,精准对接市级各类考核监测工作,破解多类考核指标交叉、基层负担重等问题,西城区事中事后监管联席会议办公室系统梳理优化营商环境、“七有”“五性”、市政府高质量发展三大考核体系中涉及一体化综合监管改革相关指标,深度拆解指标内涵、厘清逻辑关系、辨析指标异同,打通各类考核底层逻辑,建立“一套指标体系、全面提升效能”的工作机制。

为进一步推进一体化综合监管改革各项工作,帮助各监管单位把握工作方向和重点,落实“扫码检查”等工作要求,近日,区联席办组织召开西城区一体化综合监管工作培训会,全区各执法单位、各街道相关工作负责同志参会。

培训会上,区联席办结合应用场景,对指标体系中的各项考核指标分类说明,分析辖区当前工作进展情况及弱项指标,明确工作提升措施。围绕执法检查规范性、跨部门协同监管、非现场监管转型、监管精准性等重点方面的易错点进行了强调,对平时工作中汇集的常见问题、现场提问进行了答疑解惑,并就系统操作方面反馈较多的问题如综合查一次新增功能、计划进度监测、检查结果跟踪等进行了演示与讲解。会上还邀请了区卫健委、白纸坊街道分享工作经验,为各单位提供参考借鉴。通过此次培训,促使各单位理清思路,抓住重点,找准方向,为后续推进改革工作打牢业务基础。

## 东城区深化网约配送员群体党建工作

本报讯 据东城区市场监管局消息,为深化网约配送员群体党建工作,做实关爱帮扶与思想引导,东城区市场监管局前往商超、商圈等骑手集中区域,开展端午慰问暨普法服务活动,向辛勤奔波的城市“奔跑者”送上节日祝福与贴心关怀。

活动现场温情满满,执法人员向坚守一线的外卖骑手致以节日问候,感谢他们顶烈日、冒风雨,全力保障城市配送服务。结合传统民俗与高温作业实际,现场发放粽子、饮用水及防暑礼包,一份份慰问品承载着端午安康的美好祝愿,也为酷暑中劳作的骑手送去清凉,缓解户外工作疲惫,让大家真切感受到组织的温暖。

以此次慰问为契机,执法人员同步开展普法宣讲,重点解读6月1日正式施行的《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》,结合配送工作实际讲解经营规范与食品安全要求。同时,积极推广骑手“随手拍”监督机制,介绍上报流程与使用方法,引导骑手发挥一线巡查优势,主动排查、上报餐饮商户安全隐患,化身市场监管“流动探头”,助力构建共治共享的监管格局。

活动中,执法人员与骑手亲切交流,倾听大家的心声与诉求,做好思想引导工作。辖区各类骑手驿站也将持续优化服务,为骑手提供便捷休憩场所。区市场监管局将持续以党建为引领,常态化开展关爱服务活动,用心用情守护新就业群体,不断提升大家的幸福感与归属感。

## 平谷区靠前服务激活乡村餐饮新活力

本报讯 据平谷区市场监管局消息,周末的平谷,绿水青山间多了一份别样的烟火气。在一家特色乡村面包房的院子里,游客们三三两两地品尝着刚出炉的烘焙糕点,手捧现磨咖啡,享受着惬意的田园时光。如今,像这样主打“原生态”“沉浸式”的复合型餐饮新业态,正悄然成为平谷乡村消费的“新风景”。

新消费场景带来了新活力,却也给初来乍到的乡村创客们带来了“成长的烦恼”。乡村特色餐饮往往叠加了多种经营模式,面对加工区如何合规规划、证照怎么办、线上线下如何规范运营等问题,不少创业者面临着“摸着石头过河”的困境。

群众的难点,就是政务服务的发力点。面对新业态的合规需求,区市场监管局打破“窗口等申请”的传统模式,组织业务骨干直达大山深处的经营现场,将政策红利与合规指引直接送到乡村创客手中。

“特色烘焙设备的加工作业区怎么

规划才符合要求?生熟食品怎么物理隔离?刚筹备的时候,我们心里真没底。”一位刚入驻平谷的咖啡店主坦言。

针对跨界新业态在筹备期的共性痛点,平谷区市场监管局提前介入、靠前指导。工作人员对照食品经营许可核查标准,结合门店实际,重点围绕防交叉污染、防虫防鼠设施设置、食品接触面材料把控,以及专用水池分类使用等核心环节,逐一给出清晰、专业的实操建议。

把生硬的法条转化为实用的建店指南,执法人员细致入微的合规规划,帮助初创企业有效规避了因动线布局不合理而导致的返工风险,让经营者“干得放心,心里有谱”。

为了让乡村创客们把更多精力放在经营上,平谷区依托优化营商环境政策,大力推进“餐饮店开办一件事”集成办理。过去,开办一家复合型餐饮店常常面临多头跑、材料繁多的困扰。现在,通过跨部门信息共享与协同联动,实现了

申请材料“一次提交、一窗受理、并联审批”。办理流程的大幅精简和审批时限的有效压缩,让办事群众真切享受到了“准入即准营”的改革红利。

“不仅帮我们快速落了地,还手把手教我们怎么规范经营。”在伴随式服务中,区市场监管局的服务链条还在不断延伸。一方面,紧盯食品安全底线不放松。在节假日等消费高峰期前夕,监管人员会提前上门进行风险提示,督促企业严格落实进货查验台账,把好食品安全主体责任关。另一方面,高度重视网络交易秩序与广告宣传合规。针对乡村网红餐饮高度依赖网络引流的特点,工作人员主动指导经营者规范网络平台信息发布和广告宣传用语,防范虚假宣传风险。

从被动审批到主动破题,从前端准入到全周期赋能,区市场监管局这一系列提质增效的务实举措,正将严格的底线管理无缝融入区域经济发展的大局之中。

## 大兴区创新养老领域食品安全监管模式

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为切实守护老年群体“舌尖上的安全”,筑牢养老领域食品安全防线,大兴区创新监管模式,将食品安全护老行动与智慧监管深度融合,通过多部门联动宣讲、试点标杆打造、全域闭环排查,全面推进养老机构食堂“明厨亮灶”升级改造。

一是部门联动聚合力,政策宣讲广覆盖。为有序推进养老机构智慧食安监管落地见效,大兴区市场监管、民政部门协同联动,凝聚监管合力、压实主体责任,聚焦养老机构食堂食品安全核心场景,常态化开展政策宣讲与指导帮扶工作。重点指导辖区养老机构食堂活用“互联网+明厨亮灶”智慧监管手段,督促机构将后厨加工烹饪、食材切配、食品贮存等全流程关键操作环节,实现操作全程留

痕,数据实时上传、风险动态可视。

区市场监管部门联合三大通信运营商,组建专项服务小组,实地走访排查辖区重点养老机构点位,一对一开展政策解读、技术答疑和改造引导,积极动员各养老机构自愿合规安装智能监控设备,稳步扩大养老机构智慧食安监管覆盖面,营造主动合规、共治共享的良好氛围。

二是试点先行树标杆,智慧监管提质效。为以点带面推动全区养老机构食安智慧化升级,大兴区选取重点民生餐饮服务单位打造示范试点,北臧村镇福提园养老院率先完成设施升级改造,成为辖区养老机构食安智慧监管标杆。

福提园养老院占地面积近3万平方米,院内食堂服务就餐老人及工作人员超600人,就餐人流量大、食品安全保障

责任重,是养老机构食品安全监管的重点单位。考虑到养老机构日常工作繁杂、人员紧张,北臧村镇市场监管所坚持靠前服务、主动赋能,安排专属工作人员上门开展一对一精准服务,细致宣讲智慧监管相关政策,详细解读监管平台接入标准、智能设备安装规范、后台数据运维流程及常态化管理要求,全程助力机构高效完成升级改造。

三是全域排查筑闭环,从严整治守底线。大兴区坚持科技监管与线下整治双向发力,聚焦老年群体食品安全权益保障,开展辖区养老机构食堂专项排查,全面覆盖全区28家养老机构食堂,通过逐户细致核查、逐项对标整改,累计排查发现各类食品安全隐患问题103条,所有问题已全部督促整改到位。