

密云区开展食品生产筹建企业专题培训

本报讯 许擎天 为帮助辖区内食品生产筹建企业健全安全管理制度、掌握许可申报流程、提升企业自检能力,近日,密云区市场监管局聚焦企业筹建痛点、投产难点,组织印象云溪、飞鸟与鸣虫等5家食品生产筹建企业开展专题培训,主动靠前服务,助力企业规范建设、顺利投产。

此次培训紧扣企业投产核心需求,在制度建设方面,工作人员梳理了食品生产必备制度清单,指导企业将食品安全标准要求贯穿原料采购、生产加工到仓储出厂全过程,依托标准化体系提升风险识别与自查整改能力。同时,围绕常见风险点,详细讲解取样、检测及记录留存等实操规范,引导企业建立常态化自查闭环机制。通过图文演示、线上系统实操演练相结合的方式,全面讲解食品生产许可申报全流程,明确填报注意事项与材料规范,帮助企业精准掌握申报流程、高效完成许可申报。培训现场,工作人员逐一摸排各企业厂房建设、生产筹备进展,针对企业在制度完善、合规运营中遇到的疑难问题,提供一对一专业答疑和精准指导。

实操教学环节内容丰富,检测技术人员以飞鸟与鸣虫企业的自产面包为实操样品,严格对照国家食品安全标准,现场演示产品感官检测全流程,



密云区市场监管局开展食品生产筹建企业专题培训。

细致讲解产品色泽、组织状态、气味、杂质等关键指标的判定标准。同时,现场演示天平操作,完整示范净含量、水分指标检测流程,同步提示实操中易出现的不规范操作细节,有效夯实企业出厂自检基础能力,筑牢食品出厂安全防线。

据了解,在此次集中培训前,密云区市场监管局已提前介入、主动服务,对参会企业开展“一对一”上门帮扶。工作人员深入企业厂区建设现场,围绕车间布局规划、实验室配套设施选购等关键环节,提供全方位、个性化筹

建指导。这种“前期踏勘+专题培训”的创新模式,有效打通了企业投产前的合规堵点,切实解决企业筹建过程中的实际难题。

参训企业代表纷纷表示,此次培训内容贴合企业实际需求,精准直击筹建、投产核心难点,为企业标准化建设、合规化投产运营筑牢坚实基础。下一步,密云区市场监管局将持续深化“助企惠民”常态化前置帮扶机制,针对位置偏远的企业主动上门指导,护航企业规范落地,全力推动辖区食品产业安全、规范、高质量发展。

丰台区为师生餐桌再添一道“数字护盾”

本报讯 沈琛 “猪肉批次号怎么填?”“鸡蛋的检疫证明拍照上传有什么要求?”……近日,丰台区市场监管局组织开展食品安全追溯系统使用指导培训,加快推进数字化追溯系统在辖区中小学食堂的全面应用,为师生餐桌再添一道“数字护盾”,让校园食材来源可查、去向可追。

一部手机,为食材添上“数字身份证”。哪些食材必须“留痕”?培训一开始,执法人员现场划了重点:猪肉、牛肉、羊肉、鸡蛋等这些餐桌上常见的农产品,今后每一笔交易记录都要如实录入北京市食品安全追溯系统。学校食堂的食材供应商通过系统点选对应食品批次信息,即可实现食材信息线上流转。学校食堂开办者接收对应批次食材信息并确认,闭环校园食品安全监管,守护校园餐安全。从养殖场到运输车,再到学校食堂的仓库,食材的“旅行轨迹”都将一目了然。

手把手教学,打通服务“最后一公里”。“大家看,只要点选对应的食品批次信息,信息就能自动流转到学校端。”执法人员一边讲解一边演示操作流程,遇到还不熟练的,干脆拿过手机亲自示范一遍。针对大家提出的注册入口、信息填写规范等问题,执法人员逐一解答。

“以前总觉得系统操作麻烦,今天试了一遍发现其实挺简单的。”一位食堂负责人表示。他的笔记本上记得密密麻麻,手机里还多了个刚建的微信群。这种贴心的“保姆式”服务,加上当场建起的“售后”微信群,真正把服务做到了大家心坎里。校园食品安全事关千家万户。此次培训中,执法人员主动靠前服务,进一步打通了追溯系统推广的“堵点”。

昌平区发布汛期加强食安风险防控提示

本报讯 据昌平区市场监管局消息,当前,北京市已进入夏季汛期,高温、潮湿、积水环境极易滋生细菌、霉菌,食品受到污染风险增大,食源性疾病风险也显著增加。为降低食品安全风险,切实保障群众食品安全,昌平区市场监管局作出以下提示:

严格落实主体责任。建立健全食品安全管理制度,结合经营实际制定食品安全风险管控清单,有效运行“日管控、周排查、月调度”机制,全面排查场所环境、设施设备、食品采购、贮存管理、人员健康等方面的风险隐患,并采取有效措施防控风险。

严格销售贮存管理。落实进货查

验、索证索票制度,确保食品来源安全可靠可追溯;强化销售、贮存环节管理,确保设施设备正常运行,食品按标签要求规范贮存,对易受潮食品做好防潮隔湿措施,严禁销售被雨水浸泡、污染、过期和来源不明、标签标识不清的食品及死因不明、来源不明的畜禽类食品和水产品。

严格食品安全自查。定期对在售及贮存食品进行排查,严防经营过程中食品原料、半成品、成品出现腐败变质、霉变生虫、污染受损等状况,及时下架清理腐败变质、霉变生虫、过期食品。汛期后,要认真做好食品清理、环境清洁、设备检修等工作,确保符合食品经

营要求。

严格落实平台责任。网络食品交易第三方平台要落实食品安全监管责任,强化食品配送、贮存全流程防护,严禁配送各类受污染、变质等不合格食品。定期对配送车辆、配送装备进行清洁消毒,杜绝配送环节出现食品二次污染问题。

请广大食品销售经营单位严格落实提示要求,规范经营行为,不购进、不贮存、不销售不符合食品安全标准的食品,共同守护辖区食品安全。昌平区市场监管局将持续开展汛期食品安全监督检查工作,严厉打击各类违法违规行为,切实筑牢辖区食品安全防线。

大兴区压实餐饮商户食品安全主体责任

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为严格落实食品安全“四个最严”要求,压实餐饮经营主体食品安全主体责任,护航辖区新增商业业态规范有序运营,近日,大兴区市场监管局执法人员在辖区龙湖天街沐光岛商业新区开展新开业餐饮门店食品安全专项培训,为商圈内20家新晋入驻餐饮商户送上开业“安全第一课”。

此次培训聚焦沐光岛新商圈餐饮商户集中开业、合规经营经验不足等实际特点,采取集中讲解+现场实操指导的精准服务模式,针对性解决新开业餐饮单位经营中的食品安全风险隐患问题。

培训中,执法人员紧扣《中华人民共和国食品安全法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规,围绕餐饮经营核心合规要点

开展全方位讲解。重点强调了食品原料采购索证索票、进货查验与台账记录、食品储存加工规范、餐具清洗消毒、餐厨垃圾处置、食品留样管理等关键内容。同时,结合日常监管典型案例,直观剖析无证经营、原料溯源缺失、操作流程不规范等常见违法行为的危害及处罚标准,深刻阐明餐饮经营者的法定责任与义务,纠正商户经营中的惯性误区,切实提升参训负责人的食品安全法治意识和风险防控能力。

培训同步统一下发四份标准化管理材料,包含食品安全管理制度范本、从业人员每日晨检记录表、门店卫生管理制度、食品安全培训记录四类核心资料,以标准化台账倒逼日常自查落地见效。

集中培训结束后,执法人员秉持

精准帮扶、源头管控的原则,对商圈内部分餐饮门店开展一对一现场上门指导。深入门店操作区、仓储区、清洗消毒专区等重点区域,实地检查经营场所环境卫生、设施设备配置、功能分区布局等情况,现场指出软硬件存在的细节问题,手把手指导商户整改优化,细化规范食品加工操作流程,逐一明确开业经营合规标准,从源头杜绝食品安全隐患。

下一步,大兴区市场监管局将持续聚焦辖区新建商圈、新增餐饮业态,开展前置指导、普法培训、上门帮扶等暖心服务,开展常态化巡查监管,定期开展“回头看”检查,持续规范餐饮市场经营秩序,以精准监管、靠前服务筑牢辖区食品安全防线,为群众营造安全、放心的餐饮消费环境。

海淀区多维度增强市场监管干部实践能力

本报讯 据海淀区市场监管局消息,近日,海淀区市场监管局接连举办2026年第4、5期“智汇市监夜校”活动,从树立和践行正确政绩观理论学习,到一线执法案例分享,多维度增强市场监管干部的理论修养和实践能力。

第4期活动以“树立和践行正确政绩观”为主题,特邀中国人民大学马克思主义学院副院长、教授、博士生导师王衡作专题授课,引导广大干部坚守监管为民初心,以实干实绩做好市场监管各项工作,为后续系列业务培训筑牢思想根基。

第5期活动则采用联所分享交流会的形式,以应对恶意索赔、防范舆情风险、深化源头治理为核心,采用一线骨干案例分享、有关科室现场答疑相结合的“小而精”实战化教学模式,来自北下关、甘家口、羊坊店、曙光、紫竹院等街道市场监管所的代表,结合辖区批量工单处置、线上新业态监管等实战经验,分享了创新治理举措,直击基层执法中的堵点难点,碰撞思路、互学互鉴。执法五队、宣传科、教育培训专班则分别聚焦职业索赔攻坚成效与处置规范、舆情处置应对与风险防范、夜校培训机制构建与培训计划,交流了各自领域的实践成果和思考。

现场气氛热烈,与会人员紧扣核心议题深入交流,务求求真。参训人员纷纷表示,夜校学习平台不仅帮助大家筑牢思想防线,也有效激发了队伍活力,为一线执法人员防范风险、优化办案流程、推动源头治理提供了实用方法,切实提升了依法履职、协同共治的综合能力。