

延庆区市场监管局开展酒企调研走访活动

本报讯 日前,延庆区市场监管局党组书记、局长陈东严,区市场监管局党组成员、副局长王慧一行到北京永宁八达岭酒业(集团)股份有限公司开展企业调研走访活动,围绕企业发展、食品安全、质量管控、品牌建设等方面与企业进行深入交流,为本土特色企业发展送上精准服务。

首先,调研组一行参观了酒厂文化发展长廊,在工作人员的介绍下,详细了

解企业发展历程、核心产品、工艺传承及所获荣誉等,对企业传承传统酿制技艺、注重技术创新的发展路线给予肯定,同时鼓励企业深挖本土酒文化内涵,把历史底蕴转化为市场竞争优势,让老品牌焕发新活力。

随后,调研组深入酒厂生产车间,实地查看从原料蒸煮、发酵、蒸馏到灌装、检验、成品出库的全流程生产线,并叮嘱企业负责人及技术人员要牢牢守

住食品安全底线,严格落实原辅料进货查验、生产过程管控、成品检验出厂的主体责任,每一瓶酒的质量都要可追溯、可管控。

参观结束后,调研组一行与酒厂负责人、技术骨干代表开展座谈交流。座谈会上,企业负责人汇报了酒厂近年来的生产经营情况,提出了在质量管控、品牌建设、技术创新等方面遇到的困难和问题,局领导及专业科室现场逐一回

应,并提出了针对性的建议和思路,同时对发展过程中易遇到的其他问题进行提醒和指导。

实地调研是延庆区市场监管局助企纾困、助力企业发展的重要一环,下一步,区市场监管局将持续聚焦辖区本土特色企业,把监管与服务深度融合,主动下沉一线解决企业实际难题,助力更多本土企业走出区域、打响品牌,为地方经济持续发展注入动力。

延庆区上半年监督抽检食品安全733批次

本报讯 2026年上半年,延庆区市场监管局共对食品生产、流通、餐饮服务各环节组织开展食品安全监督抽检733批次,累计完成全年抽检任务总量(1400批次)的52%,实现“时间过半、任务过半”。

区市场监管局落实2026年食品安全突出问题专项整治,统筹开展食品安全抽检,密切关注重点生产经营状态,共组织流通环节食品抽检578批次(含食用农产品专项抽检361批次),餐饮环节抽检97批次(含校园专项抽检22批次),生产环节食品抽检58批次,强化隐患排查,为筑牢食品安全防线提供有力支撑。

全面推行扫码抽检工作机制防范扰企,避免对同一市场主体短期内重复抽检,实现食品安全抽检覆盖率的有效提高。

常态化开展食品安全“你点我检”活动,聚焦辖区内群众关注的热门食品、消费场所,有效提升了群众对食品抽检工作的参与度,进一步推动食品安全监管从“被动检”向“主动点”转变,营造良好的食品安全监管氛围。

下一步,延庆区市场监管局将依法依规做好食品安全监督抽检信息公开工作,及时排查处置风险隐患,确保2026年食品安全监督抽检任务按时



延庆区市场监管局开展食品安全监督抽检。

按点、保质保量完成。

又讯 食品安全无小事,守护“舌尖”筑防线。为深入贯彻北京市市场监管局、延庆区政府关于食品安全工作的决策部署,进一步推动2026年区政府工作报告重点任务和重要民生实事项目落实,近日,延庆区市场监管局召开2026年食品安全监督抽检半年工作会,详细部署下半年抽检工作计划,为辖区群众饮食安全保驾护航。

会上,应急科对标2026年食品安全抽检计划,对上半年抽检工作完成情况进行回顾总结,梳理问题与不足,深刻分析原因,并结合辖区

实际情况,对各承检机构下半年抽检工作提出了更高标准、更严要求。会议强调各承检机构应严格遵照《食品安全抽样检验工作规范》,规范抽样流程、精准开展检测、严格履行职责,确保抽检工作科学规范、有序推进、落地见效。

会后,各承检机构围绕抽检工作中的难点困点、先进经验开展交流研讨,针对多发、频发问题,加强原因分析,开展精准技术帮扶。特化科、餐饮科、食品科就专项抽检任务提出具体要求,细化落实举措,推动下半年食品抽检工作高效完成。

区市场监管局发布桃子选购相关提示

本报讯 盛夏季节,果市迎来新一轮更迭。当荔枝的艳红渐次淡去,蜜桃的粉白已携着细密绒毛占据货架。桃,这一承载千年文化意象的果实——从《西游记》中孙悟空垂涎的蟠桃园,到民间“桃符”纳福的传统——如今正以时令鲜果的身份进入千家万户的餐桌。那么如何挑选好吃的桃子呢?延庆区市场监管局发出桃子选购相关提示,帮您买得放心、吃得明白。

桃子的营养价值,民间素有“桃养人”之说,现代营养学亦为其提供了科学依据。热量可控,饱腹友好。每100克可食部仅含约39千卡,糖分占比8%~10%,体重管理期间可适量纳入膳食计划。矿物质补充效率高。钾含量较为突出,夏季汗液流失后食用,有助于缓解疲劳感、维持电解质稳态。膳食纤维丰富。尤其集中于果皮附近,对肠道蠕动具有温和促进作用。植物化学物多样。桃皮及果肉中含绿原酸、儿茶素等多酚类成分,具备一定抗氧化活性。

桃子的挑选方法。第一步:看。好桃子表皮要有光泽,颜色要自然,红黄不均属于正常现象,可能是由于日照的方向差异导致的,也可能和品种有关。如果桃子表皮有褐色斑块,说明这个桃子在采摘或者运输中可能受到了外伤或挤压,细胞破损后氧化变褐,若仅是表层有小范围的变褐,削去该部分后仍可食用,若褐色斑块出现凹陷、破皮、渗水或是发酵味,则可能已经被真菌感染,不建食用。第二步:闻。熟桃子的果蒂附近有香味,通常越甜的桃子越香。无香气者多半还未熟,散发酒味或酸腐味则是过熟或内部变质。第三步:问。建议主动向销售者询问产地、采摘日期及品种信息。本地果园直供产品通常比长途转运货品新鲜度更高。第四步:捏。轻轻按压果实,感受软硬程度,挑选口感适宜的桃子。

桃子的保存方法。桃子属呼吸跃变型果实,采摘后仍持续进行生理代谢并逐步后熟,保鲜期相对有限,须根据品种及成熟度采取差异化贮存策略。硬质未熟果可置于阴凉通风处自然后熟,保存期2~3日;如需加速软化,可装入纸袋并放入苹果或香蕉等乙烯释放型水果作为天然催熟剂。水蜜桃等软质品种到手时通常已达风味峰值,建议常温下1~2日内食用完毕。冷藏贮存会折损香气物质且易诱发果皮褐变,非必要不建议冷藏。中长期贮存去皮去核后切块,平铺于托盘预冻,冻结后转入密封袋保存,可用于制作冰沙、果酱或烘焙配料,保质期约2~3个月。

吃桃子的注意事项。桃仁不要随意食用。桃仁可分为苦桃仁和甜桃仁两种。苦桃仁具有微量毒性,主要来自苦杏仁苷,苦杏仁苷在肠道内水解后会释放氢氰酸(HCN),过量食用会导致口苦、头晕、恶心、呕吐、心悸、呼吸困难,严重时抽搐、昏迷。药用桃仁经过炒制或煮沸,毒性大幅降低。甜桃仁虽然毒性极低,但是建议从正规渠道购买,且不能当零食随意吃。

八达岭镇“政务开放日 政策公开讲”活动举行

本报讯 为深化政民互动,提升政务服务透明度,助力优化营商环境,近日,延庆区市场监管局参加八达岭镇举办的“政务开放日 政策公开讲”活动,通过现场政策解读、答疑解惑、发放资料等形式,为群众送上“干货满满”的服务套餐,切实将惠民政策与法律服务送到群众身边。

设置专门咨询台,围绕市场监管领域重点内容,为群众讲解《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,结合典型案例以案释法,帮助群众直观理解政策内涵。

针对群众关心的营业执照办理、食品安全常识、消费维权渠道、年报填报流程等热点问题,工作人员耐心倾听、细致解答,提供“一对一”指导,让群众带着问题来、揣着答案回。

精心准备《市场主体登记服务指南》《家庭常见病用药指南》《化妆品知识宣传手册》等实用资料30余份,用



执法人员讲解《中华人民共和国食品安全法》等法律法规

图文并茂的形式普及政策法律,助力群众提升维权意识和防范能力。

活动累计服务群众30余人次,现场解决问题11个,进一步拉近了政民距离,营造了学法、懂法、用法的良好氛围。

下一步,区市场监管局将持续深化“政务开放”与“政策公开”力度,创新服务形式、拓展服务渠道,用心用力解决群众“急难愁盼”,为打造法治化、便利化营商环境贡献市场监管力量。