

东城区开展夏季餐饮后厨卫生检查

本报讯 据东城区市场监管局消息，夏季高温高湿，食材易腐败变质，细菌易滋生繁殖，是食品安全风险高发时段。为防范夏季餐饮食品安全隐患，规范餐饮经营秩序，保障群众饮食健康和消费安全，近日，东城区市场监管局聚焦各类餐饮经营场所，开展夏季餐饮后厨卫生专项检查，从严从细筑牢夏季食品安全防线。

此次专项检查聚焦后厨卫生环节，精准排查各类安全隐患。执法人员对后厨环境卫生进行全方位检查，细致查看操作间、清洗区、储物间、排水沟等区域，重点排查地面油污堆积、角落垃圾残留、杂物乱堆乱放等问题，核查防蝇、防鼠、防尘等“三防”设施是否完好有效、正常使用，彻底整治后厨卫生死角乱象。

针对食材管控关键环节，执法人员严格检查食材储存管理情况，核查冷藏冷冻设备温控是否达标，查看食材是否做到分类分区、离地离墙存放，严查过期变质、“三无”、腐败食材，杜绝生熟食混放、半



执法人员开展夏季餐饮后厨卫生专项检查。

成品与成品交叉接触等违规行为。同时，检查后厨操作台、加工台面清洁度，要求经营者即时清洁、随用随净，保持操作台面干净整洁，从源头减少细菌滋生。

此外，执法人员重点核查餐用具清

洗消毒、存放情况，杜绝未消毒餐具、不洁餐具投入使用。同时，严格排查调味品、食品添加剂，核对产品保质期、标签标识，严查过期调料、违规使用添加剂等违法行为，规范食品辅料使用管理。

密云区启动烧烤门店食品安全检查

本报讯 许擎天 入夏以来，夜间烧烤消费持续升温。针对烧烤行业“昼伏夜出”、晚间客流密集的经营特点，近日，密云区市场监管局摒弃常规日间检查模式，在晚餐消费高峰时段对辖区烧烤门店开展食品安全检查，全力守护群众“舌尖上的安全”。

检查中，执法人员严把市场准入与食材源头关口。重点核查门店经营资质，查验营业执照、食品经营许可证是否按要求在就餐区醒目公示，并逐一核对在岗从业人员健康证明有效期，细致排查是否存在无证经营、资质过期、公示不规范等违规问题。针对牛羊肉、海鲜等烧烤核心食材，现场调取进货票据、检验检疫证明，仔细比对台账记录与实物批次信息，随机抽检羊肉、冻虾等在售食材，严厉打击食材来源不明、未经检疫等违法行为。

随后，执法人员深入后厨操作间，仔细查看冷藏、冷冻设备运行温度，检查是否存在反复解冻、生熟混放等不规范贮



执法人员检查烧烤门店食品安全。

存问题，细致排查各类酱料、调味品是否存在过期变质、使用“三无”产品等安全隐患。同时，严格规范后厨操作标准，检查切配台面色标管理落实情况，核查生

熟刀具、砧板分区使用情况，查看烧烤签具是否彻底清洗消毒，全面排查防蝇、防尘、防鼠“三防”设施配备情况，确保食品加工制作全流程规范合规。

石景山区规范烧烤经营市场秩序

本报讯 孔笛 盛夏时节，烧烤类餐饮进入高峰，而高温高湿环境也让食品安全风险随之攀升。为扎实推进食品安全“夏安”行动，严格落实制售假劣肉制品

专项整治工作部署，石景山区市场监管局紧盯夏日餐饮消费重点品类，对辖区烧烤经营主体开展常态化专项检查，以严苛监管标准全力守护群众“舌尖上的

安全”。

夏季食材易腐易变质，仓储保鲜、后厨卫生是烧烤食品安全管控的重点环节。执法人员深入后厨操作区域，核查冷藏冷冻设备运行状态，查验食材是否严格落实生熟分离、荤素分区的存放规范，确认设备温控达标、食材储存合规。排查后厨环境卫生、防蝇防虫防鼠设施及餐饮具清洗消毒等关键环节，常态化排查各类食品安全风险点，通过风险闭环管控，杜绝隐患藏身后厨。

结合夜间经营消费特点，执法人员采取错时检查、随机抽检的方式开展常态化巡查工作。现场对在售肉串进行抽样送检，重点核验肉类及其制品的进货渠道、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等溯源凭证，对肉类动物源性成分等多项指标开展检测，常态化规范烧烤经营市场秩序，从流程上严把准入关，杜绝假劣食材混上餐桌。



执法人员检查烧烤食材安全。

大兴区扎实筑牢汛期食品安全防线

本报讯 据大兴区市场监管局消息，近期，针对汛期高温高湿易引发食品受潮霉变、雨水污染等流通环节突出风险，大兴区市场监管局紧盯食品流通全链条，精准开展风险防控整治，从严守牢汛期食品安全防线。

坚持清单化管控、前置化防控，系统梳理汛期食品流通领域风险要点，下发《关于加强汛期食品经营环节食品安全风险防控工作提示》，聚焦进货查验、仓储保管、防潮防污等流通关键环节，细化防控标准，压实经营主体责任，从源头防范变质、污染类食品安全风险。

采取线上线下联动排查方式，对农贸市场、商超、食杂店等流通经营主体开展全覆盖检查，累计排查2350家次，重点严查是否存在雨水浸泡、受潮霉变、污染过期等问题食品。实行即查即改、闭环管控，累计指导整改各类风险隐患303处，全面清零流通环节安全漏洞。

本次专项排查未发现食品污染、腐败变质等食品安全问题，有效化解汛期流通领域季节性安全风险，守住食品安全零事故底线。下一步，大兴区市场监管局将持续紧盯汛期天气特点，常态化开展流通环节风险排查整治，精准管控安全隐患，持续巩固食品安全防控成效。

海淀区举办食品等安全科普宣传活动

本报讯 据海淀区市场监管局消息，为扎实推进监管为民、科普惠民，聚焦“一老一小”不同群体的消费安全和健康需求，近日，海淀区市场监管局联合区检察院和属地街镇、社区等多部门，开展了一系列安全科普宣传活动。

在大牛坊官悦园社区文化广场，一场暑期食品安全公开课正式开讲。活动现场，区食药安全监控中心的工作人员结合辖区鲜切水果专项检测数据，通过多组菌落对比实验图表直观展示：鲜切水果常温久放会快速滋生细菌，全程冷藏可有效延缓微生物繁殖。针对重点人群，工作人员特别提示，建议儿童、老年人、孕妇及慢性病患者优先食用完整鲜果，谨慎购买预切水果。同时，发布暑期学生居家饮食安全指南，从水果处理、健康零食选择、饭前洗手、剩菜冷藏、健康饮品五个方面提醒家长，养成夏季卫生饮食习惯。

“家里囤了很多药品，应该如何保存？”“血压计怎么买最靠谱？”“孩子能用大人的化妆品吗？”除了食品安全外，用药、用械和用妆安全也是居民关心的话题。为此，海淀区市场监管局走进香山街道第二社区，在“药械妆安全科普进社区”主题活动中，围绕群众高频关切的问题开展精准科普。针对家用药品与医疗器械，工作人员详细讲解血压计、血糖仪、口罩、热敷贴等常用家用器械的选购渠道、操作规范及养护储存知识。

面向老年群体，活动特别注重贴心与专业并重，在清华园街道养老服务中心，一场面向社区老人的药械安全科普活动展开。工作人员围绕老年人常用口服药、外用药品等展开讲解，科普药品防潮避光储存、多种药物联用禁忌等知识，清晰区分药品与保健食品，揭露夸大疗效产品、非法养生推销等常见套路，引导老年人增强辨别能力，避免盲目购药。