

密云区市场监管局全力保障汛期市场安全

本报讯 许擎天 面对近期强降雨天气,密云区市场监管局迎“汛”而上、全域布防,紧盯食品药品安全、特种设备运行及市场价格秩序等民生领域强化监管,全力保障群众生活平稳有序。

双线齐管控,严守食药“安全关”。工作人员对集中安置点与辖区经营场所同步加强监管,筑牢食药安全防线。一方面,建立集中安置点动态管理台账,实时更新点位数量、就餐人数、供餐模式等信息,并强化动态巡查,对食品原料采购、贮存、加工、留样及餐具消毒实行全流程把控,重点排查食材变质、生熟混放、交叉污染等隐患,从源头保障转移群众饮食安全。另一方面,全面巡查辖区商超、农贸市场、餐饮门店及药店,督促商户严格落实进货查验、防潮防霉、日常消杀等举措,全方位防范汛期食药安全风险。

汛前早布防,特种设备“稳运行”。工作人员提前启动特种设备专项防控,精准摸排辖区6597台在用设备底数,将电梯、索道、起重机械等211台易受极端天气影响的重点设备纳入核心监管范围,涉及67家使用单位。通过组织防汛专题部署及培训、



执法人员对食品安全进行抽样检测。

线上推送防汛指引,帮助企业明确汛期安全管控标准,有效提升从业人员防汛避险与应急处置能力。

严管稳物价,守护市场“定盘星”。工作人员持续加大市场价格监管力度,通过发布价格工作提示、提醒告诫书等方式,引导经营主体强化价格自律,做到明码标价,诚信经营。

值守全天候,锻造防汛“突击

队”。择优选调33名优秀青年组建防汛抢险预备队,实行24小时全天候值班值守、随时待命。队员分批次下沉各防汛安置点,主动承接物资搬运、场地整理、群众转移、食宿保障等一线工作,全员坚守岗位、连续作战,以高效的应急处置能力、充足的值守保障力量,全力配合全区防汛抢险工作,为汛期民生保障筑牢坚实后盾。

石景山区启动汛期安置点食品安全检查

本报讯 唐乐宸 为切实做好汛期食品销售环节安全风险防控,石景山区市场监管局执法人员对照《食品经营监管工作业务指导(2026年第七期)》明确的食品安全风险点,对辖区避险转移集中安置场所开展专项检查,全力守护转移安置群众饮食安全。

闻令而动,迅速部署排查。执法人员第一时间梳理检查重点,针对辖区集中安置场所,主动对接相关负责人,逐一建立检查台账,摸清食品供应来源与保障模式,确保监管不留盲区。

聚焦重点,严查风险隐患。执法人员深入各安置点食品供应区域,以瓶装饮用水、方便面、面包、乳制品等汛期常备食品为重点品种,逐项开展排查。一是严查保质期。逐批次核验食品生产日期与保质期,严防过期食品流入安置群众手中。二是严查进货查验。仔细查阅食品供货商资质、进货票据、检验合格证明等文件,确保食品来源可溯、质量可控。三是严查贮存条件。现场查看食品存放环境是否干燥通风、是否落实隔墙离地要求、是



执法人员检查集中安置场所食品安全。

否存在受潮霉变风险,杜绝因高温高湿环境导致食品变质。

压实责任,筑牢安全底线。检查过程中,执法人员督促安置点管理方严格落实食品安全主体责任,加强日常巡查和自查自纠,及时清理受潮、破损、过期食品。同时,向安置点工作人员和群众

宣传汛期饮食安全注意事项,增强群众自我保护意识。

下一步,区市场监管部门将持续跟进辖区安置点食品安全状况,加大巡查频次和指导力度,动态消除风险隐患,以扎实举措保障转移安置群众“舌尖上的安全”。

海淀区市场监管局召开防汛工作部署会

本报讯 据北京市海淀区市场监管局消息,近日,海淀区市场监管局组织召开防汛工作部署会,传达市、区两级防汛工作会议精神,分析辖区市场监管领域防汛安全风险,对各项重点任务进行部署安排。区市场监管局党组书记、局长聂俊杰主持会议并讲话。

会议指出,受台风“白海豚”影响,全市已启动防汛二级应急响应,防汛工作进入关键阶段。全局上下要立足市场监管职能,紧盯商超便利店、农贸市场、餐饮门店等群众日常消费场所,加大汛期食品安全巡查和宣传提示力度,督促商户做好食材防潮、库房排

水、临期变质食品清理等工作,严防受潮变质食品流入市场。要聚焦电梯、压力容器等特种设备,督促使用单位和维保企业全面排查涉水安全隐患,压紧压实安全主体责任,坚决防范特种设备安全事故发生。针对汛期期间产生的消费投诉、安全求助等群众诉求,强化落实接诉即办,第一时间回应群众急难愁盼,全力保障群众出行和消费安全。

会议要求,各级干部要靠前指挥、压实防汛责任,统筹抓好机关内部防汛应急各项工作。各办公场所要开展防汛隐患“回头看”,检查防汛物资、排水

设施、低洼点位、地下空间防涝举措落实情况,确保内部防范不留死角、不留盲区。

会议强调,要严格执行24小时三级带班值班机制,确保通讯畅通、信息报送及时准确;要统筹配齐应急处置力量,确保突发险情时能够快速响应、及时处置。全体干部职工要树牢底线思维、极限思维,以“时时放心不下”的责任感和“事事落实到位”的执行力,抓实抓细防汛值守、应急备勤和市场监管各项工作,坚决守住防汛安全底线,全力保障辖区群众生命财产安全和市场秩序稳定。

东城区开展散装熟食食品安全专项检查

本报讯 据东城区市场监管局消息,入夏以来,气温持续攀升、多雨潮湿,凉拌类、酱卤类等熟制食品因制作或储存不当极易滋生细菌、加速变质,食品安全风险显著上升。为切实防范高温天气易产生的食品安全隐患,保障广大人民群众“舌尖上的安全”,近日,东城区市场监管局紧盯夏季食品安全突出风险,深入辖区开展散装熟食食品安全专项检查。

执法人员坚持问题导向原则,聚焦商超、熟食卤味店、餐饮门店等场所销售的散装熟食,逐户核查市场经营主体资质及从业人员健康证明,仔细查验进货查验记录、索证索票台账及畜禽肉检验检疫证明等溯源凭证,确保原料来源可追溯、渠道合法合规。针对高温季节食品易腐易坏的特点,执法人员将检查重心延伸至贮存与销售环节。重点检查冷藏冷冻设备运行状态和温度记录,严格核查散装熟食的贮存条件,排查是否存在生熟混放、分区存放不规范、成品裸露摆放、超时限销售等违法违规行为。同时,对防蝇防尘设施设备、工具清洗消毒等卫生管理情况进行逐一排查,不遗漏任何风险点。

在从严排查整治的同时,执法人员坚持监管与服务并重,向经营户面对面讲解高温季节食品储存、加工、售卖规范要求,督促经营者自觉落实食品安全主体责任,主动开展自查自纠,及时清理临期食品,从源头防范化解风险。

东城区市场监管局提醒广大消费者:高温天气购买散装熟食时注意查看储存条件和保质期,购买后应尽快食用,未及时食用的需低温冷藏保存,避免因存放不当导致食品腐败变质。

大兴区规范辖区餐饮服务单位操作行为

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为切实规范辖区餐饮服务单位操作行为,筑牢食品安全防线,近日,大兴区市场监管局聚焦餐饮后厨关键环节,组织执法人员深入新光界商场等餐饮集中区域,开展全方位环境卫生与食品安全检查。

检查中,执法人员直击后厨操作间加工制作、食材储存、餐具消毒等重点环节。一是严查环境卫生,逐项核查后厨地面、墙面、天花板洁净状况,查验操作台、储物柜清洁记录,检查厨具餐具清洗消毒存放全流程是否规范;二是紧盯污染防控,重点检查废弃物清运及时性、垃圾桶加盖密闭及定期消杀情况,同步确认防蝇、防鼠、防尘“三防”设施完好运转状态;三是强化食材管控,逐一核验原料采购台账及索证索票制度落实情况,确保食材来源可查、去向可追。

执法人员坚持“查改结合、指导为先”的原则,针对检查中发现的卫生死角未及时清理、工具摆放杂乱等问题,当场提出整改建议并指导经营者立即整改到位。同时,现场向经营者宣讲《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规,督促其严格落实食品安全主体责任。

下一步,大兴区市场监管局将持续加大餐饮食品安全检查力度,紧盯重点区域和关键环节,强化隐患排查与闭环整改,切实守护辖区群众饮食安全。