

石景山区排查养老机构食安风险隐患

本报讯 史浩川 立秋虽至,暑气尚在、凉意渐生。为系统排查化解养老服务机构食品安全风险隐患,石景山区市场监管局会同区民政局组建联合督查组,对辖区养老服务机构开展靶向式督导检查。

针对高温、潮湿天气可能造成的食品安全风险隐患,执法人员坚持问题导向,深入一线真查实看,采取现场勘查、台账查阅、人员问询、操作核验相结合的方式,围绕食材采购追溯与进货查验、设施设备维护运行、从业人员健康管理、餐饮用具清洁消毒、有害生物防治设施配置、食品留样规范及安全制度执行等关键环节逐一问诊、精准施策。通过深挖薄弱点位、严守饮食安全底线、压紧压实主体责任与制度落实,切实形成协同共治的监管合力。对督查中发现的问题,督查组要求机构明确整改时限,确保食品安全风险隐患闭环整改。养老机构作为食品安全管理第一责任人,督查组要



执法人员检查养老服务机构后厨。

求其须始终保持高度警觉,安全工作不分时段、不留死角,同时将主体责任扛在肩上、将培训考核融入日常、将精细化管理落到末梢,确保食品安全意识渗透到机构运转的各个层面。

下一步,石景山区市场监管局将以此次督查为契机,纵深推进养老服务食品安全治理,持续加大养老服务机构食品安全监管力度,为广大老年群众筑牢食品安全防线。

海淀区市场监管局召开工作推进会

本报讯 据海淀区市场监管局消息,近日,海淀区市场监管局召开工作推进会,同步开展“以案为鉴、以案促改”警示教育,传达区委全会精神,并就近期法制和食品安全相关工作情况进行通报。区市场监管局党组书记、局长聂俊杰主持会议并讲话。

会议通报了违纪违法典型案例,深入分析当前存在的短板弱项和风险隐患,要求全体党员干部以案为鉴、以案明纪、以案促改,进一步增强树立和践行正确政绩观的思想自觉和行动自觉。

会议指出,要坚持刀刃向内,对照检视四个关键问题:政治规矩和底线思维是否真正入脑入心;制度机制是否真正发挥作用;问题短板是否真正敢于揭短、善于补漏、勇于纠偏。通过深刻反思,进一步筑牢拒腐防变的思想根基。

会议强调,要始终把政治建设摆在首位,加强理论学习,常态化开展党性教育,用好经常性谈话制度,精准落实严管厚爱;要扎紧权力运行制度笼子,坚持用制度管权、管事、管人,紧盯关键环节和重点领域,补齐制度短板、堵塞制度漏洞,持续涵养风清气正的干事生态;要压实管党治党责任链条,落实“一岗双责”、条线监管职责、纪检监督责任;要恪守纪律规矩底线红线,时刻绷紧纪律规矩之弦,算好人生的“七本账”;要践行为民服务实干担当,持续深化群众身边不正之风和腐败问题集中整治,动真碰硬开展执法队伍清风铁纪教育整顿专项行动,持续办好民生实事。

顺义区市场监管局部署质量发展工作

本报讯 据顺义区市场监管局消息,近日,顺义区市场监管局召开2026年质量发展工作推进会,剖析质量发展工作开展情况及面临的难点问题,对下一阶段工作进行部署。会议由区市场监管局党组书记、局长李光明主持,党组成员、副局长徐卫东及相关部门负责人参加。

会上,通报了上一年度质量工作整改完成情况,相关部门负责人各自汇报今年任务完成进度、工作中的难点,在“三强一基”建设、标准化数字赋能、“一站式、定制化”政务服务等方面亮点工作。

会议指出,要落细落实各项基础工作,全面完成基本工作任务。紧盯重点、打造亮点,推动工作出彩见效。强化风险预判和应急管理,全力把风险影响降到最低。坚持举一反三,及时梳理复盘,摸索提炼共性规律,破解工作难题,持续提升质量发展工作效能。李光明强调:

一是强化争先创优的荣誉意识。各部门要主动担当、同心同向,锚定目标攻坚克难,全力争取质量考核良好成绩,树牢争先进阶导向。

二是辩证看待工作成绩与存在不足。目前取得了一定的成绩,但办案能力建设、工作机制构建等方面仍存在不足,要严格对照考核标准,靶向破解、丰富完善。

三是工作措施要有针对性。持续放大既有优势,巩固特色亮点,针对发现问题要及时整改,扬长处、补短板,全面推进质量工作落地见效。

四是深化部门协同联动、共建共享。强化重点任务多方协同、统筹调度,实现资源整合、优势互补,提升整体工作效能。

东城区筑牢校园大宗食材专供安全防线

本报讯 据东城区市场监管局消息,校园食品安全事关广大青少年身心健康,是民生保障和平安校园建设的底线工程。为严格落实食品安全“四个最严”要求,有效破解校园食材采购监管与仓储属地跨区域监管难题,补齐跨区域监管薄弱环节,近日,东城区市场监管局联合东城区教委、北京经济开发区商务金融局,对坐落于大兴区旧宫镇的东城区校园食材大宗采购平台定点库房开展联合检查,重点对东城区校园食材专用贮存库房开展专项核查,严格落实专区存放、专品专管、物理隔离、分类管控的标准,保障东城校园专供食材储存独立、管理闭环、全程可控。

检查组逐一核查了恒温库、冷藏库、冷冻库设施运行状况,严格规范库房温湿度实时管控标准。一是紧盯食品储存、流转、配送全链条关键节点,现场检查了食材进货查验、入库验收、出库核验、分拣操作及全程冷链运输流程,核验食材索证索票、批次检验报告、销售凭证留存和流转情况。二是重点检查库房管理方食品安全“日管控、周排查、月调度”制度落实情况,逐项查阅日常自查台账、



执法人员与校园食材供货商开展交流座谈。

隐患排查记录和调度工作资料,逐条核实前期发现问题整改闭环情况,确保隐患动态清零、管理常态长效。三是详细了解库房管理方汛期食品安全应急预案、食品安全突发事件应急预案、舆情处置预案情况,要求管理方细化突发食品安全问题、设备故障、食材异常、配送事故的应急响应流程、岗位职责和处置步骤,提高应急处置和风险防范能力。四

是系统梳理校园食材供货商台账,摸清供货主体底数、供货品类及配送范围,进一步明确各供货商食品安全主体责任,严格规范供货履约行为,严禁供货商超出合同约定范围供货。针对检查发现的仓储温度管理、流程操作、台账记录等薄弱环节,督促企业立行立改,全面规范专供食材仓储管理模式和现场作业流程,切实提升库房标准化、规范化管理水平。

大兴区多措并举规范肉类全程溯源管理

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为压紧压实肉类经营主体食品安全责任,规范肉类全程溯源管理,严格落实农产品承诺达标合格证制度,全面排查化解肉类经营各环节安全风险,牢牢守住辖区群众肉类消费安全底线,近日,大兴区市场监管局食品经营科联合餐饮科,组织辖区肉类经营户、各市场监管所执法干部召开肉类食品安全暨农产品承诺达标合格证专项培训会,辖区肉类经营户代表120余家、各市场监管所执法干部40余人,共计160余人参加此次培训。

此次培训设置四项专题授课课程,围绕肉类经营全流程合规要点开展靶向化系统化教学。

一是开展食品安全追溯系统实操

教学。工作人员围绕农贸市场、商超肉类电子化追溯规定要求进行实操讲解,指导经营户熟练掌握系统录入流程,明确全程溯源、台账留痕的硬性标准,杜绝追溯管理流于形式。培训要求各经营户会后常态化规范录入追溯信息,实现肉类经营各环节全链条可追溯。

二是专项解读农产品承诺达标合格证制度。工作人员围绕“合格证作为产地准出、市场准入核心凭证的作用”开展培训,细化承诺达标合格证规范开具、分类留存、摊位公示等实操要求,着重强调严禁无证销售、虚假填报、资料留存不规范等违规行为,督促经营户做到肉类产品合格证应开尽开。

三是解读食品集中交易市场食用农产品风险防控要点。梳理市场肉类

流通环节共性安全隐患,明确日常防控、进货查验、环境卫生管理等常态化管控措施。

四是分环节解析肉类经营高频安全风险点。工作人员分别针对零售摊位、餐饮经营场景下肉类采购、储存、加工、销售等环节突出风险开展剖析,以案释法讲明违规经营的法律后果,引导肉类经营者对照开展自查、做到立行立改。

培训尾声,工作人员部署后续重点合规工作,现场发放《肉类销售环节食品安全合规告知书》,要求全体经营户逐条对照落实食品安全主体责任,并将告知张贴在摊位醒目位置长期公示,主动接受监管部门与社会群众监督,常态化开展经营自查。