

门头沟区市场监管局打造高素质公务员队伍

本报讯 为从源头上培养“靠得住、冲得上、打得赢”的京西市场监管铁军，近日，门头沟区市场监管局召开2025年入职干部岗位适应期总结会暨2026年新录用人员入职仪式。局领导班子成员、办公室、综合建设科、人教科、2025年和2026年新录用人员及结对帮带导师参会。

复盘历练成果，交流成长心得。会上，11名2025年入职干部依次开展岗位适应期总结汇报，全面梳理入职一年来履职成效，结合一线工作提出务实工作建

议，分享调研实践成果。两名导师代表交流发言，分享帮带育人特色经验与有效做法，围绕精准赋能青年干部、持续优化培育方式、不断提升帮带工作质效交流思路举措，为进一步抓实青年干部培养工作凝聚共识。

启航履职征程，夯实育人机制。10名2026年新录用人员逐一自我介绍、交流心得，表示将迅速调整心态，主动适应岗位要求，以实干实绩扛起市场监管干部的职责使命。人教科统筹整合全局骨干力量，结合岗位工作特点精准匹配师

资，为每名新录用干部选配政治素质过硬、业务能力精湛、管理经验丰富的导师实施结对培养。此次共选配5名责任导师、10名执行导师，细化明确人事教育科、帮带导师、新入职干部任务清单共13项，构建权责清晰、闭环管理的结对帮带培育体系。

寄语青年干部，明晰奋进方向。区市场监管局党组书记、局长高仁海为10名新入职干部颁发入职纪念证书，并对全体年轻干部提出三点期望。一是加快角色转变，调整心态认知，尽快完成从青年学生

到公职人员的身份转变；二是坚持勤学实干，勇于担当付出，在履职实践中持续锤炼综合能力，实现全方位自我成长；三是严守规矩底线，既要砥砺吃苦精神、主动迎难而上，也要时刻绷紧纪律之弦，筑牢廉洁自律思想防线。

下一步，门头沟区市场监管局将持续健全公务员源头培养、跟踪培养的素质培养体系，努力打造政治过硬、适应首都高质量发展的高素质公务员队伍，进一步为门头沟区市场监管事业注入新的活力。

大峪市场监管所提升机关食堂食安管理水平

本报讯 为进一步提升机关食堂食品安全管理水平，切实保障干部职工饮食安全与身体健康，门头沟区大峪市场监管所近期采取“体检式监管+服务型执法”工作模式，对辖区机关单位食堂开展专项行政指导。通过“把脉问诊”排查风险、“精准帮扶”督促整改，推动食品安全监管由事后处置向事前预防、由刚性执法向服务型监管转变。

聚焦关键环节，全面排查风险隐患。以“查、看、问”三步工作法，对机关食堂开展全方位安全“体检”。一是核查资质制度，重点检查食品经营许可证、从业人员有效健康证明，以及食材采购台账、索证索票、进货查验等制度落实情况；二是查看操作流程，实地检查食品加工制作区、原料贮存区、餐饮具清洗消毒区等关键场所，重点排查生熟混放、交叉污染、操作不规范等风险问题；三是询问管理细节，与食堂负责人、食品安全管理员及从业人员面对面交流，了解日常管理难点，评估食品安全主体责任落实情况。

坚持问题导向，精准施策提质增效。针对检查发现的问题隐患，现场梳理形成整改清单，明确具体问题、整改措施、责任人员及完成时限；建立机关



执法人员检查机关食堂原料贮存区。

食堂食品安全“健康档案”，动态记录检查情况、整改结果及复查信息，实现风险全程可溯、闭环管理。督促食堂严格落实食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制，常态化开展自查自纠，及时消除风险隐患。

通过推行“体检式监管+服务型执法”，既严守食品安全底线，又助力机关食堂提升规范化管理效能，推动经营单

位从“被动应付检查”向“主动落实主体责任、规范经营管理”转变，有效防范群体性食源性疾病发生。下一步，大峪市场监管所将持续开展整改“回头看”，跟踪问效整改落实情况；不断深化服务型监管实践，坚持常态化行政指导与专项整治相结合，推动辖区餐饮服务单位提质升级、规范发展，切实守护人民群众饮食安全。

龙泉市场监管所推行“上一次门、办多项事”模式

本报讯 果佳 为切实提升监管效能，减轻餐饮经营主体迎检负担，近日，门头沟区龙泉市场监管所立足职能、主动作为，将多项食品安全检查事项统筹整合，推行“上一次门、办多项事”的工作模式。执法人员通过一次上门，同步推进多项检查与指导服务，在严守安全底线的同时，更加注重对商户的帮扶引导，获得了辖区经营者的积极反馈。

一是紧盯“净后厨”成效，防止问题反弹回潮。在前期的“净后厨”专项检查已取得初步成效的基础上，龙泉市场监管所此次着重开展“回头看”复查工作。执法人员对照前期问题清单，针对餐饮单位后厨卫生环境、食材存储、餐饮具消毒等易反弹、易反复的关键环节进行精准复核。检查中，对持续保持较高卫生标准、整改落实到位的商户给予现场表扬，通过树立正面典型，有效增强了商户的主体责任意识和经营信心，推动后厨环境卫生从“短期攻坚”向“长效常态”转变。

二是严把“外卖”安全关，规范线上经营秩序。针对辖区内外卖业务占比较高的餐饮单位，执法人员重点检查了“一户一网店”主体信息公示制度的落实情况，确保线上店铺公示的许可证、地址等信息与线下实体店一致。同时，严格核查“食安封签”的推广使用情况，防止外卖食品在配送过程中受到污染。此外，还对线上店铺招牌名称与线下实际店名是否一致进行了核对，针对检查中发现的个别信息公示不全、封签使用不规范等问题，执法人员现场进行提示告诫，并指导其立即整改，切实筑牢网络订餐食品安全防线。

三是强化“日管控、周排查、月调度”，压实企业主体责任。为推动食品安全“两个责任”落地落实，执法人员对辖区餐饮单位，特别是对新开办商户及年龄偏大的经营者进行了重点指导。通过“手把手”教学，帮助其建立健全食品安全管理制度，规范填写“日管控、周

排查、月调度”制度，详细讲解如何根据经营实际排查风险隐患。针对部分商户存在的记录不全、排查流于形式等问题，执法人员现场给予耐心解答和示范，有效解决了经营者“不懂、不会、做不好”的难题，切实提升了企业食品安全自我管理能力和

四是推广“内部知情人”系统，科技赋能精准监管。为提升智慧监管水平，执法人员同步推进“内部知情人”系统的注册与应用工作。针对部分新开业或对智能设备操作不熟悉的商户，执法人员采取“一对一、面对面”的帮扶方式，现场协助其完成系统注册。通过手把手指导，确保数据录入的准确性和及时性，为进一步实现非现场监管、精准监管夯实了数据基础。

下一步，龙泉市场监管所将持续优化监管服务方式，在严守食品安全底线的同时，最大限度减少对商户正常经营活动的干扰，努力营造更加宽松、高效、有序的营商环境和消费环境。

本报讯 当机械臂熟练地颠锅翻炒，自动炒菜机按程序精准投料、控温、出菜——这样的“科技感”后厨正悄然走进辖区餐饮门店。效率高了，口味稳了，但商户和消费者心里也犯嘀咕：机器炒的菜，安全谁来保？近日，门头沟区石龙市场监管所主动“接招”新业态，对辖区内配备机械臂自动炒菜设备的餐饮单位开展专项现场检查，让“机器人厨师”既亮出科技范儿，更守好安全关。

执法人员深入后厨，实地查看整体环境卫生和功能分区布局，重点对机械臂自动炒菜设备“过筛子”：仔细核查设备与食品接触部件材质是否符合食品安全要求，现场查看日常清洗消毒流程落实情况，逐一查阅设备清洁、维护保养记录台账。同时，还围绕餐饮常规风险点展开“全景式扫描”——食材进货查验、索证索票是否齐全，原料冷藏冷冻温度是否达标，粗加工生熟是否真分开，餐具清洗消毒保洁是否严格执行，从业人员健康证明是否有效，“三防”设施是否完好到位，一项不漏、不留死角。

检查中，执法人员反复向经营负责人强调：设备可以自动炒菜，但食品安全主体责任不能“自动”转移。经营者始终是第一责任人，绝不能因自动化设备降低安全标准。执法人员现场要求商户：严格落实设备定期清洗消毒，完整留存运维消杀记录；食材预处理环节严格执行生熟分开，做好原料管控；将智能设备运行维护纳入日常食品安全自查，主动排查风险隐患。针对现场发现的记录不完善、清洁不到位等问题，执法人员现场指导、督促立行立改，确保隐患不过夜。

下一步，石龙市场监管所将持续关注机械臂炒菜等餐饮新业态，将智能后厨检查纳入日常监管“必修课”，加大检查频次，对发现隐患实行“发现—整改—验收”闭环管理。坚持监管与服务并重，既守住底线，也主动为商户提供规范指引——让科技真正赋能效率，让安全始终守护“舌尖”。

石龙市场监管所检查机械臂炒菜餐饮单位