

西城区市场监管局提升养老服务质量

本报讯 焦思睿 许文星 丁倩 为深入贯彻落实养老服务领域质量提升工作要求,西城区市场监管局立足职能,以标准引领、精准监管与主动服务推动辖区养老服务规范化、优质化发展,切实守护老年群体民生福祉。

标准落地强支撑,以标准化赋能“夕阳红”。“新版国家标准对生活照料服务提出了更细致的要求,需要我们更加吃透标准条款,在实际的操作中逐项落实。”标准化科走访养老机构,围绕新版《养老机构生活照料服务基本规范》(GB/T 46914—2025)实施情况与机构负责人开展深入交流,以标准化赋能辖区养老服务行业,切实守

护老年群体民生福祉。

等级评定促提升,把好养老服务“质量关”。椿树街道市场监管所联合西城区养老照料中心开展养老机构等级评定专项评审工作,严格对照相关标准,围绕食品安全、用餐服务、特种设备安全、价格规范四大关键领域展开。工作人员细致核查后厨卫生、食材采购溯源、餐具消杀、留样管理及从业人员健康资质;电梯的年检记录、运行状态、维保台账及应急保障措施;养老服务收费项目、收费标准公示情况。

培训赋能强意识,守好老年群体“餐盘子”。“食品安全直接关系到老

人身体健康,必须时刻绷紧这根弦。”广内街道市场监管所组织辖区养老助餐服务单位召开食品安全培训会,结合日常检查中发现的共性问题,详细讲解《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》,督促经营单位压实主体责任,规范操作流程,切实守护老年群众“舌尖上的安全”。

老吾老以及人之老,让每一位长者安享晚年,是一座城市最深情的守望。西城区市场监管局将继续以“首善标准”履职尽责,用监管的力度与服务的温度,守护好每一位老人的幸福晚年,让“夕阳红”更温暖、更从容。

海淀区市场监管局强化食安风险排查

本报讯 据海淀区市场监管局消息,近日,海淀区市场监管局开展食品安全领域专项检查与化妆品抽检工作,护航消费安全。

在网红餐厅、超市、蛋糕店等场所,执法人员重点查看餐厅厨房环境卫生、食品存储、加工制作流程以及从业人员健康管理情况,对糕点、巧克力、糖果、爆米花等热销食品的标签标识、进货渠道等关键环节进行了严格检查,督促食品经营单位严格落实主体责任。

在医疗美容机构、商圈化妆品专营店等地,执法人员以七夕热销的彩妆套盒、护肤礼盒等为重点品类,核查经营资质、产品备案信息、进货查验记录、产品保质期、标签标识等,督促商家诚信经营,保护消费者合法权益。检查现场,执法人员随机抽取了彩妆产品、护肤品、指甲油等节日热销产品,并将样品送往实验室检测。

据悉,今年以来海淀区市场监管局已累计完成40批次化妆品抽检工作,覆盖儿童化妆品、染发类、祛斑美白类、防晒类、彩妆类、祛痘类等重点品类,通过“专柜溯源+实验室检测”的监管闭环,让安全隐患无处遁形。

海淀区市场监管局提醒大家,外出就餐时选择证照齐全、卫生条件良好的餐厅。购买巧克力、蛋糕等进口零食时仔细查看产品有无中文标签,看好生产日期、保质期、储存条件等信息。购买化妆品时注意查看产品标签是否标注完整,可通过“化妆品监管”App查询产品的名称、成分表、功效等信息是否与备案一致。购物保留好小票等消费凭证,如遇消费纠纷,可及时联系属地市场监管部门维权。

东城区推进网络食品销售平台资质合规治理

本报讯 据东城区市场监管局消息,为扎实推进东城区网络食品销售平台资质合规治理专项行动,压紧压实网络食品交易第三方平台提供者主体责任,防范化解线上食品安全风险,近日,东城区市场监管局赴辖区网络食品销售平台京企直卖开展实地走访,组织开展面对面工作交流与业务指导。

走访座谈中,详细了解了平台运营管理、入网商户准入审核、风险排查处置、投诉举报处置等工作开展情况,全面掌握平台当前经营运行现状与食品安全管理工作开展情况。围绕《网络食品销售经营者落实食品安全主体责任监管规定》开展专题宣贯培训,解读规章中平台食品安全机构设置、食品安全管理人员履职、入网经营者登记核验、风险管控清单建设等法定职责,帮助企业以清单化、条目式模式系统梳理食品安全主体责任落实要点,厘清制度建设、资质核验、风险排查、问题处置等关键环节工作标准,推动法规要求转化为可落地执行的企业内部管控举措。

座谈中,东城区市场监管局强调,平台企业要切实履行平台“守门员”职责,严把入网经营者资质关口,



东城区市场监管局开展面对面工作交流与业务指导。

强化证照动态核验,从严整治无证经营、套用资质、资质造假等乱象,健全线上巡查监测、风险研判、问题商户处置闭环机制,坚决杜绝商户“带病入网”。同时,针对京企直卖在制度落地、商户管理、风险处置等方面遇到的现实堵点难点,工作人员现场答疑解惑,精准回应企业合规实操疑

问,提供靶向业务指导。

下一步,东城区市场监管局将持续规范网络食品经营市场秩序,推动网络食品安全合规提质系列行动走深走实,坚持监管与服务并重,强化线上线下一体化监管,靶向整治入网食品经营者资质乱象,压紧压实平台主体责任,从源头筑牢网络食品安全防线。

大兴区对散装熟食等经营商户开展指导督导

本报讯 据大兴区市场监管局消息,立秋过后,暑气尚未消退,高温高湿的天气依旧持续。近日,大兴区市场监管局针对夏秋交替食品极易腐败变质的季节性风险,组织执法人员对采育镇辖区商超、餐饮单位、散装熟食经营商户开展指导督导,采取政策宣传、现场提醒、督促整改落实的方式,排查整治各类食品安全风险隐患。

在散装食品销售经营场所,执法人员仔细查看“三防”设施是否配备齐全、规范有效运行,并向商户作出提示,散装熟食为直接入口食品,应当使用密闭展示柜进行售卖,售货工具专区规范存放,不得露天裸露摆放。督促商户完善食品标签标注,清晰标明食品名称、生产日期、保质期等内容,杜绝销售无标识食品。

在冷冻食品销售经营场所,执法人员仔细检查冷藏冷冻设备运转状况,规范食品低温储存标准。督促经营户严格执行进货查验制度,健全进销货台账,实现食品全程可追溯,杜绝受潮霉变的食品上架销售。

在餐饮单位后厨操作区域,执法人员深入后厨仔细核查设施设备、操作控制过程,引导商户定期开展自查,及时清理过期变质的食材原料,严格执行生熟分开的操作规范,防范食品交叉污染。

下一步,大兴区市场监管局将持续开展宣传引导与督促指导,压紧压实经营主体食品安全主体责任,以“时时放心不下”的责任感,全力守护夏秋交替时期群众“舌尖上的安全”。

顺义区多措并举压实餐饮经营主体责任

本报讯 据顺义区市场监管局消息,为有效防范夏季高温天气食品安全风险,压实餐饮经营主体责任,近期,顺义区市场监管局结合辖区餐饮业态实际,开展食品安全“夏安”专项检查,全力守护市民夏季饮食安全。

此次专项检查立足夏季食品安全风险,聚焦餐饮门店日常经营关键环节,重点开展“净后厨”专项检查。

执法人员严格核查肉类、鸡蛋等常用食材的索证索票、溯源公示落实情况,要求商户规范食材采购,禁止购买、加工来路不明的食材。

执法人员核查食材、半成品存放是否规范,杜绝食材腐败变质、交叉污染等安全隐患。

执法人员将病媒生物防控作为检查重点,细致核查各餐饮门店防鼠、防蝇、防虫设施配备及使用情况,排查店内是否存在病媒生物活动痕迹,督促商户及时做好消杀清洁工作,严防病媒生物污染食品,切实筑牢食品安全卫生防线。



执法人员检查食品经营主体。

针对夏季高温高湿,凉拌熟食容易腐败变质等特点,执法人员还检查散装类熟食凉拌类等食品,仔细核查食材新鲜度、储存温度、保鲜设施等。

同时,按照抽检程序,随机对肉皮

冻等进行抽样送检,排查非法添加、重金属超标等潜在风险。

下一步,区市场监管局将紧盯夏季食品安全风险,常态化开展餐饮单位隐患排查,筑牢夏日食品安全防线。