

东城区推进养老服务领域食安整治

本报讯 据东城区市场监管局消息,为切实筑牢养老服务领域食品安全防线,保障老年群体饮食安全,今年以来,东城区市场监管局聚焦养老服务领域食品安全重点环节与风险痛点,主动靠前发力、全覆盖排查隐患、全方位规范提升,扎实开展专项整治行动,全力守护老年群体“舌尖上的安全”。

一是开展全域排查,闭环管控隐患清零。组织监管力量对养老供餐单位开展拉网式排查,巩固前期全覆盖检查成效。局领导班子带队下沉一线开展专项督导,重点核查食品安全管理制度制定落实、食材贮存管理、设备设施维护、食品留样规范等关键环节,推动问题整改销号清零。

二是聚焦养老属性,量身定制检查重点。考虑到老年人就餐群体普遍免疫力较弱、饮食风险耐受度低,且老年餐多为软烂易食食材,加工后存放不当极易发生变质的实际特点,因此改变以往“一套标准查全域”的通用化检查思路,专门为养老供餐单位量身定制个性化检查清单并对其进行差异、精准化全覆盖排查,切实提升监管的针对性与实效性。

三是下沉标准服务,补齐主体管理短板。针对部分养老供餐单位食品安全管理人员专业能力不足、制度台账不



执法人员检查养老供餐单位食堂。

规范的共性痛点,该局坚持“监管与服务并行、整治与提升同步”。一方面,对照市级相关工作指引,梳理形成一套标准化的制度模板与台账范本,让养老食堂照着就能做、对着就能改。另一方面,组织开展养老供餐单位食品安全专题培训,围绕环境卫生管控、从业人员健康管理、餐具清洗消毒、食品留样规范、食品安全应急处置等核心模块系统讲解操作规范,同步开展“护老行动”专

题解读,全面压实主体责任意识、提升一线人员专业实操能力。

四是深化部门联动,凝聚共治监管合力。打破单一监管模式,主动加强与区民政部门的工作对接,建立常态化监管信息互通共享机制,推动行业主管与专业监管双向发力、同频共振。通过“市场监管专业执法+民政行业督促”的联动模式,打通监管堵点,形成工作合力,共同防范化解养老服务领域食品安全风险。

海淀区举行食安及预付卡领域培训

本报讯 据海淀区市场监管局消息,近日,海淀区市场监管局走进东升科技园,聚焦餐饮服务食品安全管控、单用途预付卡经营规范两大重点领域内容开展专题培训,将法律法规、规章制度送到企业“家门口”。

培训会上,工作人员围绕餐饮食品安全核心监管要求展开全面讲解。明确餐饮服务“明厨亮灶”建设标准,引导经营主体以数字化手段强化食品安全过程管理。对照后厨卫生、设施设备、人员管理三大维度的检查要点,逐项明确具体标准,压实餐饮单位主体责任。同时,针对环境卫生、贮存储存、操作流程、防病防疫等日常监督检查中的共性突出问题,明确整改方向与规范要求,督促各单位举一反三开展自查自纠。

此外,工作人员还结合餐饮行业预付卡经营特点,系统讲解了单用途预付卡的定义、常见类型与经营规范,针对预付卡经营中的风险点进行重点提示,引导各餐饮单位严格规范预付卡发行与使用,主动公示收费信息,畅通消费纠纷处理渠道,切实保障消费者合法权益,防范经营风险。

培训现场向参会单位发放了食品安全管理、预付卡消费维权等知识手册,便于经营主体会后对照自查整改,巩固培训成效。“这次培训内容贴合我们的经营实际,针对性与实操性强,能够帮助我们更好地落实食品安全主体责任,规范预付卡经营行为。”一位参会单位负责人说道。

海淀区市场监管局东升镇市场监管所相关负责人表示,将持续深化数字化监管模式,压紧压实食品安全“两个责任”,紧盯餐饮后厨风险,守牢群众舌尖上的安全。

朝阳区提升食品经营许可业务办理效率

本报讯 据朝阳区市场监管局消息,新版《北京市食品经营许可审查细则》落地一年,朝阳区食品经营许可业务办理效率显著提升,一年来,全区共办理食品经营许可业务2682件。

2025年8月1日,新版《北京市食品经营许可审查细则》正式实施。同年10月9日,朝阳区市场监管局在全市率先推出流通环节食品经营许可“属地办理+绿色通道”服务模式,将过去多地跑办调整为属地市场监管所一站办结,同时面向大型连锁商超、综合商业体开设专属绿色通道,通过科所联动、联合审查、批量办理提升审批效能。数据显示:新规实施以来,辖区散装食品销售(不含熟食)业务提速效果突出,平均办理时长仅0.29个工作日,同比缩减88%,切实为各类市场主体松绑减负。

王四营乡盛华宏林批发市场茶叶店经营者黄先生表示:“今年我申请办理食品经营许可证,提交营业执照、申请材料、经营场所平面图、身份证件等资料后,只用1个工作日就拿到了证件。”

以往,北京不少小吃店、茶饮铺办理食品经营许可证,往往需要等候数日。新版细则聚焦小微食品经营主体发展诉求,优化设施设备、经营专间等审查标准,放宽多项限制性条款,降低小微商户市场准入门槛与硬件改造成本。借助新版审查细则,扩大低风险食品经营业态免现场核查范围,食品销售类项目(散装熟食除外)免于现场核查,优化专间审查要求、精简审批环节,做到许可快速办结,持续精简审批流程,让市场准入更顺畅高效。

西城区多措并举筑牢工地食堂安全防线

本报讯 许文星 褚乐 为保障建筑工地一线施工人员食品安全,西城区市场监管局对在建项目工地食堂开展食品安全专项检查,以有力监管守护建设者“舌尖上的安全”。

联合检查,把好食材“入口关”。“这批食用油的进货票据请出示一下,米面粮油要离墙离地存放。”椿树街道市场监管所联合西城区住建委,对辖区在建工程项目工地食堂开展食品安全联合专项检查,聚焦工地食堂食品安全关键风险点,重点核查经营资质、从业人员健康证明、食材进货查验、食品留样、餐具消毒及环境卫生等环节。

严查后厨,规范操作“全流程”。“食品留样非常重要,留样时间、信息都要记录清楚,如果出现食品安全问题,留样是溯源的重要依据。”在什刹海街道一处工地食堂后厨,执法人员围绕加工制作过程管控、餐饮具清洗消毒、食材分类贮存、食品留样规范等关键环节开展“清单式”排查;并对食堂食品安全主体责任落实、应急预案制定及“日管控、



西城区市场监管局对在建项目工地食堂开展食品安全专项检查。

周排查、月调度”工作机制运行情况进行督导。

提示到位,压实责任促长效。“食品安全管理制度要上墙,从业人员健康证明要公示。”检查过程中,执法人

员向工地食堂从业人员发放工作提示,围绕严格规范经营资质、强化食品原料管控、规范加工操作流程、严格落实食品留样、强化应急处置等方面进行细致讲解。

大兴区开展机关食堂食品安全风险排查

本报讯 据大兴区市场监管局消息,为进一步强化机关食堂食品安全主体责任落实,有力保障辖区机关工作人员用餐安全,近期,大兴区市场监管局立足监管职能,集中对辖区内机关食堂开展食品安全风险排查工作,切实织密机关食堂食品安全防护网。

此次排查工作采取全覆盖检查模式,围绕人员管理、后厨操作、加工流程、制度落实逐项核查。一是抓实从业人员健康管理,查阅岗前健康检查台账,现场抽查工作人员洗手消毒。二是严格排查生熟加工交叉污染风

险,现场指导优化后厨功能分区,规范工具定位摆放。三是规范食品加工全流程,重点核查食材进货查验、食品添加剂使用情况,查看热加工烧熟煮透、外购即食食品储存条件,明确禁止供应隔夜冷加工食品,审慎管控生食水产品,从源头化解食品安全风险。四是核查食品安全管理制度落地,查阅“日管控、周排查、月调度”工作记录、食安管理人员任命文件和从业人员培训档案,现场指导完善台账资料,督促落实从业人员培训考核。

执法人员坚持监管与服务并举,在

检查过程中同步开展现场普法,向食堂负责人、后厨工作人员发放食品安全风险提示材料,讲解食品安全法规要求、风险防控要点以及应急处置流程。落实“一对一”帮扶指导,帮助食堂梳理食品安全风险点位,补齐完善防控举措,推动食堂自主管控能力提档升级。

下一步,大兴区市场监管局将持续深化机关食堂食品安全常态化监管,定期开展帮扶指导,巩固排查整治成效,推动形成“主体自律、部门监管、社会共治”的良好格局,全力守护广大机关工作人员“舌尖上的安全”。