

延庆区市场监管局开展赛事食品安全保障工作

本报讯 近日,全国轮滑锦标赛及全国U系列青少年轮滑巡回赛在延庆区举办,为保障赛事期间参赛人员饮食安全,有效防范化解食品安全风险,区市场监管局聚焦赛事住宿、餐饮重点点位,多措并举、精准发力,全面开展赛事食品安全专项保障工作,全力守护赛事期间食品安全环境。

日前,延庆区市场监管局组织召开赛事食品安全保障专题部署会。会议明确

专项工作分工、细化工作流程、压实岗位责任,清晰界定各环节工作要求。会后联合区文化和旅游局、区卫生健康委、区应急局等部门对中银、季枫等5家酒店开展现场踏勘,发现食品留样不及时、操作专间混用等问题共计3项,现场指导经营单位立行立改,实现发现问题、整改落实、隐患清零闭环管理,及时消除各类食品安全隐患。

依托赛事组提供的运动员住宿酒店清

单,执法人员对涉及9个乡镇街道的40家住宿单位开展拉网式、全覆盖摸底排查工作,全面摸清点位分布、经营业态、供餐等基本情况。最终确定17家酒店提供餐食,并重点紧盯食品留样、食材加工、卫生管控等关键环节,提前明确食品留样监督等核心保障要求,压实供餐单位主体责任。

赛事保障期间,区市场监管局持续加大现场巡查检查力度,主动靠前服务,对经营单位食品安全管理制度落实、食材采

购储存、加工操作规范、环境卫生消杀等重点内容进行细致检查,同步常态化开展食品安全经营风险提示,引导商户规范经营。截至目前,发放《规范经营提示书》27份,检查发现食材未及时覆膜、食品留样不规范等问题3项,已责令整改。下一步,延庆区市场监管局将持续绷紧食品安全弦,保持高压监管态势,加大对赛事期间餐饮住宿点位巡查频次与检查力度,常态化开展风险提示和隐患排查整改工作。

区市场监管局规范校园周边食品销售秩序

本报讯 2026年秋季开学季到来,为进一步规范校园周边食品销售秩序,消除食品安全隐患,切实保障广大师生身体健康和生命安全,延庆区市场监管局对校园周边开展食品安全执法检查。

此次检查重点对校园周边食品流通领域及餐饮服务领域开展检查,确保学生初秋饮食安全。

一是进校园周边食品流通单位开展检查。重点针对采购食品是否履行进货查验记录制度、是否存在销售“五毛”食品及过期食品等情况开展检查。

二是进校园周边餐饮服务单位开展检查。重点对餐饮服务单位后厨卫生开展检查,杜绝后厨“脏乱差”,从业人员健康证明是否在有效期内、是否“持证上岗”等进行检查。

最后,执法人员要求相关经营单位强化食品安全第一责任人意识,主动对本单位经营食品开展风险排查,确保



执法人员检查校园周边食品流通单位食品安全。

经营食品质量安全。

此次行动共检查食品经营主体10户次,对2户未完全公示证照信息的情况

当场要求整改。接下来,区市场监管局将持续发力开展校园周边食品安全检查,为延庆区青少年健康成长保驾护航。

区市场监管局启动秋季开学校园食安检查

本报讯 为切实筑牢秋季开学校园食品安全防线,压紧压实学校食品安全主体责任,近日,延庆区市场监管局联合区教委及各属地,全面启动秋季开学校园食品安全专项检查行动,凝聚监管合力,以全方位、精细化、常态化监管举措织密校园食品安全防护网,全力护航新学期校园平稳有序运行。

专项行动坚持全覆盖、无死角原则,对辖区中小学、幼儿园食堂开展拉网式食品安全“全面体检”。检查组深入食堂后厨操作间、食品库房、清洗消毒区、备餐间等核心重点区域,围绕12项食品安全关键指标逐项核查,重点查验学校食品安全管理制度落地情况、“日管控、周排查、月调度”工作机制运行成效,严格核验从业人员有效健康资质、岗前培训记录及个人操作规范,坚决杜绝无证上岗、不规范操作等问题。

针对秋季季节特点和校园餐饮风险隐患,检查组聚焦全流程管控,严把食材储存、加工操作、清洗消毒、留样管理关键关口。重点核查生熟食分区存放、刀板色标区分、后厨“三防”设施配备运行情况,细致检查冷藏冷冻设备温度、烹饪食物中心温度、餐食配送保温条件,防范温差变化引发的食材变质、食源性疾病等风险。同时,严格核查餐具清洗消毒流程与记录,当场纠正各类不规范操作行为,此次检查累计发现后厨下水管道连接处脱落、消毒记录登记不全等食品安全隐患2处,目前相



执法人员检查校园食堂后厨食品安全。

关学校已全部完成整改修复、完善台账记录,实现隐患闭环清零。

针对暑期食材存放时间久、易受潮变质、过期的突出问题,检查组将库房食材清查清理作为重点工作,开展全方位风险排查。执法人员逐一对库房食材储存条件、摆放规范进行核查,严格核验食材是否落实离墙离地、分区分类存放要求,检查食材标识是否清晰规范,杜绝混放、乱存、无标识存放等问题。全面清查积压库存食材,逐一筛查临期、变质、不合规食材,对排查发现的临期食材、储存不合规问题,全部现场完成下架、封存处理,坚决杜绝过期、变质、不合格食材流入校园餐桌,从源头

斩断食品安全隐患链条。

逐项核对食材采购索证索票、进货查验和溯源台账,重点抽查肉类、食用油、米面等大宗食材的供应商资质和检验报告,累计核验进货票据130余份,确保食品来源可查、去向可追。同时,严格规范食品留样管理,对留样品种、重量、储存时长及台账记录逐一核实,检查留样柜8个,核验留样记录表20余份,确保每餐食品48小时留样制度执行到位,让安全责任落实到每一个细节、每一份记录。下一步,区市场监管局将持续深化校园食品安全常态化、长效化监管,常态化开展隐患排查“回头看”,巩固专项检查整改成效,严防问题反弹复发。

本报讯 近日,延庆区市场监管局召开规范景区及周边餐饮经营主体行政约谈会。八达岭镇政府相关部门、八达岭景区及周边商户参会,会议由区市场监管局党组成员、副局长郭怀满主持。

会上,区市场监管局对参会商户进行提醒告诫,并开展行政约谈;八达岭镇综合行政执法队、生态中心对餐饮经营主体进行执法提示告诫。全体参会商户签订诚信经营承诺书。

会议指出,守牢食品安全底线、规范景区经营秩序、擦亮八达岭文旅餐饮金字招牌。八达岭是世界级文旅名片,是延庆对外展示形象的重要窗口,而遍布景区周边的餐饮店铺,就是游客感受延庆服务、体验首都文旅温度的“第一触点”。餐饮安全是民生底线,规范经营是行业根基,优质服务是发展底气,直接关系广大游客的身体健康和消费体验,更关乎八达岭景区的口碑形象和长远发展。

会议强调,要提高思想站位,坚决守牢食品安全“生命线”。要全面完善食品安全管理制度,配齐专职或兼职食品安全管理员,明确岗位职责,细化采购、储存、加工、留样、洗消、保洁全流程规范,做到制度上墙、责任到人、落地执行。

要坚持诚信经营,全力维护景区良好营商口碑。严格明码标价。所有菜品、饮品、套餐、服务费必须清晰公示,不缺斤短两、不以次充好、不售卖假冒伪劣食材,杜绝“宰客”“欺客”等乱象,主动维护公平公正的市场秩序。

要严禁占道揽客,彻底整治无序经营乱象。坚决禁止一切违规拉客、揽客、围客、追客行为。所有餐饮经营者必须严格遵守市容管理和景区经营管理规定,严禁店外揽客、占道经营、尾随拉客、强行推销。所有经营活动、宣传展示、迎宾引导要在门店内开展,绝不允许跨店经营、占用公共道路和公共区域招揽客源。

下一步,区市场监管局将联合公安、执法队、景区管理处等相关单位开展拉客揽客专项检查行动,对屡教不改、情节恶劣、造成游客投诉和舆情影响的,一律顶格处罚,纳入企业信用公示,建立景区规范、有序、文明的经营环境。

区局行政约谈景区及周边餐饮经营主体