

延庆区市场监管局规范八达岭长城周边市场秩序

本报讯 近期,延庆区市场监管局党组书记、局长陈东严,党组成员、副局长郭怀满到八达岭镇市场监管所开展调研指导工作,并实地检查八达岭长城周边市场秩序情况。

对八达岭镇市场监管所办公场所用电、消防、环境等各类安全隐患进行排查,要求所内做好安全管理,确保用电安全。同时,与平台人员谈话,要求做好服务。重点对岔西停车场周边旅游经营点位开展巡查,排查无证经营、虚假宣传等扰乱旅游秩序的问题,现场督促经营主体规范经营行为,检查期间未发现拉客揽客情况。

随机抽查八达岭长城景区周边餐饮经营单位,查看食材存储、餐具消毒、操作间环境卫生情况,仔细核对菜单菜品标注、价格公示是否清晰合规,发现并整改过程控制不规范、台账记录不全等问题3个。



执法人员检查食品经营主体。

陈东严强调,八达岭长城作为重要文旅区域,市场监管工作要守住安全底线、盯紧民生细节,切实保障游客消费权益。

要提高政治站位,把八达岭长城景区及周边市场秩序保障作为文旅服务的核心抓手,层层压实监管责任,将安全规范贯穿到日常巡查的每一个环节。要聚焦游客反映集中的痛点问题,对无证经营、虚假宣传、价格违规等行为坚持“零容忍”,做到发现一处、规范一处,切实维护公平透明的旅游市场环境。要主动靠前服务经营主体,通过上门指导、政策宣讲等方式,帮助商户补齐经营管理短板,引导行业形成文明诚信经营的良好氛围。

下一步,区市场监管局将持续加密日常巡查频次,建立问题台账,紧盯旅游高峰期市场秩序动态,常态开展“回头看”排查,打造“安全、有序、放心”的旅游消费环境。

区市场监管局开展粮油食品督查

本报讯 秋天已至,气温仍处高位,“秋老虎”余威不减,昼夜温差逐渐拉大,空气湿度变化频繁,粮油产品易受潮、霉变、生虫,质量安全风险随之上升。为切实保障秋季粮油市场质量安全,规范粮油经营秩序,近日,延庆区市场监管局对辖区内粮油店开展监督检查。

检查以辖区内粮油专营店、农贸市场粮油摊位为重点对象,围绕立秋时节粮油储存特点和消费需求,聚焦三个方面开展检查。

一查主体资质,重点核查粮油店营业执照、食品经营许可证是否齐全有效,从业人员健康证明是否在有效期内,经营场所是否与许可事项一致。

二查质量安全,仔细检查大米、面粉、食用油等产品的包装标识是否规范,生产日期、保质期、厂名厂址、产品标准号、质量等级等信息是否完整清晰;重点排查是否存在销售过期、霉变、生虫粮油,以及以次充好、掺杂掺假、虚假标注等违法行为。

三查储存条件,针对当前高温高湿交替的气候特点,重点检查粮油库房是否通风干燥,米面是否离地离墙存放,食用油是否避免阳光直射,防鼠防蝇防虫设施是否完备,督促经营者及时清理库存、先进先出,防止因储存不当导致粮油变质。

针对散装粮油,执法人员重点检查了容器外部是否规范悬挂信息公示牌,是否清晰标明食品名称、生产日期、保质期及生产经营者联系方式等关键信息,切实保障消费者的知情权和选择权。

从检查情况看,辖区粮油市场总体秩序良好,多数粮油店能够做到证照齐全、进货查验制度落实到位、储存条件符合要求。共检查5家店铺,发现1家存在米面堆放未完全离地离墙、防蝇设施使用不规范等问题,执法人员已现场指导并责令立即整改。下一步,区市场监管局将持续加大粮油市场监管力度,结合季节性消费特点,扩大抽检覆盖面,严厉打击各类粮油质量安全违法行为。

区市场监管局发布中秋月饼消费提示

本报讯 中秋将至,月饼消费迎来高峰。面对市场上种类繁多的月饼,如何选购、储存、食用更安心?延庆区市场监管局这份消费提示请收好:

一是认准正规渠道,慎购私房月饼。优先在证照齐全的商超、门店及正规平台选购。谨慎购买朋友圈、短视频售卖的“私房手工月饼”,防范缺少生产资质、卫生条件无保障的食品安全风险。

二是细看产品标签,辨清关键信息。选购月饼时要查看标签是否标注SC生产许可证号、生产日期、保质期、贮

存条件、配料表、致敏提示。优先挑选近期生产产品,不买胀袋漏气、包装破损、临近过期月饼。

三是理性辨识概念,读懂“无糖”误区。很多人给糖尿病人、控糖长辈选购“无糖月饼”,值得注意的是“无糖月饼”并非绝对意义上的“零糖”或“不升糖”,饼皮、馅料依旧含有碳水,同样会升高血糖。

四是做好储存保管,科学安全食用。月饼高糖高油,买回家要按照包装要求存放。没吃完的月饼要密封好,放入冰箱保鲜层,尽快吃完。

五是倡导绿色消费,杜绝过度包装。选购月饼要按需购买,切勿盲目囤积。按照《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》(GB 23350-2021),月饼包装层数不超过3层,不得使用贵金属、红木材料。

六是保存消费凭证,依法合理维权。消费时主动索要小票、发票,网购保存订单截图。如发现月饼发霉变质、标签虚假、价格问题,保留实物证据,可联系市场监管部门进行投诉举报,维护自身合法权益。

区市场监管局约谈网络餐饮外卖平台

本报讯 近日,延庆区市场监管局召开网络餐饮外卖平台约谈会。区市场监管局党组书记、局长陈东严,党组成员、综合执法大队队长王新利,相关科室和美团、京东、淘宝闪购三家外卖平台延庆区运营负责人参加会议。

会上,区市场监管局通报督导发现的问题,再次解读网络餐饮外卖专项整治工作重点任务,部署强调近期网络餐饮相关重点工作。

会议指出,食品安全是民生工程、底线工程,更是政治任务。当前正值食品安全专项整治攻坚期,针对前期日常监管、督导检查中暴露的各类隐患,务必高度重视、深刻反思、彻底整改。

会议强调,一是提高政治站位,深刻认清当前网络餐饮监管的严峻形势。各平台要把这次约谈作为一次深刻警示,真正从思想上正视问题、从责任上认领问题、从行动上整改问题。二是坚持从严整改,全面压实平台全

链条主体责任。各平台要精准掌握排查标准、整治工作重点,补齐政策短板、能力短板,真正把平台层面管控落到实处。三是坚持从严执法,落实从重处罚监管导向。区市场监管局将全面提高执法标准、加大办案力度、依法实施顶格处罚。

下一步,区市场监管局将深化网络餐饮外卖专项整治,压实外卖平台主体责任,落实整治回头看,健全长效共治机制,筑牢网络餐饮食品安全防线。

区局普及石榴选购及安全食用知识

本报讯 夏末秋初、昼夜温差增大,新鲜石榴陆续集中上市。石榴果肉晶莹剔透、酸甜多汁、营养丰富,是秋季热门时令鲜果。为帮助广大消费者科学选购、安全储存、健康食用,区市场监管局特此发布消费提示。

一是掌握技巧,精准挑选优质石榴。消费者选购石榴时,可通过“看、掂、辨”三步优选好果。一看外观:优先选择果皮微黄、棱角分明、果形端正的果实,成熟度更高、甜度更好;避免选购果皮发绿、果形圆润无棱角、干瘪发暗的生果。二掂重量:同等大小的石榴,手感越沉、汁水越足,口感更佳;重量偏轻则大概率果肉干瘪、

水分流失。三辨果蒂:果蒂干燥紧致、果瓣贴合紧实为成熟鲜果;果蒂发黑发霉、果皮大面积软烂、开裂流汁的果实请勿购买。

二是科学储存,防止变质滋生隐患。石榴不耐高温久放,储存不当极易发霉变质。完整未开裂石榴,可置于阴凉通风处短期存放,避免暴晒高温;如需久放,可用纸巾包裹吸湿,装入保鲜袋密封冷藏保鲜。

三是规范处理,规避交叉污染风险。石榴果皮长期暴露在外,易附着灰尘、虫卵和残留污物。食用前务必先清洗完整果皮、擦干水分后再切开取籽,避免切刀将果皮污物带入果肉,造成二次

污染。

四是适量食用,特殊人群谨慎摄入。石榴虽美味,但食用需有度。石榴性质偏温、含有鞣酸,过量食用易引发口干燥热、肠胃不适。普通成年人每日食用量建议控制在半个至一个中等大小即可。

五是维权提醒,守护自身消费权益。消费者购买石榴时,建议选择正规商超、果蔬门店,留存购物小票、付款记录等凭证。如购买到腐烂变质、缺斤短两的问题水果,可第一时间与商家协商解决。若协商未达成一致,可通过投诉举报平台反映相关情况,合理表达诉求,依法维护自身合法消费权益。