

平谷区开展中秋节前食品安全专项检查

本报讯 据平谷区市场监管局消息,中秋佳节将至,为规范节日市场经营秩序,筑牢食品安全防线,近日,平谷区市场监管局开展中秋节前食品安全专项检查。

执法人员以商超、烘焙门店、食品专营店为重点,全面核查月饼经营主体资质、进货查验、索证索票,细致核验生产日期、保质期、配料标识等信息,确保在售月饼来源可溯、质量可靠。同步对照包装规范标准,检查月饼礼盒过度包装情况,引导商户践行绿色经营理念;

督导经营主体落实明码标价制度,确保价格公开透明,营造诚信合规的节日消费氛围。

聚焦农贸市场、生鲜肉店等重点点位,执法人员扫描食品安全追溯码,核查供货商资质、肉品检疫检验证明、进货台账及进货批次,严防来源不明肉品流入市场。同时,对米面油蛋奶等日常刚需食品开展检查,重点核验产品质量、保质期及储存规范,督促经营主体落实明码标价,及时整理临期商品,从源头防范化解食

品安全风险。

检查中,执法人员同步开展普法宣传,细致解读《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规及节日经营规范,引导经营主体树牢安全意识、责任意识,严格落实食品安全主体责任。

下一步,平谷区市场监管局将持续加大节日期间市场检查力度和频次,紧盯节日消费重点,常态化开展隐患排查与规范督导,全力营造安全有序、诚信规范、放心舒心的中秋市场消费环境。

石景山区市场监管局规范月饼市场经营秩序

本报讯 据石景山区市场监管局消息,一年一度的中国传统节日中秋节即将来临,月饼、糕点等节令食品迎来销售旺季。为保证节日期间食品安全,规范月饼市场经营秩序,石景山区市场监管局组织执法人员针对辖区内月饼生产企业、大型商超、老字号门店等重点经营主体开展中秋节前食品安全专项检查。重点场所进行现场检查。

一是聚焦生产源头,严把出厂检验关。执法人员深入辖区月饼生产企业,重点检查了月饼生产车间的环境卫生、原辅料进货查验票据、食品添加剂使用标准、生产过程控制、产品出厂检验等环节,层层进行把关,督促企业严格落实食品安全主体责任,确保月饼生产全过程合规可控。

二是聚焦流通环节,严查销售不规范行为。执法人员以大型商超、老字号为重点场所,执法人员对门店内在售的月饼进货台账、供应商资质、食品标签标识等进行逐一核查,重点排查是否存在销售“三无”月饼、过期月饼及过度包装礼盒等行为,确保流通



执法人员检查月饼质量安全。

环节月饼质量安全。

检查中,区市场监管局主管领导对相关食品生产经营者进行提示:要持续加强环食品安全管控,严格落实进货查验制度,确保月饼食品来源可溯;同时,要规范月饼生产经营过程控制,严格执

行储存标准。

下一步,石景山区市场监管局将持续加大节日期间食品安全监管力度,畅通投诉举报渠道,及时回应群众关切,全力守护人民群众“舌尖上的安全”,营造安全、放心、祥和的节日消费环境。

东城区市场监管部门监督检查海鲜食品安全

本报讯 据东城区市场监管局消息,中秋佳节临近,海鲜水产品消费需求旺盛,餐饮消费迎来高峰,食品安全保障压力随之上升。为切实做好中秋期间食品安全保障工作,压紧压实餐饮经营单位食品安全主体责任,防范化解节日期间海鲜水产品食品安全风险,保障广大市民及游客节日就餐安全,东城区北新桥市场监管所执法人员对辖区开展中秋节前海鲜类食品安全例行监督检查。

一是严格核查食品安全主体责任落实。执法人员现场查阅门店食品安全管理相关资料,重点核查海鲜水产品进货查验、索证索票台账,仔细核对鲜活水产、蟹类、小龙虾等主要海鲜食材的供货商资质、检验检疫及合格证明文件。检查海鲜食材暂养、冷藏、冷冻储存条件,查看食材是否落实生熟分开、离地离墙存放要求,督促经营单位严格执行“日管控、周排查、月调度”制度,充分发挥食品安全管理人员履职作用。二是深入排查海鲜加工各环节风险隐患。执法人员实地查看后厨海鲜暂养区、加工处理区域环境卫生状况,对海鲜食材粗加工处理、烹饪加工操作、食品留样管理逐项开展检查。重点检查餐饮具清洗、消毒、保洁流程,垃圾收集清运处置,防蝇防鼠防尘“三防”设施配



执法人员检查海鲜食品安全。

置及使用情况;逐一核对从业人员有效健康证明,督促落实员工晨检制度,杜绝从业人员带病上岗。三是强化节日期间食品安全提醒告诫。结合中秋节日海鲜消费特点,执法人员对经营单位开展现场提示告诫,要求门店在客流高峰时段,进一步强化鲜活海鲜食材管控,严控暂养、储存条件,及时清理死亡、变质水产品;规范线上外卖平台证照、经营项目公示,做到线上线下载

保持一致;持续做好后厨及海鲜暂养区域环境卫生保洁,消除卫生死角,严防节日期间食品安全事件发生。

下一步,北新桥市场监管所将持续做好中秋节日期间食品安全保障工作,加大辖区重点餐饮单位,尤其是海鲜品类经营餐饮单位的检查力度,常态化开展监督巡查,紧盯节日食品安全风险点,压紧压实经营者主体责任,全力守护辖区群众节日饮食安全。

海淀区食品安全科普活动走进校园

本报讯 据海淀区市场监管局消息,为守护孩子们的校园“舌尖安全”,普及科学食品安全知识,近日,海淀区市场监管局走进中国人民大学附属中学实验小学,开展“普及食安知识 做‘食’分靠谱好少年”主题科普活动,为广大小学生送上一堂生动有趣、干货满满的食品安全趣味课堂。

生动的食安课堂。此次食安课堂主打“好玩、好懂、好用”,把贴近日常的饮食安全知识搬进校园、带进孩子身边。课堂上,执法人员化身授课老师,借助生动的图文素材,用小朋友听得懂、学得会的通俗语言,科普日常饮食安全小知识。“冰箱里容易滋生哪些细菌、有哪些潜在危害”“发芽土豆为什么不能食用”“餐具如何清洗消杀才能干净卫生”……一个个生活化的知识点,让孩子们轻松避开饮食安全误区,练就基础食安辨别本领。

实操体验和趣味问答。沉浸式实操体验和趣味互动问答将课堂氛围推向高潮。活动现场,执法人员随机从学校食堂挑选中午使用的娃娃菜、食用油等食材以及餐盘餐具,孩子们也带来自家的蔬菜和餐具,执法人员与孩子们一同开展农药残留快速检测、食用油过氧化氢检测、阴离子合成洗涤剂快速检测和餐具ATP检测。在执法人员的专业指导下,孩子们亲手操作执法专用快检设备,零距离学习快检操作流程。看得见、摸得着的实操体验,让抽象的食品安全知识变得直观鲜活,也让孩子们深刻认识到“舌尖安全”的重要意义。互动问答环节,孩子们积极举手、踊跃答题,在轻松热烈的一问一答中,积累食安常识、强化安全意识,让健康饮食理念悄然入脑入心。

(上接03版)

当事人的上述行为违反了《北京市小规模食品生产经营管理规定》第十三条第(九)项的规定。2026年6月5日,北京经济技术开发区管理委员会依据《北京市小规模食品生产经营管理规定》第二十六条的规定,对当事人作出罚款、没收非法财物的行政处罚。当事人已整改违法违规行为。

警示:餐饮服务经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品,不得使用超过保质期的食品原料、食品添加剂加工制作食品。变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时采取无害化处理、销毁等措施,并按规定记录。

(上接03版)

此次参展,顺鑫牵手旗下多款明星单品悉数亮相,清爽可口的“100%青苹果汁”“100%梨汁”等多款果汁产品,深受年轻消费者青睐的黑白咖啡、橙C美式、生椰拿铁充分体现了顺鑫牵手在品质打磨与创新迭代上的扎实成果。近年来,顺鑫牵手加速布局饮品赛道,立足原料甄选与产品研发推出果蔬汁、咖啡等多款饮品,紧跟消费升级趋势持续丰富产品供给。通过面向海内外客商传递品牌发展理念,搭配贴心的产品品鉴活动,吸引了众多消费者驻足品尝让大家直观感受到产品风味,以丰富多元的饮品矩阵展现国内食品饮料产业向绿色化、品质化转型的生动实践。

服贸会的舞台是交流的窗口,也是发展的起点未来,顺鑫将继续深耕消费产业、坚持守正创新以产品为根基、以创新为动力用好各类展会平台讲好本土品牌故事为区域经济高质量发展贡献顺鑫力量!