

延庆区推进网络餐饮食安治理等督查反馈问题整改

本报讯 近日,延庆区政府党组成员、副区长张鹏主持召开中央纪委国家监委第二督导组反馈问题整改落实专题调度会,统筹推进网络餐饮食品安全治理等督查反馈问题整改工作。区市场监管局党组书记、局长陈东严,局分管领导及各相关科室负责人参会。

会上,张鹏对现阶段整改举措及阶

段性成效予以肯定,并就下一步工作提出具体要求。一是端正认识、立行立改。要从思想层面压实牵头整改责任,直面短板弱项,依法依规处置督查发现问题,确保整改工作落地见效。二是举一反三、从严监管。扎实开展整改“回头看”,常态化落实日常监管提醒告诫,全力推进问题闭环销号,落实落细后四

个月集中整治攻坚各项任务。三是强化作风、长效治理。加大典型案例通报曝光与宣传引导力度,充分发挥外卖骑手一线监督“前哨”作用,强化日常隐患排查、规范线索移送机制,抓实网络餐饮食品安全源头治理。

陈东严专题汇报整改工作推进情况,分管负责同志、各责任科室结合工作进

展、落实举措进行了现场交流和汇报。

会后,张鹏带队,区市场监管局主要领导、分管领导一行前往美团、淘宝闪购延庆运营商处开展实地督查,查阅平台商户准入审核、日常线下巡检、风险线索处置等工作台账,了解平台对无证经营、证照过期、虚假公示商户清理处置机制运行情况。

区市场监管局守牢长城音乐会食安防线

本报讯 近期,2026北京长城音乐会在延庆区拉开帷幕。为全力保障音乐会期间参演人员、工作人员及广大游客的饮食安全,切实防范化解食品安全风险,延庆区市场监管局紧扣“住宿+餐饮”关键环节,聚焦重点单位、重点区域,坚持精准施策、协同发力,全面启动并深入推进赛事食品安全专项保障行动。

在活动筹备阶段,区市场监管局组织骨干人员在保障点位世园凯悦酒店召开现场部署会,细化供餐流程,梳理风险点位,并完善应急预案。同时,同步联动文旅、卫健等部门,对承办酒店及定点餐厅实施“拉网式”全覆盖检查,层层压实企业主体责任,确保各项保障措施落实到位。

活动保障期间,该局执法力量下沉一线,对核心保障单位开展全天候、高频次的精细化巡查。执法人员重点围绕食材溯源、从业人员健康、餐具消毒、生熟分区、温控记录等关键环节,逐项排查、不留死角,确保每一个环节都符



执法人员检查餐饮经营主体后厨食品安全。

合安全规范,切实防范化解食品安全风险。开展快检20余次,检查结果均合格,对现场发现的储存方式不规范、消毒记录不全等问题3处,现场指导经营

主体立行立改。

下一步,区市场监管局将把此次保障经验转化为长效管理机制,贯穿活动始终,做好后续监管服务工作。

区市场监管局持续深化老年餐桌安全监管

本报讯 为切实保障辖区老年群体饮食安全,近日,延庆区市场监管局联合属地等部门,对辖区老年餐桌开展拉网式排查,以“联查联动、严督严改”切实筑牢老年朋友的饮食安全防线。

检查坚持问题导向,对食堂后厨、食材储存间等关键区域进行全面“体检”。执法人员重点围绕食品原料采购索证索票、从业人员健康管理、加工制作过程及食品留样等核心环节,严格查验食材进货记录,核验人员健康情况,督促落实生熟分开、烧熟煮透等加工规范,并要求做好留样标识与专柜存放,严防交叉污染与不合格食材流入,确保

排查全覆盖、无死角。

行动秉持“当场发现、当场指导、立行立改”原则。此次共检查老年餐桌10家,发现6家存在问题,针对检查中发现的生熟食材混放、冰箱未及时除霜、留样标签标注不完整等问题,执法人员现场演示标准流程,手把手指导规范操作,要求经营方明确整改时限与标准,确保问题逐一解决。

同时,属地民生保障办公室与平安办工作人员从各自职责角度,对食堂的民生服务质量、消防及治安等综合安全隐患进行了同步排查。检查组将行政执法与普法指导相结合,现场解读《中

华人民共和国食品安全法》等法律法规,结合老年群体体质特殊、免疫力较弱的特点,重点讲解老年餐制作卫生规范及风险防控注意事项,推动安全意识从“被动接受”转向“主动践行”。

下一步,区市场监管局将持续深化老年餐桌安全监管,紧盯老年餐桌监督管理重点,及时联合相关部门开展整改“回头看”,对整改不到位的依法处理,实现闭环管理。通过常态化、精准化监督管理,打造安全放心的就餐环境,让每一顿热饭、每一口热菜都承载安心,切实提升银发群体的获得感、幸福感和安全感。

永宁镇市场监管所保障食品及农产品安全

本报讯 食品安全,是民生幸福的基石。永宁镇地处延庆区中部,集聚着传统食品加工、特色农产品种植等各类经营主体,食品业态日趋丰富、监管任务持续加重。聚焦民生关切、瞄准重点板块,延庆区市场监管局永宁镇市场监管所党支部深化“源头守护 食安永宁”党建品牌建设,统筹上级部门与涉农领域资源力量,落实落细专项整治、标杆培育、协同指导等举措,积极探索基层市场监管新路径。

层级联动促产业规范提质。区市场监管局永宁镇市场监管所党支部坚持以党建为引领,统筹保安全、提质量

各项工作,主动对接市、区相关业务处室(科室),积极探索“市级统筹、区级主战、所级主抓”的三级联动监管模式,常态化、全覆盖排查辖区酒类产品,严格“一品一码、一物一溯”管理标准,推动条码合规化、生产规范化。

部门协同助特色业态赋能。立足区域“西菜东菇”产业布局,区市场监管局永宁镇市场监管所党支部联合区农业农村局、镇农业技术综合服务中心等单位,建立健全协同指导机制,支部党员带头深入一线,推动组团服务、联动发力,变被动监管为主动赋能。坚持从源头抓起、向品质发力,合力规范蔬菜

种植管护、绿色防控及采收质检标准,指导经营主体搭建线上线下一体化经营模式,同步优化菌类培育、环境消杀、采摘仓储规范,推动猴头菇、赤松茸、榆黄蘑等食用菌品质稳步提升,持续筑牢特色农产品质量安全底线。

共建共治提营商环境水平。聚焦职能定位,区市场监管局永宁镇市场监管所党支部着力健全所企共建机制,联动辖区重点食品企业、农业经营主体,开展主题党日、政策共学、业务研讨等系列活动,畅通政企沟通渠道,引导企业落实食品安全主体责任,逐步构建起企业自治、行业自律、监管共治的格局。

区市场监管局发布 购梨实用攻略

本报讯 一叶落而知秋,一口梨而润燥。入秋后,清甜多汁、润肺生津的鲜梨成为家家户户的常备水果。当前市面秋月梨、皇冠梨、酥梨、丰水梨集中上市,品类繁多、选择丰富。但在日常监管中发现,部分商家存在品种混卖、以次充好、久放滞销果冒充新果等问题。为守护广大消费者“舌尖上的安全”,延庆区市场监管局整理超实用购梨攻略,手把手教大家科学选果、安心储存、依法维权。

买水果,渠道是安全第一关。优先选择正规农贸市场、大型商超、品牌生鲜门店,此类渠道资质齐全、进货查验规范,果品经过常态化抽检,农残、质量更有保障,可溯源、更安心。尽量避免无固定摊位、货品来源不明、储存条件简陋的商户。温馨提醒:购物后妥善留存小票、订单、支付记录,售后维权有依据。

同样是梨,新鲜度、甜度、口感差距很大,记住这五点,轻松避开劣质果。一是看外形:圆润饱满不畸形。优质鲜果果形端正、大小均匀、饱满匀称;畸形、歪斜、干瘪缺肉的梨子,多为发育不良,口感酸涩、汁水稀少。二是看果皮:干净完好无瑕疵。好梨表皮色泽自然、光洁细腻,无黑斑、虫眼、擦伤、霉变裂口。重点避坑:表皮异常发亮、蜡感过重、色泽过于统一的果品,需谨慎购买,谨防不当抛光、药水保鲜。同时,记得翻看网套包裹处,排查隐藏破损。三是看果蒂:青绿新鲜不干枯。果蒂是新鲜度的“晴雨表”:果蒂青绿挺立、紧实不脱落,代表现摘新鲜、水分充足;果蒂发黑、干瘪、松动脱落,说明存放时间久,果肉脱水、口感变差。四是看果脐:深圆规整口感佳。民间选果实用技巧:肚脐越深,梨子越甜;果脐深陷、收口圆润整齐的梨子,成熟度高、糖分足、果核小、果肉细腻多汁;果脐浅平、形状杂乱的梨子,成熟度不足,味道偏淡、果肉粗糙。五是掂重量:沉实饱满汁水足。同等大小优先选手感沉甸甸的梨子,果肉饱满、水分充盈;手感轻飘飘的多为库存久果,果肉发柴、干涩无味;轻按果肉软硬适中、略带弹性,是口感最佳状态。

不少商家用平价梨冒充高端秋月梨,快速区分不被坑。秋月梨:果形圆润、果皮浅黄干净,果肉细腻无渣、清甜多汁,秋季优选高端品种。丰水梨:果形偏扁、果皮发白,果肉偏沙,甜度和口感略逊一筹。新高梨:个头偏大、表皮粗糙、果肉颗粒感重,性价比与口感一般。

正确存放,告别腐烂浪费。一是短期存放:阴凉通风、避光干爽处摆放,不堆叠挤压,可存放一周左右。二是长期保鲜:纸巾包裹单果,装入保鲜袋微留缝隙透气,冰箱冷藏可保鲜15~20天。三是禁忌提醒:切勿完全密封闷放,极易积水发霉、加速腐烂。