

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会

北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

2026年全国食品安全宣传周在京启动

详见 02 版

石景山区开展『双节』前市场领域保障检查



为切实规范辖区节日市场经营秩序,防范化解各类安全风险,保障群众节日消费、饮食安全,营造安心舒心的过节环境,石景山区市场监管局提前部署、精准施策,全面开展节前市场领域保障工作。

一是聚焦价格、计量维稳重点,严查月饼、粮油、生鲜、酒水等节日热销商品,关注

哄抬物价、变相涨价、明码标价不规范、缺斤短两等违法行为;

二是紧盯节令食品安全,以月饼、糕点、预制熟食等节庆食品为监管核心,严查关键环节,筑牢节日食品安全屏障;

三是强化食用农产品质量监管,压实经营单位食品安全主体责任。

下一步,区市场监管部门将持续加大节日期间监督检查力度,常态化排查市场风险隐患,从严查处各类违法经营行为,全力守护群众“舌尖上的安全”与消费权益,保障双节期间市场环境安全、平稳、有序。

(石景山区市场监管局 李天皓)
>> 详见 04 版

[食 话 时 说]

“硫磺熏笋”与“利欲熏心”

“食品安全无小事,这个竹笋吃得!”9月18日,此前爆料“甲醛白菜”的博主“渔猎齐哥”发布视频称,广东清远英德有加工点使用硫磺熏制麻竹笋,并称涉事产品二氧化硫浓度接近5000mg/kg,远超安全标准。随后,清远市市场监督管理局发布通报表示,经初步核查,相关情况属实,目前已对违法加工原料及产品进行查封,公安部门对相关责任人依法采取措施。同时,对涉事麻竹笋流向进行紧急追溯。

我国《食品添加剂使用标准》(GB 2760)有明确规定,允许用硫磺熏制的,限于水果干类、蜜饯凉果、干制蔬菜等有限类别,且必须用食品级硫磺,严禁使用工业硫磺。二氧化硫残留量也有严格上限,如干制蔬菜不得超过200mg/kg。而对于新鲜

蔬菜,如鲜竹笋,一律禁止使用硫磺熏制。

明明违法,个别窝点为什么跑到山沟里搞这种操作?按照“渔猎齐哥”的说法,正常竹笋腌制、加工工序烦琐,耗时数天之久,而使用硫磺熏制仅需一晚即可完成,效率极高,还有漂白增色效果。看来,为了压缩成本、改善卖相,这些窝点漠视食品安全,置消费者健康于不顾,硫磺熏笋背后,是利欲熏心。

食品安全丑闻往往伴随连锁反应,整个产业链条可能被少数人的逐利行为拖入信任泥潭。正如此前漳州部分杨梅收购点被曝光违规浸泡防腐剂、滥用添加剂后,杨梅售价几近腰斩,不少无辜果农集体喊冤却难以挽回消费者信任。麻竹笋是清远当地颇具辨识度的特色农产品,承载着农户增收和地方农产品品牌发展的希望。一个

品牌的建立需要千万人漫长耕耘,如果因为部分人的违法违规行而崩塌,岂不是可惜又可恨?

清远市市场监督管理局已明确表态,将对全市麻竹笋收购、加工、销售环节开展全面深入排查,以零容忍态度对违法违规行为依法严肃查处,切实保障麻竹笋供应安全。有关部门积极作出回应的态度值得肯定,但同样值得深思的是,前有“甲醛白菜”,后有“硫磺熏笋”,最先捅破窗户纸的为何都是博主爆料。

将民间监督的“发现”转化为制度监督的“覆盖”,需要有关部门在专项行动之外,切实加强日常排查,让监管的触角向前多探一步,向末端再扎深一尺。如此,食品安全问题的发现与处理,才能跑到博主曝光前头。

□ 嘉良

休刊通知

因国庆节放假,本刊出版工作作如下调整:2026年10月2日、9日休刊两期,10月16日正常出刊。特此敬告!

本刊编辑部
2026年9月26日

新闻热线

010-68232904

投稿邮箱

tougao_cfs365@126.com