◎联合主办
北京市延庆区市场监管局
首都食品安全周刊
首都食品安全周刊
食安延庆 05版
2026年10月23日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com

延庆区市场监管局开展葡萄酒生产企业调研指导

本报讯 为深入落实食品安全“四个最严”要求，筑牢辖区葡萄酒食品生产环节防线，助力延庆区特色农产品加工规范运行，由延庆区市场监管局党组成员、副局长王慧带队，食品安全监管科、张山营镇市场监管所执法人员组成专项调研组，对辖区葡萄酒生产企业开展调研指导。

全环节现场核验，把牢安全核心关口。调研组依次走访企业葡萄园基地、发酵生产车间、灌装生产线、恒温酒窖、成品检验室、库房，聚焦核心事项开展逐项检查。紧盯生产过程关键节点管控，抽查发酵温度全程记录、食品添加剂焦亚硫酸钾使用记录、从业人员健康证明有效性，全面排查防鼠、防蝇、防尘设施运行情况；查验成品出厂检验情况，现场调阅企业近期出厂产品的检验报告；确认产品生产过程、成品销售、出厂检验三项记录完整。



延庆区市场监管局对葡萄酒生产企业开展调研指导。

多维度精准施策，补齐企业合规短板。针对调研中排查发现的合规薄弱点，执法人员现场开展“点对点”政策宣讲与实操指导：食品安全监管科解读最新版《预包装食品标签通则》，指导做好标签自查，明确标签宣传合规红线，严禁虚假标注年份、宣传疾病治疗等误导性表述。张山营镇市场监管所围绕延庆葡萄地理标志产品保护、自主品牌商标维权开展实操答疑；讲解投诉举报快速处置流程，帮助企业建立客诉前置化解机制，降低消费纠纷处置成本。

面对面倾听诉求，打通服务落地堵点。调研组与企业负责人、质量管控专职人员开展专题座谈，收集企业实际经营中的难点诉求，将“葡萄酒+文旅”融合场景下纳入产区公共品牌推广名录、成品检验室技术升级指导等诉求全部登记入企业专属服务台账，逐一明确对接科室与响应时限，确保件件有回音。

下一步，区市场监管局将始终坚持“监管有力度、服务有温度”并重的工作导向，加大各生产环节监管与监督抽检力度，加强各项食品安全标准培训，全力推动延庆特色葡萄酒产业安全提质、品牌增效，助力区域特色农产品加工产业高质量发展。

区市场监管局持续优化食品生产环节营商环境

本报讯 北京市延庆区当前有食品生产企业20家，涉及肉制品、乳制品、酒类、营养强化剂等多种品类，呈现覆盖类别广、高风险品类多、生产地址分散等多重特点。2026年度9家食品生产企业涉及许可延续及新办，区市场监管局采取三重举措，助力食品企业走好“第一步”。

干训结合，知行合一。将检查员实训列为工作重点。区市场监管局高度重视食品安全检查履职能力建设，持续组织食品安全A类检查员集中培训，并与市市场监管局审评检查中心专家联合组织4次现场实训。实训涉及蛋制品、速冻食品、肉制品多个品类，优先选取有切实指导需求的企业，在给企业解答专业问题的同时，参训监管干部通过深入生产车间、检验室等功能区域，聚焦生产过程控制、产品出厂检验等关键环节，沉浸式学习生产环节审核与检查专业知识，有效提升了专业检查能力和水平。


区市场监管局组织食品安全A类检查员集中培训。

梯度管理，有序推进。将企业需求作为工作要点。2026年度食品生产环节审核涉及多家规模以上企业，且涵盖乳制品、肉制品等重点品类。区市场监管局综合考量辖区食品生产企业的现实需求、品类特点、工艺难度等因素，在年初建立“食品生产许可证延续审核梯度对接表”，明确每个梯度的对接时间节点、责任人员和帮扶重点，确保全年审核工作有计划、效率高、不遗漏。

预先审核，提前谋划。将事前服务做成工作亮点。食品生产环节具有专业性强、标准迭代快、企业运行成本高等显著特点，且审核通过率并不高。在当前环境下，审核不通过的后续整改不仅增加企业制度性成本，也影响市场监管部门政务服务效率与群众满意率。针对这一问题，组织食品安全A类检查员对企业进行“预审核”，为企业查找问题，梳理风险点。该机制运行以来，该区食品生产企业普遍反映“预审核”帮助其提前发现了潜在问题，避免了反复整改和停产风险，有效降低了企业时间成本。

下一步，延庆区市场监管局将继续加强食品安全检查员队伍建设，深入了解企业诉求，持续优化食品生产环节营商环境。

旧县镇市场监管所提升村民食安防范意识

本报讯 为进一步普及农村食品安全知识，提升村民食品安全防范意识，延庆区市场监管局旧县镇市场监管所开展食品安全宣传周进村科普培训活动，20余名村民参与此次培训，现场发放宣传品20余件，答疑解惑10人次。

此次食品安全宣传周进村科普培训活动围绕农村高频食品安全风险开展讲解。一是梳理风险隐患。重点讲解农村4类突出食安问题：无来源散装食品、生熟交叉污染、剩饭菜储存不当、误食野生野菜野蘑菇，提醒村民日常提高警惕。

二是传授选购技巧。讲解赶集买菜实操方法，蔬果做到“三看一闻”，肉蛋落实“一眼二压三闻”，坚决不购买无标签、无厂家的“三无”食品。

三是普及居家饮食要点。倡导生熟刀具案板分开，剩菜2小时内入冰箱，食用务必彻底加热，着重提示隔夜炒饭存在毒素风险。

四是讲解维权渠道。告知群众发生食物中毒，第一时间留存食物样本，老人儿童重症及时就医，可拨打12315、12345热线维权。

同时，工作人员将“你点我检”二维码张贴在村委会公示栏，提示村民可手机扫码填报最关注的食品原料，市场监管部门将根据每月投票结果进行抽检。

下一步，延庆区市场监管局旧县镇市场监管所将持续开展食品安全下乡宣传，守护人民群众“舌尖上的安全”。

区市场监管局发布苹果消费提示

本报讯 秋季是苹果集中上市的旺季，市场上红富士、嘎啦、花牛等品种丰富多样。为引导广大消费者科学选购、理性消费，延庆区市场监管局特此发布消费提示：

按需挑选，分清脆苹果和面苹果。不同品种苹果风味、口感差异较大。嘎啦苹果：早熟品种，果肉脆爽，酸甜适口，个头偏小。红富士系列：是目前延庆辖区市场上的主流品种，该品类果肉紧实、脆甜多汁。花牛苹果：多产于甘肃天水，果肉绵软、香气浓郁，适合老人、儿童食用。瑞雪、秦脆等新品种：风味各具特色，可供大家挑选。

挑选甜苹果小技巧。看外观：优先选带条纹果，条纹果光照更充分，甜度更高；果柄、果脐凹陷越深，甜度通常越高；果皮略带颗粒、有淡黄蜡点、手感略粗糙，往往日照充足。

掂重量：同等大小，手感更沉的水分足、糖分高；不要选购轻飘飘的“空心果”，风味偏淡。测硬度：过硬大概率未成熟偏酸，过软说明新鲜度下降。闻果香：凑近能闻到浓郁果香的，甜度普遍更高。优选应季果：目前应季成熟的秋季富士等鲜果糖酸比例更均衡，口感优于冷库长期储存苹果。小提示：面苹果核心看果肉结构，黄元帅、红星、花牛天生口感偏面；国光、红玉、秦冠存放久了果肉会变粉。

正确认识苹果“果蜡”，不必谈蜡色变。苹果表皮的蜡分为两种，一种是天然果蜡：是苹果生长过程自身分泌，为了锁住水分、抵御微生物，属于正常现象。第二种是人工食用蜡：我国《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）允许在新鲜水果表面使用“果蜡”（如巴西棕榈蜡、虫胶蜡等）作为被膜剂，用于保鲜、防腐和美化外观，只要在规定的限量内使用，对人体无害。

科学食用苹果，规避食用误区。削皮与否按需选择，带皮食用可以摄入多酚、膳食纤维、类黄酮等营养物质；若担心农残，可清水浸泡后用流动水充分冲洗。削皮食用能去除果皮表面残留农药、病菌，口感更佳，两种方式可自主选择。

苹果变质切勿冒险食用。磕碰、冻伤造成的局部损伤，切除破损部分可以食用；霉菌腐烂变质的苹果，应整果丢弃。

本版供稿：延庆区市场监管局
责编：孙德明 版式：陈思宇