2026年11月20日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

顺义区第五届食品安全知识竞赛决赛收官

本报讯 近日，顺义区第五届食品安全知识竞赛决赛在北京临空假日酒店落幕，8支晋级队伍同台竞技、各展风采。作为顺义区精心打造的食品安全特色宣教品牌，这项赛事从最初仅聚焦食品生产领域的专项比拼，逐步拓展至覆盖生产、流通、餐饮全链条，持续夯实食品安全多元共治根基，推动区域食品安全治理体系和治理能力提质增效。

本届知识竞赛面向辖区各类食品市场主体广泛动员，覆盖食品生产、流通、餐饮服务等多个领域，共吸引1600余家企业、5600余名食品安全管理人员及从业人员报名参与。经过初赛、半决赛多轮激烈比拼，活动评选出个人前10名、团体8强队伍晋级本次决赛。

决赛现场，市、区两级市场监管部门，区食品药品安全企业协会以及食品生产经营企业代表等160余人到场观摩。竞赛设置必答题、抢答题、案例分析题三大核心环节，考题内容紧密围绕食品安全法等法律法规、生产过程操作规范、食品标签标识管理、风险隐患排查处置等重点内容，兼顾理论性与实操性。各参赛队伍精神饱满、沉着应答，抢答题环节反应敏捷、你追我赶，案例分析环节逻辑清晰、研判到位，选手们扎实的专业功底和良好风貌，赢得现场观众阵阵掌声。

经过激烈角逐，北京金康普食品科技有限公司顺义分公司斩获生产环节团体一等奖，北京好仁缘食品有限公司食品厂陈伟荣获生产环节个人一等奖。活动同步评出团体二等奖、三等奖以及优秀组织奖，鼓励企业持续抓好食品安全学习培训。

一场紧张精彩的知识比拼，既是以赛促学、以赛促管的生动实践，也是顺义区深耕食品安全竞赛品牌、推动食品安全治理走深走实的缩影。赛事由面向食品生产企业的小规模专项竞赛，逐步成长为覆盖生产、流通、餐饮全环节、广泛吸纳各类市场主体参与的交流学习平台，参赛人数从最初300人增长至如今5600余人，引导企业把食品安全主体责任压实到车间、门店等岗位一线，在行业内营造“企业主动学、全员共同守”的良好氛围。

竞赛的背后，是顺义区持续织密织牢的食品安全现代化治理体系。今年以来，顺义区聚焦网络餐饮、制售假劣肉制品两大风险突出领域开展专项整治，靶向排查化解行业顽疾；创新推行“一城一策”治理模式，分类施策、精准治理，在全市率先完成美食城全域提质升级。监管方式持续向数字化转型，在2872个重点点位布设智能监控设备，依托AI识别、实时监测、自动预警等技术手段，推动监管模式由传统人工巡查向精准化、智能化、常态化转变，实现风险早发现、早处置。

线上智慧监管提质增效，线下社会共治氛围持续升温。顺义区常态化开展食品安全进社区、进校园、进企业科普宣传，持续办好“你点我检”民生抽检活动，畅通群众诉求反馈与监督渠道；创新聘任外卖骑手担任食品安全社会监督员，充分发挥骑手走街串巷的优势，当好食品安全“移动哨兵”。从监管部门科技赋能、严格执法，到食品企业对标自查、主动落实主体责任，再到骑手、市民积极参与监督，顺义持续汇聚多方力量，构建全链条、立体化的食品安全社会共治格局，用心守护群众“舌尖上的安全”。

丰台区特色品种从试种田走向市民餐桌

本报讯 袁阳 深秋的丰台，田地里不止有丰收的颜色，还有口感的“惊喜”。多彩大白菜切开呈现五种颜色，彩虹蜜桃番茄掰开是黄红相间的“彩虹”纹路，红心蜜甜瓜白皮红心、咬一口酥脆无渣……近日，从丰台区农业农村局获悉，世界种子大会品种展示基地、云岗云彩农场等园区的特色品种陆续采收，这些“有颜”的品种，正陆续从试种田走向市民餐桌。

地头看品种：既要“吸睛”，更要“入口”

在位于王佐镇的世界种子大会品种展示基地，多彩大白菜是秋天最“吸睛”的品种之一。外表看与普通大白菜相似，切开后菜心为鲜亮的紫色，从中心向外逐渐过渡为橙红、明黄，最外层叶片绿色、底部白色，五种色彩层层晕染。

“多彩大白菜是丰台区国家农作物品种展示评价基地试种成功并进入采收期的特色品种，属于秋大白菜杂交品种，通常10月下旬至11月采收，单球净重可达2.7公斤左右，同等种植条件下亩产可达7000多公斤。”北京种业之都科技股份有限公司相关负责人介绍道。

特色不止白菜。在云岗云彩农场（张家坟智慧农业园区）灰白薄皮的“红心蜜”甜瓜，是丰台区通过对外交流引进、精准甄选、由海泽拉培育的高端甜瓜新品，切开后翠绿果肉包裹红心，口感兼具“香、甜、脆、嫩”多重特质。“咬下去第一口是脆的，‘咔嚓’一声汁水涌出来，甜而不腻，没有纤维感，连皮都能吃。”正在品鉴的刘女士回味道。

彩虹蜜桃番茄作为北京地区最新引进的特色大果型番茄，单果可达一斤左右，黄红相间的条纹外皮宛如彩虹，切开后红条绵沙纹理嵌于果肉，沙瓤质地，入口绵软细腻，咀嚼时带着沙沙颗粒感，汁水丰盈，鲜食或做沙拉最见风味。红香栗南瓜则以“粉糯香甜”见长，长棒槌状、橘红果皮，果肉深黄、粉质细腻无粗纤维，蒸煮烤皆宜，软糯不噎人。

这些品种在地头“吸睛”，也在舌尖“留客”。而它们从试验田走向市场，背后是选种思路的变化。

育种看市场：先想清楚“谁来买”

“过去是种出来再找销路，现在是从选种开始就对准消费端。”丰台区农业农村局相关负责人一句话，点出了育种思路的变化。

多彩大白菜不只“好看”，还富含花青素和类胡萝卜素，热量低，味道清爽，契合当下健康饮食的趋势。“红心蜜”甜瓜则适配春秋保护地种植，抗逆性突出、可高密度种植，单果重稳定在300～400克，糖度14～16度黄金区间。这些指标瞄准的不是传统大宗批发，而是高端商超和精品礼盒对标准化、高品质农产品的要求，也贴合精品化、轻量化的消费趋势。

再看彩虹蜜桃番茄主打“小时候的味道”，从采摘到上桌“自带话题”；红香栗南瓜以“粉糯香甜、无粗纤维”切入家庭厨房，蒸煮烤皆宜，瞄准的是杂粮消费和儿童辅食场景。不同品种对应不同渠道，背后是同一条思路——种子不能只停在“展示”环节，要在一开始就想清楚“谁来种、谁来买、怎么到餐桌”。育种看市场，先想清楚“谁来买”，农产品才能更顺畅地走向消费者。

餐桌看科普：把“怎么吃”讲清楚

好品种到市民手里，还有一个容易被忽略的“最后一公里”：会不会吃。

丰台区农业农村局在品种推广中注意到一个现象：不少特色蔬菜“看着新奇，买回家都不知道怎么下手”。再好的种子，如果消费者不会做、不愿复购，从田头到餐桌的链条就断在了厨房门口。

于是，丰台区在品种展示和推广中同步做“吃的科普”——多彩大白菜适合凉拌和摆盘，黄色部分最脆嫩；红心蜜瓜连皮可食；彩虹番茄直接鲜食或做沙拉最见风味；红香栗南瓜蒸煮烤皆宜。用一位工作人员的话说，“把‘怎么吃’讲清楚了，好品种才能真正变成好商品。”

“我们选出一些特色的‘好对接、好营销、好选择、好种植’的品种推向前台，目的不只是让它们在展台上展示，而是与种植园区、销售渠道形成产业闭环。”丰台区农业农村局相关负责人介绍道，“明年春季展示将从今年筛选出的精选品种中‘精中选精’，重点选出特色品种、功能性品种在北京推广种植，让广大市民进一步体验到北京蔬菜高质量发展的成果。”



平谷区举办食品营养与健康场景推介及供需对接会

本报讯 近日，“向新而行”食品营养与健康场景推介及供需对接会在中关村（平谷）中小企业服务中心举办。活动由北京新技术应用促进中心、中关村科技园区平谷园管理委员会主办，中关村信息谷资产管理有限责任公司、北京国际工程咨询有限公司承办，高校院所、企业、医疗机构及行业协会等单位代表参加。

本次活动以“农食一体、农医一体”为引领，深入践行主动健康理念，依托中关村现代食品营养谷，围绕食品营养与健康产业发展需求，组织主旨演讲、园区与产业推介、项目签约、场景需求发布、技术能力展示及示范项目分享，促进科技创新与产业创新深度融合。

北京市平谷区人民政府党组成员、副区长彭石出席活动并致辞。中国工程院院士、中国农业大学营养与健康研究院院长任发政作《食品营养健康创新发展路径》主旨演讲。中关村科技园区平谷园管理委员会副主任张兴涛推介中关村现代食品营养谷，北京中关村信息谷资产管理有限责任公司副总经理王朝闻介绍产业赋能与专业服务情况，为科研成果转化和企业合作提供支撑。

活动集中发布5项场景需求。中国农业大学、北京京瓦农业科技创新中心、北京康安利丰集团有限公司、紫兴园（北京）食品科技有限公司和平谷区医院，分别围绕精准配方与工艺放大验证、“创新工场+验证农场”开放验证平台、全链数智产线、食品安全数字溯源、主动健康监测与营养干预等方向发布需求，推动科研资源与实际应用需求有效衔接。

技术能力展示环节，中国农业大学、苏陀科技、康比特、北京炒菜机器人研究院、中检葆泰、北京藻辰生物科技有限公司和上海熙香智厨机器人有限公司等7家单位，围绕功能食品研发与成果转化、老年肠道适配蛋白精准营养、AI营养智慧食堂、数字菜谱与炒菜机器人应用、谷物质量检测、微藻蛋白配料规模化应用、AI全流程无人化食堂等方向展示解决方案，为技术适配、联合研发和示范应用提供对接机会。北京市平谷中学校长助理李瑞丰分享了平谷中学智慧食堂示范项目。

现场举行2个合作项目签约，炒菜机器人研究院、上海熙香智厨机器人有限公司、北京爱陌客智慧餐饮集团，以及中国农业大学、福农甄选（北京）科技有限公司分别完成项目签约，合作涉及人工智能赋能餐饮装备、精准营养配方设计与食品研发等领域。

活动以场景开放牵引技术创新，以供需对接促进产业合作，进一步汇聚食品营养健康领域创新资源，为推动科技成果转化应用、促进平谷食品营养健康产业高质量发展提供支撑。

责编：陈钊琦 版式：陈思宇