

全力护航开学季 区市场监管局拧紧校园食品“安全阀”

通讯员 林莉 陈科佳

春季学期开学,为构筑安全放心的校园及周边环境,切实保障广大师生的饮食安全,2月5日起,区市场监管局围绕校内食堂、食品配送单位以及校园周边小卖部,开展开学季食品安全专项检查行动,严防严控食品安全风险,为开学“第一餐”、校园“每一餐”保驾护航。截至目前,已对全区119家学校食堂、6家食品配送单位及58家校园周边小卖部完成全覆盖检查。



执法人员开展校园食品原材料检查



执法人员开展校园食品原材料检查

控源头 强基础 全方位守住配送防线

加强对校园食品配送单位的检查,查看配送单位的食品库房、初加工间、切配间、留样间和清洗间的环境卫生、设施设备条件等情况。核查配送单位肉类检疫票

证是否齐全、检测试剂是否过期、索证索票是否符合等。督促企业全面应用“阳光配送”系统,实现校园食材精细化、智慧化管理。督促配送单位负责人把好食品进

入校园的“第一道关口”,自行或委托有资质的第三方公司开展原料、成品和环境检测。严格落实“日管控、周排查、月调度”工作机制,在源头上杜绝学校食品安全隐患,提升

配送企业规范化水平。

截至目前,已检查校园食品配送单位6家,暂未发生违法违规行为。

搭平台 聚合力 全链条落实餐桌治理

实行“线下检查+线上巡查”叠加监管模式。联合教育等部门,深入学校食堂,围绕从业人员健康状况、食堂环境卫生、食材原料进货查验、餐饮具消毒等关键环节进行

重点检查,确保食材新鲜、来源可靠、环境整洁、操作规范,落实“清洁厨房”标准以及色标管理等要求。线上借助“校园食品安全智治”平台,每三天对学校食堂后厨

进行全覆盖巡查,查看学校食堂加工制作、留样管理、餐具消毒等各个环节的画面和数据,利用AI技术实时抓拍违规行为,迅速反馈促整改。要求学校全面清理过期食材、原料,

加强从业人员健康管理。

截至目前,已全覆盖检查学校食堂119家,发现阳光厨房运行不正常、排水沟存在污垢、餐具破损等问题48个,均得到及时整改。

延范围 解难题 全覆盖净化周边环境

对校园周边小卖部逐户排查,严查经营主体资质是否齐全、是否具有有效证照,认真核对其实际经营范围是否与《食品经营许可证》一致,杜绝出现证照过期、

超范围经营的情况。逐一核对食品的进货台账,确保食品来源正规,要求经营主体严把食品采购关口。针对深受学生喜爱且销售量大的膨化食品、碳酸饮料、调味

面制品等品种,仔细查看生产日期、保质期以及食品标签标识,杜绝“三无”食品和过期变质食品流入市场。检查经营场所食品广告或宣传是否含有虚假内容,销售的无包装直接入

口的散装食品是否有完备的防虫、防蝇、防鼠“三防”设施。

截至目前,累计检查校园周边小卖部58家,发现食品过期、供货发票未及时索要等问题9个,均已整改。

明职责 重指导 全场景强化安全意识

在检查过程中,执法人员积极向食品经营者宣传普及《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律知识,引导其诚信经营、守法经营、文明经营,督导其提高食品安全意识。聚焦日常食品加工操作

流程中可能存在的安全风险隐患,组织辖区内学校食品安全总监和食品安全员开展食品安全培训,切实提升服务质量和管理水平。

区市场监管局提醒广大师生,不食用腐败变质或不熟悉的食物,购买时注意包装上有无生产厂家、

生产日期、保质期等关键信息,并避免在小卖部购买“三无”食品,养成健康的饮食习惯。如发现校园周边有销售过期变质、假冒伪劣的食品,可拨打12315进行投诉举报。

下一步,区市场监管局将继续坚持问题导向、目标导向和结果导

向,出重拳、用实招、谋实效,将日常监管与专项整治相结合,凝聚工作合力,强化部门联动,建立长效监管机制,切实提升学校及校园周边食品安全整体水平,织密校园食品安全监管网,全力守护辖区广大师生“舌尖上的安全”。

区市场监管局开展“三阶破茧”年度培训会

本报讯(通讯员 林莉 郑泽杭)为进一步提高执法人员法律素养和依法履职能力,规范执法人员行为,强化执法队伍建设,新春伊始,区市场监管局就组织开展了规范执法行为专题培训会,各基层所全体执法人员、举报投诉处理人员及相关科室等100余人参加。

此次培训会既是执法办案条线“三阶破茧”年度培训的“开班第一讲”,也是今年干部队伍能力建设的“新春第一课”。“三阶破茧”,即通过“败诉熔断—铁案锻造—举报反制”三阶递进,既解决当前复议诉讼痛点,更构建起“前端规范办案+后端精准防御”的双重护城河,将被动应对转化为系统防控。

培训会上,区市场监管局法规科围绕行政复议中遇到的常见问题进行授课。同时,结合市场监管领域行政复议实践案例和



培训会现场

2024年度行政复议案件,对新一年的行政复议案工作提出新的要求和具体建议。

据了解,2024年,区市场监管局在民生民安、知识产权保护等领域,办理了一批具有影响力的案件,如生产销售不合格电动自行车案被确定为全省典型案例;联合公安查办的生产销售侵

犯注册商标专用权商品案获省级挂牌督办。近年来,由于职业举报人数量显著增多,2024年,区市场监管局共处置举报投诉10221件,同比提升59%;行政复议增至106件,比2023年增长308%,几乎占到了全区的一半。面对重重压力,区市场监管局执法人员始终做到严格执法和耐心工作,确保每一起投诉和

行政复议都得到及时有效化解。

会议指出,当前,市场监管工作面临着新形势、新任务、新挑战,要切实把握好“三对关系”,即把握好监管与服务的关系、把握好活力与秩序的关系、把握好发展与安全的关系。同时,对下一步培训工作提出要求,要精心谋划,制订好计划表,梳理好每一期的课程内容,确保内容始终贴合工作要点、发展热点和社会焦点,始终贯彻“服务型执法”要求,始终聚焦业务需要和能力短板;要积极推,广泛发动、踊跃推荐,让负责办案的业务所长、执法骨干上台,挖掘典型案例,并以此为契机培养主讲人员;要认真学习,搭建平台、积极交流,跟上新形势,老同志要转变思路,新同志要加强学习,并将知识运用到执法实践中。

下一步,区市场监管局将常态化开展执法人员执法业务培训,全力推进市场监管队伍规范化建设,不断提升执法稽查业务精细化、高效化、规范化工作水平。

区市场监管局全面构建 特色食品治理新格局

通讯员 林莉 竺佳

为有效提升地产食品质量与安全,今年,区市场监管局聚焦糕点、油焖笋、年糕三大特色产业,分业施策、精准治理,风险防控与产业升级双轨并行,全面压实企业主体责任。同时,持续推进工艺革新与标准升级,培育传统产业新质生产力,为地产食品高质量发展注入强劲动能。

糕点风险精准防控 标准升级筑牢安全线

区市场监管局聚焦糕点菌落总数超标、食品添加剂滥用,酸价、过氧化值、重金属铝指标不合规等重点风险隐患,指导企业开展全面排查,强化杀菌消毒与生产环境管控,严防微生物污染,严守原料卫生关。针对2月8日起实施的新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中,糕点不得再使用脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂这一重点条款,区市场监管局提前召开新标宣贯会,

指导企业寻找代替防腐剂,严格符合新标要求。截至目前,已累计指导生产企业12家。2025年,计划定期召开风险会商研判,对近年来不合格糕点产品的生产企业进行跟踪,防止问题反弹;协调食品检验、许可认证专家,指导糕点龙头企业提档升级。开展食品生产许可“证前指导”服务,帮助企业完善生产条件、管理制度、产品标准、检验检测等,提升食品安全管理水平。

油焖笋监管服务并重 标准化引领提质增效

针对油焖笋行业环境脏乱、意识薄弱等痛点,区市场监管局实施“监管+服务”双轮驱动。在油焖笋生产季到来前,开展生产企业小作坊行政约谈会,通过约谈督促油焖笋生产企业落实食品安全主体责任,确保生产过程和成品符合食品安全法的要求。同时,对《瓶装、袋装油焖笋》团体标准进行解读,严抓团体标准落实,

规范小作坊加工流程与标识标注,推动行业过程管控标准化。培育软硬件双优标杆企业,以点带面推动行业升级。截至目前,累计约谈指导油焖笋生产企业和小作坊35家,签订约谈记录表29份。2025年,目标实现小作坊向标准化车间跨越,打造“安全可溯、品质高端”的油焖笋产业新生态。

年糕新标落地强根基 科技创新护航健康

以今年10月即将施行的《年糕》新标(QB/T 8006-2024)为契机,区市场监管局提前部署专项行动,组织辖区12家年糕生产企业和小作坊负责人召开标准宣贯培训会,逐条解析感官、理化等核心指标,同时,针对企业提出的疑问和困惑,结合实际案例进行耐心细致的解答,确保每家年糕生产企业都能准确理解和把握新标准要求。截至目前,累计检查年糕生产企业(小作坊)12家次,发

现并整改问题5个,下达责令整改通知书3份,有效保障了年糕产品的食用安全。2025年,区市场监管局将以散装年糕为重点,严打违规添加剂使用乱象,强化企业许可管理;引导企业聚焦产品配方优化,探索水分调控、天然抗菌物质应用等技术,通过“标准执行+科技赋能”双驱动,实现防腐能力提升、货架期延长,让传统年糕焕发健康消费新活力。



执法人员在商超开展食品添加剂检查



执法人员在食品生产企业开展食品添加剂检查