

灵山刷新“最多粽子组成词语”吉尼斯世界纪录 粽书运河志 荔乡启新航



本报讯（记者 李鹏钧）万粽筑字传非遗，运河扬帆启新篇。9月22日，灵山县在旧州镇运河石桥小学举办2026年灵供优品平陆运河启航活动，同步向最多粽子组成词语吉尼斯世界纪录发起挑战，上万只灵山大粽拼出“灵山大粽运河登科”词语，刷新了该项吉尼斯世界纪录，以非遗美食为载体，展示荔乡民俗魅力，扩大灵山特色文旅品牌影响力。

当天上午，活动现场，由真空包装好的灵山大粽拼成的“灵山大粽运河登科”巨大汉字，静静地躺在运河石桥小学的操场上，震撼场面，引发现场人员阵阵惊叹。

▲认证官(右)向灵山县食品行业协会会长邓洪庆(左)颁发证书。 本报记者 李鹏钧 摄

吉尼斯世界纪录认证官按照吉尼斯官方严格评判规则，对每一只大粽进行严格评判，所有大粽成型完好、不漏米、可正常食用，粽子有序平铺，勾勒出完整的词语字形。经吉尼斯认证官现场核验计数，灵山县用10000只大粽拼成“灵山大粽运河登科”词语，挑战成功，认证官现场向灵山县食品行业协会颁发认证证书。挑战结束后，全部粽子进行分发食用，坚决杜绝粮食浪费。

2025年5月31日在新加坡由新加坡潮安会馆用6562只粽子拼出“潮州”汉字词组创下该项吉尼斯世界纪录。如今，由灵山县刷新该项纪录。灵山大粽制

作技艺是广西壮族自治区级非物质文化遗产，灵山大粽经多道工序焖煮而成，是代代传承的乡土味道。此次参与拼字的粽子全部按照传统技艺制作，集结众多手艺人师傅分工协作，保障大批量粽子保质保量完成，保障挑战各个环节有序落地。

平陆运河通江达海，为灵农特产品走出广西打开水运大通道。灵山县将吉尼斯挑战与运河启航活动有机结合，通过世界级认证平台，灵山大粽再添一项吉尼斯世界纪录荣誉，进一步擦亮灵山大粽非遗名片，提升灵农特产品知名度与影响力，推动“灵山味道”扬帆出海，赋能乡村全面振兴。

商户齐培训 网餐筑防线

钦北讯 为深入贯彻落实《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》，进一步压实网餐饮单位食品安全主体责任，规范网络餐饮经营行为，守护群众“舌尖上的安全”，近日，钦北区市场监管局联合子材、鸿亭市场监管所，举办两期网络餐饮食品安全专题培训会，辖区130余家网络餐饮门店经营者参加培训。

培训会上，执法人员围绕新规核心要求开展宣讲，结合日常线上监测、线下核查发现的典型问题，对网络餐饮经营中的高频风险点进行解读。重点讲解入网餐饮单位资质公示、线上线下经营信息一致、食品安全管理人员配备、后厨环境卫生、食品原料贮存、餐用具清洗消毒、外卖打包规范等重点内容。针对部分商家存在证照公示不规范、后厨管理不到位、线上信息与实体店不符等突出问题，通过案例剖析，明确经营者应当履行的法定义务与法律责任，引导商户对照规定开展自查

自纠，及时整改风险隐患。

同时，工作人员强调，网络餐饮不是“法外之地”，入网餐饮经营者必须具备实体经营门店，取得合法食品经营许可证，严格落实食品安全管理制度，切实把好食材采购、加工制作、外卖打包各个环节关口。要求各商户提高食品安全意识，自觉规范经营行为，主动接受社会监督，坚决杜绝虚假宣传、证照不符、后厨脏乱差等违法违规行为。

参训商户纷纷表示，此次培训针对性强、实用性强，清晰掌握了新规的重点要求，今后将严格对照规范落实各项食品安全管理制度，严守食品安全底线。

下一步，钦北区市场监管局将持续强化网络餐饮监管，坚持线上巡查与线下检查相结合，加大对入网餐饮单位监督检查力度，对违法违规行为依法从严处置。同时持续做好宣传引导，推动网络餐饮行业规范健康发展，切实保障广大消费者饮食安全。

（梁德寿）

食安无小事 严把入口关



认真检查校园周边食品经营店，化解食品安全隐患。 唐剑 摄

钦南讯 为从严防防范校园食品安全风险，保障学生饮食健康，压实经营单位主体责任，近日，那思市场监管所主动靠前履职，开展校园及周边食品安全专项检查，织密校园食品安全防护网。

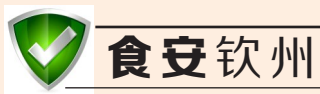
此次专项检查以校园周边重点经营场所为排查核心，对食品经营店、餐饮门店开展全覆盖拉网式检查。执法人员严格依照食品安全监管相关规定，逐一核验商户经营资质、从业人员健康证明，细致核查食品进货查验、索证索票及进销货台账等制度落实情况。重点清查在售零食、饮料等学生消费食品，严查过期变质、“三无”食品，整治食品经营突出问题。坚持执法与普法相结合，现场向商户宣讲食品安全法律法规，明晰经营底线，引导商户守法诚信经营，从源头防范

化解食品安全隐患。

此次行动累计检查校园周边食品经营店8家、餐饮店4家，出具各类检查文书12份。针对排查发现的不规范经营问题，现场督促经营主体立即整改，实现隐患动态清零、闭环管控。

校园门口的小卖部里，琳琅满目的小零食承载着不少学生的课间期待，而这份期待的背后，正是市场监管人员日复一日的默默守护。从清晨的食材进货核验，到放学后的门店巡查，每一次细致的翻看台账、每一处对货架角落的排查，都把安全防线扎得更紧。接下来，那思市场监管所还将把校园周边日常巡查做深做细，让孩子们在校园周边吃得放心、家长送学更安心，为琅琅书声里的校园生活添上一层稳稳的食品安全底色。

（唐剑）



守护中秋味 筑牢安全线

——市市场监管局多措并举守护月饼安全



执法人员认真检查，确保在售月饼来源可溯、质量可控。 黄静 摄

中秋佳节将至，月饼进入消费旺季。为严守食品安全底线，规范节日市场经营秩序，切实保障群众饮食安全，钦州市市场监管局提前谋划部署，聚焦月饼全链条开展专项监管行动，全方位护航节日市场秩序。

源头消隐患，严查保食安

市市场监管局坚持源头管控、风险严控、隐患清零的原则，聚焦月饼生产加工关键风险点，对月饼生产企业、小作坊开展监督检查，

重点检查原料进货查验、馅料储存、生产过程控制等情况，严查使用过期原料、非法添加等问题。对现场发现的台账记录不规范、车间细节卫生不到位、留样不完整等问题，现场指导企业立行立改，督促生产主体严格落实食品安全主体责任，规范生产流程，严把产品出厂质量关，从源头杜绝不合格月饼流入市场。

执法人员紧盯商超、农贸市场、糕点门店等重点消费场景，严格核查月饼生产日期、保质期、进货票据、合格证明、索证索票等情

况，严查过期变质、假冒伪劣、来源不明、散装无标识月饼销售行为，确保在售月饼来源可溯、质量可控。同时，聚焦市场乱象整治，执法人员重点排查月饼过度包装、天价月饼、违规搭售、虚假宣传等问题，引导商家推行简约、绿色、环保包装，杜绝奢华包装、铺张浪费现象。严查明码标价落实情况，严厉打击哄抬物价、价格欺诈、变相涨价等违法行为，保障月饼市场价格平稳有序。

下好先手棋，培训保质量

为牢牢守住节日食品安全底线，市市场监管局坚持预防为主、关口前移，把监管服务的端口进一步向生产前端延伸，赶在月饼生产旺季全面启动之前，于8月便联合市检验检测中心、各县区市场监管局，面向生产企业集中开展节前专项培训，提前为节日食品安全织密一张防护网。

培训紧扣月饼企业停产复工关键风险点，靶向补齐企业质量管控短板，特邀市检验检测中心相关专家围绕复工复产安全规范与原料辅料合规管理两大核心内容开展集中授课，用通俗易懂的讲解、贴近本地生产实际的案例，把规范要求落到每一个生产细节里，全方位夯实企业规范化生产基础。

不少参与培训的企业负责人表示，这次培训就像一场节前的“安全预热”，既帮大家提前排查了容易忽略的风险隐患，也让企业在接下来的旺季生产中方向更明、底气更足。这一系列靠前服务的举措，正全方位夯实全市月饼生产企业规范化生产的基础，为广大市民送上一个安心、放心的中秋佳节筑牢坚实屏障。

抽检强监督，尽心护食安

组织开展月饼专项监督抽检，紧盯食品安全关键指标排查风险隐患，重点对月饼中脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、霉菌等安全指标进行检测，精准排查潜在质量安全风险。截至目前，共检查月饼生产单位122家次，抽检月饼152批次，目前检验结果均合格。

市市场监管局将持续加大中秋节假日市场监管力度，常态化开展月饼市场巡查抽检，紧盯重点领域、重点时段、重点问题，持续排查整治食品安全隐患，严厉打击各类违法违规经营行为。同时，畅通12315投诉举报渠道，快速处置群众消费纠纷，全力守护广大市民节日饮食安全与合法权益，为全市群众度过一个平安、祥和、舒心的中秋佳节保驾护航。

（曾宇 刘东 黄静）

把好食安关 守护团圆味

浦北讯 近日，浦北县市场监督管理局白石水市场监督管理所组织执法人员深入辖区商超等节日食品消费集中场所开展中秋、国庆节前食品安全专项检查，把好食安关，守护群众团圆味。

检查中，该所执法人员通过现场查看、听取相关负责人情况介绍等方式，重点检查了食品经营主体证照是否齐全、是否严格落实进货查验制度和索证索票制度，从业人员健康证是否合法合规，是否存在未明码标价、虚标原价等价格欺诈违法行为等；同时加大了对月饼、肉类、酒类、食用农产品、食用油、水产品等节日市场消费量较大食品的监督检查和抽检力度，严

防不符合食品标准的“三无产品”流入市场，让消费者买得安心、吃得放心。

同时，该所执法人员在检查过程中还向经营者普及了食品安全知识，宣传了相关法律法规，提高经营者守法、诚信、安全经营意识和水平，强调了绿色发展理念在月饼等食品包装中的应用，引导经营者合规经营、合理定价，抵制过度包装和奢靡之风，自觉维护市场秩序。

下一步，白石水市场监督管理所将持续加大食品安全监管力度，严厉打击食品安全违法行为，为群众营造一个安全、放心、健康的节日消费环境，让消费者买得安心、吃得放心。 （赵英苡 陆秋灵）



执法人员深入辖区商超等场所开展食品安全专项检查。

赵英苡 陆秋灵 摄

市场监管总局开展月饼专项抽检 安全状况总体稳定

新华社北京消息（记者 赵怡宁）记者9月21日从国家市场监督管理总局了解到，中秋前夕，市场监管总局组织开展月饼专项监督抽检。抽检结果显示，合格率为97.67%，月饼产品安全状况总体稳定。

据悉，本次专项抽检覆盖全国31个省（自治区、直辖市）的商超、批发市场、餐饮商家及热门网络平台，随机抽检传统月饼、餐饮自制月饼和新兴冰淇淋月饼300批次，涉及118个品牌216家月饼生产企业。

检验项目覆盖群众关心的菌落总数、大肠菌群、霉菌等微生物指标，色素（柠檬黄、

胭脂红、亮蓝）、甜味剂（糖精钠）、防腐剂（苯甲酸、脱氢乙酸）等食品添加剂指标，以及酸价、过氧化值等质量指标。同时顺应消费者日益增加的健康饮食需求，对宣称“0糖”“0反式脂肪酸”的产品进行了抽检。抽检发现的主要问题包括：个别产品超范围超限量使用防腐剂、着色剂，酸价等质量指标不达标以及营养声称不符合标准要求。

对于抽检不合格月饼，市场监管总局已要求有关省级市场监管部门及时开展核查处置，督促涉事企业下架、召回不合格月饼，严控食品安全风险。

爱惜每一口，追求零浪费。