

2017年枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选火热进行中

一心一意关注食品安全,十全十美创建和谐社会,由枣庄日报社联合枣庄市食品药品监督管理局,在全市范围内开展枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选活动,目前餐饮单位报名正在火热进行中,目前已经有数家枣庄知名餐饮单位报名。

做餐饮就是做良心,品质第一,服务至上。但近些年来,食品安全问题层出不穷,过期食材、假冒伪劣、卫生不达标等问题,牵动着每一个市民的神经。本次活动旨在促进我市餐饮行业的规范守法经营,全面提升食品安全水平,切实保障公众“舌尖上的安全”。

众所周知,枣庄作为一座新兴的旅游城市,旅游资源丰富,同时枣庄境内的特色美食也是人人皆知。本次活动通过评选我市最认可的餐饮企业,推出能够让我市消费者和市外旅游者体验枣庄饮食精髓的餐饮企业,能够全面展示我市餐饮业发展水平,大力宣传餐饮企业形象,发挥品牌引领作用。

同时我市正在开展“创建国家卫生城市”和“创建省级文明城市”活动,放心餐饮

示范单位的评选对“双城同创”取得的成就也是一种体现,深入推进城市创建工作,把精神文明融入市民的日常生活,落实到对餐饮节俭、安全、卫生和健康的追求上,发掘、推介、宣传“放心餐饮示范单位”。

本次评选的对象是从事烹调加工、销售饮食制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业,包括餐馆、酒店、学校、幼儿园食堂、饮品店、小吃店、农庄、酒吧、茶楼,以及宾馆、旅馆的餐饮部分。

参选的单位均是正式开业满一年以上,餐饮服务食品安全综合等级B级以上,各项手续齐备,各项措施符合餐饮服务食品安全操作规范,能够有效控制食品安全风险,食品安全保障水平较高。市民可以根据自己对餐饮单位的了解,从文化特色、饮食文明、食品质量、服务接待、经营管理等方考虑斟酌,对餐饮单位投上宝贵的一票。市民可在7月1日通过来信、电子邮件、电话等方式对参选单位进行评选。

“民以食为天,食以安为先”,食品安全关系广大人民群众身体健康和生命安全。加强食品安全工作是各级党委政府的重大

政治任务。早在4月份,国务院办公厅关于印发《2017年食品安全重点工作安排的通知》,加快解决人民群众普遍关心的突出问题,提高食品安全治理能力和保障水平,推进供给侧结构性改革和全面小康社会建设。山东省人民政府也于近期印发了《2017山东食品安全重点工作安排》,以“食安山东”建设为统领,深入实施食品安全战略,深化“双安双创”,坚持源头严防、过程严管、风险严控,不断提升全省食品安全治理能力,助推食品产业健康持续发展,捍卫公众“舌尖上的安全”。

对于餐饮单位来说,食品生产经营企业既是合格、优质食品的生产者,是功臣;同时,也可能转化成劣质有害食品的制造者,又可能成为罪人。决定食品质量的关键因素既不是技术,也不是管理和设备,关键在人、在于食品生产经营业主和从业人员的职业操守和道德水准。

市民最喜爱的餐饮单位评选,是对枣庄餐饮单位最新的一次调查,每个人心里都有一杆秤,究竟谁能在这次评选中赢得市民的好评,拔得头筹,让我们拭目以待。



活动已从6月6日正式启动,截止日期为9月25日,在此期间,评选活动将始终遵循“公开、公平、公正”的原则进行,主要按企业申报、部门审查、网络评议、专班评审、媒

体公示、表彰授牌等程序进行。餐饮单位报名截止日期正一天天临近,如果您的企业具备上述的标准,那您还在等什么,赶快来报名吧!

学生健康不容“五毛零食”侵害

“唐僧肉”、“片甲不留”……流行于学校周边小杂货店的“五毛零食”,到底能不能吃?近日,北京市食药监局公布97款“五毛零食”样本的脂肪、钠和甜蜜素专项营养含量测定结果,发现样品普遍油盐甜“三高”,长期摄入不利于少年儿童健康(5月31日《新京报》)。

所谓“五毛零食”,就是“辣条”、“辣片”等调味面制品以及果脯、饮料、膨化食品等。这些零食名字五花八门,味道以甜和辣为主。因为价格一般是每袋5毛钱到1元钱,故被称之为“五毛零食”。“五毛零食”又因口感好和价格低廉,受到儿童和部分中小学生的喜爱。

可是,近年来,食品药品监督管理局在监督检查和抽检中,屡次发现调味面制品等“五毛零食”存在超范围、超限量使用食品添加剂或菌落总数超标等安全隐患问题。此次北京市公布的油盐甜三高的“五毛零食”,罪魁祸首同样是超范围、超限量使用食品添加剂。儿童、学生倘若长期食用油盐甜三高的“五毛零食”,很可能会导致身体营养不良,从而影响到健康和发育,甚至还会引发各种疾病。

不可否认,近年来,各地食药监部

门都将校园周边的“五毛零食”作为监管的重中之重,并多次开展专项整治,也收到了一定成效。但遗憾的是,时至今日,“五毛零食”仍然像赶不尽杀不绝的“小强”,盘踞在学校周边,蚕食着孩子们的健康和家长们的钱包。因此,要想让违规超范围、超限量使用食品添加剂的“五毛零食”绝迹,或要防止或减少“五毛零食”对学生的伤害,政府和社会、学校和家长显然还有许多事可做,也应该去做,且必须要做好。

首先,必须从生产源头抓起。政府监管部门要对生产零食的企业严格审核、严格把关,对生产、认证等进行严格管理,尤其对违规超范围、超限量使用食品添加剂的必须及时进行查处,从而把把好“五毛零食”的生产关;对“三无”企业和黑作坊,必须零容忍、发现一起就查处一起、取缔一起,决不让“三无”企业和黑作坊逍遥法外。

其次,必须确保流通环节不出现问题。要加强对食品批发市场的监管。凡食品进货证明文件不齐全、食品标签和包装标识模糊不清或不符合规范的食品,一律不得进入批发市场,已进入的必须下架、停止销售,并追究相关人员的责任;还要加大对对学校



周边小卖店的巡查力度,禁止出售违规的“五毛零食”,对出售无食品进货证明或证明文件不齐全的,以及对食品标签和包装标识模糊不清或不符合规范的食品,必须及时没收和处罚,严把售前最后一关。

同时,家长和学校对学生也要进行教育。要对学生讲清楚长期吃“五

毛零食”的危害,教育学生不吃或少吃“五毛零食”,让其在潜移默化中树立健康饮食的观念和习惯,努力做到不随意购买“三无”零食。

总的来说,确保学生的身体健康,防止和杜绝“病从口入”,政府和社会、学校和家长都要承担好自己的责任。

人生,那一盏茶



我喜欢,每天早晨上班第一件事先给自己泡上一杯绿茶,我喜欢,那盏茶中升腾起的淡淡茶香,和唇舌间残留的那股味道。那袅袅的清香,总有一些感动不经意间溢出。

我也喜欢在慵懒的午后和朋友一起茶楼喝下午茶。当心累了,疲

倦了,和闺蜜在安静的房间里,不用伪装,卸下一天的疲惫,说说心里的忧伤,一盏茶的时间,可将浮躁的心情沉淀下来。

父亲喜欢喝茶。小的时候,每次看见父亲泡茶时,那白色的玻璃杯里那绿色的叶卷被热水浸泡后,仿佛从冬眠中苏醒展开,轻盈的浮

了上来,继而又舒缓的沉下去的。父亲一边深吸一口,一边又像是自言自语:“这是六安瓜片,是中国的十大名茶,周恩来总理生前最爱喝的茶,朱德元帅最爱的茶”。听说是总理爱喝的茶,我也忍不住端起父亲的杯子,学着父亲的样子,眯着眼睛深深的呼吸一下,抿了一小口,那茶香袅袅四溢,沁人心脾,喝上一口清醇甘爽,让人回味无穷。

记得真正爱上茶叶是17岁那年。不满十八周岁的我弃学就进了工厂,那年的秋天正好厂里派一批新工人去金寨实习,这样,一去就在那里呆了一年,正好经历了革命老区四季不同的风景。大别山的春天美丽多姿,映山红开满了山坡和悬崖峭壁,一簇簇,一团团,开的如火如荼,争奇斗艳,给红色的革命老区增加了神奇的色彩。在云雾缭绕的山林里,可以看到那些身背篓的采茶姑娘,听说她们采的还是野生茶。于是,到了周末的早上,我和几个同事一起提个袋子到县城

后面的山里采茶去。也不知道是不是茶叶,看着相似茶树的嫩芽就掐,一会功夫就把一个袋子装满了。回到住处的招待所,我们就把它放在阳台上,在太阳下暴晒。我们隔壁住的是梅山小学的老师,他看见我们晒茶叶,哈哈大笑起来,他说:“茶叶晒干后,文火炒出来,从文火到老火,不同品质的茶叶火候都不一样的,那可是需要技术的呀!”每次在山林里看到那清脆碧绿饱含水珠的绿茶,我都会忍不住采一片,放在嘴里,慢慢的咀嚼着。从此,我记住了这湿湿的味道!

一首歌里唱到:“还是那盏茶,盏里乾坤变幻却辨不出真假,喝茶的人又要远走天涯”!那盏茶透析着人间恩怨情仇,却却是不染风尘的。

说来惭愧,我喜欢喝茶,却又不懂茶文化。茶也可以不懂我,但是茶和我却走天涯一直相守。我想,这也许就是人们常说的人生如茶,茶如人生吧!

加强贝类产品质量安全监督管理公告

近期,由于我国南方部分海域发生赤潮,贝类产品质量安全风险加大。为避免发生贝类食物中毒事件,国家食品药品监督管理局就加强贝类产品质量安全监管发布公告。

公告强调,食用农产品集中交易市场开办者要查验贝类产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件,留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件,并承担购买者食用后中毒赔偿等相应法律责任。贝类产品销售者、餐饮服务提供者要落实进货查验

记录制度,如实记录贝类产品和供货商的相关信息,保存相关凭证。销售贝类时,应当在摊位(柜台)显著位置如实公布贝类产品名称、产地、供货商等信息。不得采购和销售来源不明以及禁止采摘和销售区域的贝类。出现因销售贝类产品中毒等问题,销售者、餐饮服务提供者要承担赔偿责任。

公告要求,各地食品药品监督管理局要进一步加大对批发市场、农贸市场、超市、餐饮单位等的监督检查力

度,加强对贝类毒素等项目的检测。对在监督检查和抽样检验中发现未按要求采购贝类产品的,要依法追究经营者责任;对发现贝类产品毒素含量超标等不符合食品安全标准的,在及时查处的同时,要将相关情况通报农业部门,并向社会发布检验和查处信息。对农业部门通报的贝类产品相关风险信息,要及时采取措施,禁止相关区域的贝类销售,并及时通知本区域市场开办者、销售者和餐饮服务提供者。

公告提醒消费者要增强自我保护意识,在购买贝类等水产品时,应选择大型、正规的超市或市场购买。沿海地区的消费者在毒素爆发高峰期不要采购和购买食用野生的贝类。在烹饪贝类时,要煮熟煮透,单次食用量不宜过多。如发现误食,出现中毒症状的,应尽快前往医院进行救治。发现市场和餐饮单位销售不符合食品安全标准的贝类产品的,请及时向食品药品监督管理局进行举报。

