

全国多地现“脚臭盐”

“脚臭盐”决不能止于查处

近日,加热或手搓后散发“脚臭味”的食盐引发关注。昨日,河南省盐务管理局通报称,对涉事相关责任人实施追责,并对河南省开展食盐质量安全大检查。(5月7日新京报)

盐业在我国一向有着严格的管理。去年,国家对盐业体制进行改革,目的是为了放开食盐市场,消除食盐专营体制的种种弊端,预防政企不分滋生腐败的问题,还消费者自由选择权,给消费者以最实惠的价格。但无论怎么改革,坚持依法治盐,坚持食盐安全原则,确保“舌尖上的安全”永远是第一位的。

不幸的是,盐业体制还在改革过程中,却发生了河南“脚臭盐”事件,此前在安徽阜阳、山东泰安和莱芜、江苏海门、江西新余等地曝出,涉及地方比较广。尽管,中科院、郑州大学等科研机构分析,河南省食盐个别生产批次的异味来自丙酸、丁酸等脂肪酸,不会对人体造成伤害,但其产生的异味会使食盐的感官指标不合格,这绝对不是小问题,民以食为天,“舌尖上的安全”无小事。

现在的问题,“脚臭盐”是如何检验合格、投向市场的?国务院制定印发了《盐业体制改革方案》,各地也都制定了相应的方案,河南省制定的“五项十八款”盐业体制改革方案,每一个具体条款都指定了具体的责任单位,但“脚臭盐”还是没有谁能够及时发现、把住关。

“脚臭盐”绝对是在盐业体制改革后开了个不好的

先例,对此决不能当作小事来看。我们看到,工业和信息化部等单位迅速组成督察组,赴河南省专项督察异味食盐问题,河南省盐务管理局对此也表现出积极的姿态,根据国家督察组要求,迅速采取了相关行动措施,并同时启动追责机制,这些应当称赞。无疑,对涉事企业,也必须依法严肃查处,对有关监管部门及其人员必须严格追责,决不能姑息迁就和搞下不为例,决不能让“脚臭盐”这个不好的先例再发生第二次。

对当事企业的查处和相关监管人员的追责,自是应该,但“脚臭盐”事件却不能止于查处,各地政府、盐业部门、安全监管部门更当举一反三,从深层次上找找问题、查查原因,健全、并落实好管理监督制度才是最重要的,规章制度不能只是挂在墙上,监督者的责任也不能只是写在纸上,问题也不能总是由“单位”来负责,板子必须打在具体人的屁股上,这样,才能够预防类似问题再发生,有效地保证产品质量合格、安全。

“脚臭盐”事件,也可说给全国盐业部门上了一次管理课,及时敲响了警钟。盐业体制改革,放开,为的是更好地管理食盐,造福消费者,决不能只图企业利益,忽视了产品质量和安全管理,决不能走进凡事“一放就松”“一放就乱”的怪圈。越是放开,各地政府及有关部门越是要严格监管、执法,必须坚决防止和克服地方保护主义,杜绝监管失职渎职问题,要视“舌尖上的安全”为天。



人生如茶,先苦后甜,但甜永远比苦来得更持久



茶”。李清照和赵明诚夫妇俩志趣相投,伉俪情深,常以读书为乐。李清照的记忆力好,所以每每饭罢,就用比赛的方式决定饮茶先后,一人问某典故是出自何书何卷的几页几行,对方答中先喝,可是赢者往往因为太过开心,反而将茶水洒了一身。

此时此刻,此情此景,一定是李清照心底温暖的回忆。

清代文人沈复家道中落,与爱妻陈芸穷居异乡。某日,两人寄居在朋友的萧爽楼,恰逢莲花含苞待放。陈芸突发奇想,将茶包置于莲花苞内,次日取出冲泡,果然香远益清,引得朋友争相品尝。

沈复虽然劫难凭生,身边却有蕙质兰心的佳人厮守清贫,更有一众志同道合的好友可以一同喝茶,纵使流落在外,生活又怎会寂寞?

浙江大学茶学系副主任王岳飞教授作为涩感转化说的中坚力量,在《茶文化与茶健康》一书中表达了自己的观点:

“茶叶中含有茶多酚,它可以跟蛋白质结合,在口腔内质形成一层不透水的膜,口腔局部肌肉收缩引起口腔的涩感,从而使我们觉得刚喝下去的茶会有苦涩感。如果茶多酚含量比较合适,形成只有一两层单分子层或者双分子层的膜,这种膜厚薄适中,刚开始口腔里有涩味,稍后膜破裂后口腔局部肌肉开始恢复,收敛性转化,就呈现回甘生津的感觉。”

苦是茶的真味,也是生命的真味,好茶总是先苦后甜,有时最苦涩之时却芳香暗置,有时最甘甜却又苦涩潜藏。人生总是甘苦交叠,细细品味,慢慢感悟。苦味散尽后甜味再出现,会感到特别甜。苦尽甘来是好茶,更是好人生。

茶在一百个人眼中有一百种解读,却永远不能被我们剥离在生活之外。因为有茶的地方,就有生活,茶的味道,就是生活的味道。

苦尽甘来,也是人生的味道。喝茶正是把人生的苦涩百味,喝进肚子里,生活并非平庸庸庸的数完日期。每个人的身边总会有一道风景线,只是我们太过匆忙,忽略了最美好的时刻。喝茶让人安静,学会发现,学会感受那道风景线。

品茶虽苦,却能够让人的心情舒畅,能够让人去除烦恼。当茶水缓缓入口时,口齿留香,喜欢茶中的那种淡定与从容。只不过,茶的那种余香只有用心去体验,才能在苦涩中感受那种真正的甜。不苦不涩不是真茶,虚浮平淡才是虚度此生。茶投身入水中才能绽放出最美好的英姿。人不如此,不管贫富贵贱,谁不曾轰轰烈烈潇洒走一回。

李清照晚年孤苦凄凉,可是喝茶喝得最随意而又有乐趣的,莫过于《金石录》后序的“赌书泼

爱吃烧烤怎么办教你几招减少吃烧烤危害



随着气温越来越高,吃烧烤的人群越来越多了。无论是哪种烧烤都会对我们的健康造成一定的影响,可是又喜欢吃,这可怎么办好呢?别担心,今天就来教爱吃烧烤的你怎样才能减少烧烤所带来的危害,千万不要错过了。

绿叶菜、水果不能烤。脆嫩的蔬菜,由于是在炭火上烤,加热时间很难掌握,稍微一长,就容易烤焦,可能比肉类更容易产生致癌物。而且,蔬菜水果的营养价值很大程度上体现在丰富的维生素上,但是过度加热后会使它遭到破坏。

肉串一定要烤熟,严防感染寄生虫:千万不可贪图细嫩的口感而烤八成熟,外焦里嫩的肉串,有的肉里面还没有熟透,甚至是生肉,若尚未烤熟的生肉是不合格的肉,如“米猪肉”,食者可能会感染上寄生虫,埋下了罹患脑囊虫病的隐患。

烧烤过程中油的使用很重要,刚烤上的肉类食品先不要急着刷油,待食品烤热、收紧后再刷油,其他食品可以烤的时候就刷油。油不要刷多,以刷完后不滴油为标准,烤的过程中要尽量避免油滴落到烧烤炉中。烤时要勤于翻动,以免烤糊。翻动

时最好用长筷子,不要用手,以免烫伤。放生食时注意和快烤熟的食品有一点距离,以免污染熟食。

海鲜类必须烤久些。碳烤生耗、烤扇贝是目前最流行的海鲜烧烤吃法,但其最不安全的地方就是“外熟里生”。海鲜中带有副溶血性弧菌等致病菌,耐热性较强,80℃以上才能杀灭,还可能存在寄生虫卵。一般,蒸煮海鲜最安全。若非要吃烤海鲜,应尽量烤得久些。吃时最好搭配蒜和芥末,有杀菌作用。

无证烧烤食品的经营者,没有经过严格的体检,无健康证,无法证明其身体的健康状况,极易造成如核结、肝炎、爱滋病等传染病毒的传播。最重要的是,其食品安全难以保障。无证有烟烧烤的原料,无论是从材料的购置、加工,还是储存、销售,从未经过卫生检疫部门的监督与许可,在不具备食品加工卫生条件的场所加工食品,食品安全更难保障,建议还是去店里面吃。

扫二维码,加入会员俱乐部



在线注册即赠1张价值50元餐饮优惠券,
1张客房升级, 餐饮专享9.5折优惠,
更多会员专享期待您的加入



开元酒店精心定制各式口味粽子
创新品种,秉承传统风味,融入
端午一粽一礼,同时更加注重食品健康
心意。
开元大酒店

五月
“元”粽情
定开利元



开元香粽A
清香豆沙粽 2 100g
蜜枣粽 2 100g
花生栗子粽 2 100g
蜜汁莲蓉粽 2 100g
泰式冬阴功粽 2 100g
绿豆南瓜粽 2 100g
售价: 98元



开元香粽B
鲜肉粽 2 100g
蛋黄鲜肉粽 2 100g
香菇鲜肉粽 2 100g
赤豆蜜粽 2 100g
碱水粽 2 100g
售价: 98元

备注:以上粽子礼盒为标配,具体以实物为准。

销售时间:2017年4月10日-5月30日
销售电话:0632-8898888-8777



枣庄开元凤鸣山庄
微信二维码

www.kaiyuahotels.com

© 1010-5050 移动预订