

评选备受关注 商家积极参与

枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选报名火热进行中

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,在全市范围内开展的枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选活动,目前正在火热报名中,已经有数家枣庄知名餐饮单位报名参加。

做餐饮就是做良心,品质第一,服务至上。但近年来,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被认可的餐饮企业,推出能够让市民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。

参赛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、经营管理等方面考虑斟酌,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,也不是管理和服务,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,究竟谁能在本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临近,如果您的企业具备上述的标准,那您还在等什么,快来报名吧!



吃醋有助控糖 减缓胃排空速度,增加胰岛素敏感性

上世纪90年代有科学报道,经常喝醋或柠檬汁对2型糖尿病病人和糖尿病前期患者都可以起到降低餐后血糖、增强胰岛素敏感性的效果。例如白面包搭配含有醋酸的调味品,可以显著降低白面包的血糖生成指数。后来瑞典研究人员进一步验证了醋酸对于降低血糖的剂量递增效应:醋摄入量越多,降低餐后血糖越明显,而且还会增加受试者的饱腹感。最近几年还有研究显示,每餐食用20毫升香醋调味汁(醋与植物油2:1),可以降低血糖30%。这些研究发现对糖友、糖尿病高危人群、心脏病人和胰岛素抵抗明显者具有重要的意义。

醋或柠檬汁等酸性物质的降血糖作用有以下机理。第一,食物中的酸性物质可以延迟胃的排空,让食物在胃里停留更久,减缓食物在人体内的消化速度,所以碳水化合物的消化也会连带减缓。第二,醋酸能抑制淀粉酶的活性,减慢淀粉分解为糖的速度,使食物经更长时间才能转化成血糖。还有研究显示醋酸可抑制双糖酶(促进糖类分解的酶),其作用类似于糖苷酶抑制剂及二甲双胍。第三,醋或柠檬可以增加胰岛素敏感性,改善身体存储碳水化合物的能力,让吃进去的东西转化成肌肉糖原,而不是变成脂肪储存。此外还有研究表明,醋酸还能提升2型糖友上肢肌肉的葡萄糖摄取速度,促进机体对于血液中葡萄糖的充分利用。

糖友应如何科学选择醋或柠檬汁并与日常饮食搭配呢?建议多选适合用食醋或柠檬汁搭配的菜肴,比如醋拌海蜇、醋拌海带、酸辣汤、醋溜土豆丝等。30毫升的食醋就能有一定的降血糖效果,加在上述菜肴中比直接喝要容易接受得多。蔬果沙拉搭配柠檬汁或日式料理的甜醋也是不错的选择。味道淡的寿司、饺子、白斩鸡等都可以用酸性调味品蘸着吃。对于胃酸过多或胃溃疡的患者,不太

适合吃味浓的醋,可以选择酸面包,它含有大量的乳酸、丙酸,与普通面包相比,更利于稳定血糖。酸面包生糖指数较低,适合作为早餐。

糖友需要注意,空腹不宜喝醋,否则会刺激分泌过多胃酸,伤害胃壁。在用餐期间进食醋,不易刺激胃肠,还顺道帮助消化。对于爱吃咸的糖友,不妨在菜里加点醋,多点醋少点盐,会让菜品变得更加鲜美可口,也更健康。

不过,吃醋也不是降糖的万能法宝,尤其对于已经是低生糖指数的主食,效果就不太明显。换句话说,如果想通过吃酸来控糖,不妨在想吃白面条、白馒头、白面包、白米饭的时候,加上适量食醋或柠檬汁,这样避免餐后血糖波动的效果是最理想的。



国家食品药品监督管理总局近日发布第二季度食品安全监督抽检情况,样品总体合格率为97.8%。尽管这一数据比一季度高0.3个百分点,然而指尖上的“黑作坊”、证照不齐的“苍蝇馆”等违法案例时有曝光。由此可见,为百姓把好“入口关”,食品安全监管不能有丝毫放松,必须做好“严”字文章。

构建严格的法律法规制度体系是“严”的根基。目前,食品安全监管存在失之于宽、松、软的短板,这与法律法规体系在细化程度、覆盖广度和震慑力度等方面尚需加强不无关系。面对不断升级的食品产业业态,应不断完善相关法律法规和行业标准,让制度“跑”在市场和风险前面。

锻造监管能管的监管队伍是“严”的抓手。目前,我国已经构建起覆盖各层级的食品安全监管队伍,不过从农村集体聚餐安全隐患仍存、校园周边“五毛食品”泛滥等问题看,与实际需求仍有差距。打造一支合格的监管队伍,仍需在保障人员配备、提高监管本领上发力。

探索监管新模式新途径是“严”的“武器”。面对互联网餐饮、生鲜直送等新业态、新挑战,以及造假掺假、违规使用添加剂等老问题的新变种,“互联网+食品安全”有待推进,全流程监管体系有待完善,以大数据构筑“食安一张网”,真正打通食安监管的“最后一公里”。

与此同时,以严厉处罚、严肃问责保持高压态势也是现实所需。对不法分子,必须用严厉处罚形成有效震慑;对食品安全监管的相关责任人,也必须通过严肃问责,给其履责尽责划出底线红线,使其不敢对人民群众舌尖上的安全问题视而不见。

面对食品消费转型升级的新形势,食品安全需要社会共治。只有让政府、企业、专业机构、消费者等主体共同参与、形成合力,才能促进从“农田到餐桌”的“安全闭环”模式早日形成,满足老百姓“舌尖上的期待”。

为百姓把好“入口关”须“严”字当头

喝好茶,哪里去,中国茶叶欢迎您

饮茶、品茶已成为多数中国人的一种生活习惯与方式,茶已成为社会生活中不可缺少的健康饮品和精神饮品。随着人们健康消费观念的普及,茶正在被越来越多的人接受、喜爱和追求。

为更好的服务喝茶、爱茶的消费者,中粮集团有限公司旗下的中国茶叶股份有限公司,在全国各重点城市开设了多家“中国茶叶”产品专卖店,枣庄地区分别在台儿庄区贵诚购物中心,薛城贵诚购物中心,与枣庄万达

开设。

店内经营六大茶类,品种齐全,包括普洱茶、乌龙茶、绿茶、红茶、花茶、白茶、黑茶等,其中乌龙茶、绿茶在市场中处于主导地位。高中低档都有,能够满足各类消费人群。除了茶叶,店内还有各种精美茶具。

中国茶叶股份有限公司集茶叶种植、生产、加工、科研、销售、文化推广于一体,在福建、云南、广西、湖南、湖北、浙江、上海等地建有多家大中型生产企业和原料基地,连续三

年被中国茶叶流通协会评为行业百强之首,是中国茶叶行业中无可争议的龙头企业。

中国茶叶股份有限公司是新中国成立后建立的全国性专业公司,前身是中国茶业公司。1951年12月15日,“中茶”商标经中央私营企业局核准专用权,正式启用。六十多年来,“中茶”商标作为中国茶叶的象征伴随着中国茶叶飘扬过海,饮誉海内外,不仅成为产品品质和信心的保证,也成为公司合作诚信的品牌标志。

