

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国内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、经营管理等方面考虑斟酌,对餐饮单位投上宝贵的一票。市民可通过来信、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”食品安全关系着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年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水平,助推食品产业健康发展,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!



国人要改改胃口了

自汉朝起,我国就有“民以食为天”的说法,足见吃对中国人的重要性。如今,中国人“好吃”的形象早已闻名世界。世界银行最新数据显示,2016年中国人外出就餐的消费额已超越瑞典、挪威等发达国家的国内生产总值。虽说“能吃是福”,但专家表示,注重营养、吃得健康才是真正的福气。

国人饮食六大特点

美国密西西比河鲤鱼成灾、德国大闸蟹横行街头、丹麦生蚝爬满海岸……这些新闻总能挑动国人的味蕾,不少人感叹恨不得马上飘洋过海去“救灾”。

中国人胃口之好引得全球惊叹。日本《富士产经商报》报道称,中国人的食欲似乎越来越旺盛,促使世界各地都在改变作物栽培方式和销售模式。为满足中国人的胃口,企业不得不频繁飞往世界各地,为中国人寻找合适的食材。当下,国人饮食特点可用6个字概括。

荤。大鱼大肉、满桌横菜是很多国人下馆子的“标配”。《富士产经商报》报道称,近10年,全球牛肉对中国出口出现大幅增长。上世纪80年代,牛肉还因稀缺被国人归为“只有富人才吃得起的食物”,如今牛肉早已变成寻常百姓的家常菜。数据显示,近年来,我国肉类消费迅速增长。1982年,我国人均肉类消费约为13公斤,而到2016年,这一数字已高达59公斤,是世界平均数的两倍。

油。中国人做菜喜欢煎、炒、烹、炸,食用油摄入量严重超标。《中国居民膳食指南(2016)》推荐,每人每天食用油摄入量为25~30克,而实际上,老百姓人均每天吃了42.1克。调查发

现,八成家庭食用油摄入量超标,常在外就餐的人吃下的油更多。

精。加工工艺的进步以及人们对口感的追求,促使市场上销售的米面越来越白、越来越细。如今,餐桌上的主食几乎已形成精米细面一统天下的局面。经过精细研磨的精米白面,维生素、矿物质和膳食纤维等大量丢失,不利于合理膳食。

咸。中国人口味普遍偏咸,加之一些地区喜欢吃咸鱼、咸肉、咸菜等腌制食品,不知不觉中还吃了很多“隐形盐”。调查显示,2012年,我国居民平均每天烹调用盐10.5克,远高于6克的推荐量;65%的成年居民超过建议摄入量。

怪。凤爪、猪蹄以及动物内脏是国人喜爱的肉类,这些食材外国人却吃得不多。比如,食用牲畜内脏仅占美国肉制品进口的3.6%,却约占我国进口总量的1/4,甚至超过牛肉。个别地区还喜欢吃狗肉、猫肉、蛇肉等,令外国人吃惊。

贵。随着生活水平的提高,一些国人开始追求鲍鱼、燕窝、海参等昂贵食材,以及进口食品。然而,首都医科大学附属北京朝阳医院营养科营养师宋新认为,多数昂贵食材的营养成分并不突出,比如海参的蛋白质含量和鸡蛋差不多。进口食材和国产食材本就没有营养差异,反而进口食材因长途运输,难免发生营养流失。

好胃口惹出不少病

建国初期,我国食物生产和供应存在不足,经济的迅速发展,让百姓的餐桌越来越丰富。北京大学公共卫生学院营养与食品卫生系教授马冠生告诉《生命时报》记者,改革开放后,人们的饮食行为发生了不小的变化:谷类食物吃得越来越少,动物类食物、油脂、糖的摄入量明显增加,预包装食品的消费逐渐增加。“国人饮食越来越充裕,健康观念却没跟上,导致不少健康问题。”

超重肥胖情况严重。马冠生表示,我国居民三大供能营养素——碳水化合物、蛋白质和脂肪摄入充足,其中脂肪摄入超过推荐量的30%,导致超重和肥胖。《中国居民营养与慢性病状况报告(2015)》显示,全国18岁及以上成人超重率为30.1%,肥胖率为11.9%;6~17岁儿童青少年超重率为9.6%,肥胖率为6.4%。

慢性病井喷发展。宋新认为,高油、高脂、高糖的饮食习惯是导致常见慢性病的重要原因。据统计,2012年我国18岁及以上成人高血压患病率为25.2%,糖尿病患病率为9.7%,与2002年相比,患病率呈明显上升趋势。“农村情况更为严峻。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红告诉《生命时报》记者,农村地区日渐富裕,但人们对健康饮食知识了解不多,一些刚富裕起来的农村成了慢性病重灾区。“一些村子里,农

民顿顿吃肉,年轻人爱买零食和甜饮料,健康状况越来越差。四五十岁的中年人早早地患上了‘三高’,甚至突发急性心脑血管疾病。”

营养状况两极分化。当下,我国居民营养面临营养不良和营养过剩的两极分化:一方面,肥胖、超重问题突出;另一方面,还有一部分贫困地区人群存在营养不良。

马冠生指出,微量营养素摄入不足,即“隐性饥饿”,是城市和农村共存的问题。

野味食材安全堪忧。一些地区还有吃野生动物的陋习,殊不知,这些“野味”几乎都没经过检验检疫,携带大量病菌病毒,存在食品安全隐患,还可能引发疫情。当年的“非典”便是例证。贩卖和购买野生动物的行为还可能违反《中华人民共和国野生动物保护法》,甚至导致一些动物濒临灭绝。

均衡饮食吃出健康

专家呼吁,国人是时候改改胃口,将吃得营养、健康作为追求目标了。

食材多样,膳食平衡。没有一种食物能提供人体所需的所有营养素,因此人们每天摄入的食物应多样化,包括谷薯类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋奶类、大豆坚果类等。建议每天摄入12种以上食物,每周25种以上。范志红提醒,吃得杂应是食材多样,而不是食品多样。当下流行的食品,比如酸辣粉、凉粉、面

条、糕点等,无非就是淀粉类食材配上调味辅料,人们以为吃得丰富多样,其实只是加工方式不同的同一类食材,营养素种类很少。

粗粮应占主食一半。在米和面的加工过程中,损失了谷粒中70%以上的维生素和矿物质,膳食纤维的损失也很大。精米白面做出的食物质地细腻柔软,但膳食纤维不足1%,有些甚至不到0.5%,很难帮助大肠菌群维持健康状态。随着年龄的增长,许多人血糖上升,出现胰岛素抵抗。相比精米白面,糙米、全麦等粗杂粮的升糖指数更低,利于控制血糖。范志红建议,每天要吃250~400克谷薯类,其中全谷物和杂豆类50~150克,薯类50~100克。也可把白米与糙米、豆类等以1:1的比例蒸饭,或以薯类替代一部分主食,都是不错的选择。

一份肉配三份菜。我国传统饮食以“植物性膳食”为主,越来越多的研究表明,以植物性食物为主的膳食结构比“肉类当家”的西方饮食更健康。蔬菜和水果是维生素、矿物质、膳食纤维和植物化学物的重要来源,对降低慢性病的发病风险有重要作用。提倡餐餐有蔬菜,每天摄入300~500克。吃一份鱼、肉等,应配3份蔬菜,其中绿叶菜、红色蔬菜、紫色蔬菜等深色蔬菜应占一半。还要天天吃水果,每天摄入200~350克,果汁不能代替水果。

少糖少盐,口味清淡。吃得过咸会明显增加高血压、胃癌的患病风险。吃得过甜则会增加能量摄入,导致体重增加。应培养清淡饮食习惯,少吃高盐、高糖和油炸食品。成人每天食盐不超过6克,饮食中的添加糖最好控制在25克以下。

高贵不贵,豪瑞酒店欢迎您的光临



说起邢氏餐饮,在枣庄餐饮界可谓是鼎鼎大名,先后经营了邢氏佛跳墙、岚山渔港、芙蓉小镇等多家酒店,为了满足大众消费的需求,邢氏餐饮经过精心筹备,本着服务枣庄,面向大众的理念,打造了豪瑞大酒店。

豪瑞酒店营业面积2000多平方米,拥有各种豪华包间,大面积多功能宴会厅。装修富丽堂皇,环境舒适优雅,从走廊到包间,从陈设到装饰,无不透露着豪华的气息。酒店服务殷勤周到,服务人员衣着,仪态和语言都十分规范,深谙待客之道。菜品全部选用有机绿色食材,色香味俱全的同时,让食客吃的更健康。酒店在经营上,价格亲民,高贵不贵,赢得广大消费者的一致好评。

值暑期间,莘莘学子金榜题名之时,豪瑞大酒店特推出谢师宴,凡预订餐标588元/桌,;凡预订餐标788元/桌,满四桌以上,每桌赠送青岛8°啤酒一箱、可乐两瓶;凡预订餐标988元/桌,满三桌以上,每桌赠送青岛8°啤酒一箱、可乐两瓶,果汁两瓶。凭录取通知书享受优惠。

酒店位于光明路与西昌路交会处,地理位置优越,交通便利,停车场规范有序,极大方便了广大顾客。

