

市食安办组织宣传贯彻新《食品安全法》

秋高气爽摸鱼忙

我市首届摸鱼大赛在甘岸水之源生态农庄举行



本报讯(记者 张方志)在新《食品安全法》即将实施之际,市政府食品安全办根据《省政府食品安全办等四部门关于转发〈国务院食品安全办等四部门关于加强食品安全法宣传普及工作的通知〉》(豫政食安办〔2015〕34号)精神,制定了新《食品安全法》宣传贯彻实施方案,并于近日召开了由政府食安委相关成员单位,信阳日报社、信阳广播电视台等单位参加的新《食品安全法》宣传贯彻协调会。

会议指出,此次宣传贯彻工作将围绕“依法监管,守法经营”的主题,重点宣传新《食品安全法》的基本内容、食品安全相关法律法规和科普知识,全面讲解新《食品安全法》新增内容和食品安全责任落实等方面的新规定、新要求、新亮点。

会议要求,市政府食安委相关成员单位分别开展形式多样、内容丰富的宣传贯彻活动,并邀请本地主流新闻媒体进行跟踪报道。

本报讯(记者 张方志)9月20日上午,平桥区甘岸镇水之源生态农庄里一口放有数百斤大草鱼的水塘边,来自城里和农村的捕鱼爱好者,手拿竹篓、网兜,正虎视眈眈地看着水里隐约可见的游鱼,一场别开生面、妙趣横生的摸鱼比赛即将上演。

“下水喽!”上午10时整,随着工作人员一声令下,参赛选手迅速穿上下水裤,手拿工具冲进池塘。“这里这里,我摸到一条!”“哎呀,差一点,让它给跑了!”“来帮忙,快接鱼!”……一时间,池塘里人忙鱼跳,热闹非凡,岸上围观的人群也在忘情地加油助威,每当有选手抓到鱼,他们都会爆出一阵阵喝彩

声。经过一个小时的激战,各参赛队伍已经收获颇丰。随后,裁判对每个小组的摸鱼数量进行查看以确定获胜团队,而获胜团队成员每个人都获得了由水之源生态农庄提供的农产品一份,书法作品一幅,以及由鸡公山酒业提供的美酒两瓶。

据了解,此次信阳首届传统摸鱼大赛是由网易信阳、水之源生态农庄主办,鸡公山酒业、茶基水业、王老吉、中铁领秀城、鸡公山中外书画研究院协办,目的是让广大市民能找回童年的记忆,体验田园生活的乐趣。同时也希望广大市民通过此次活动,增强保护生态环境的意识。

下图为摸鱼比赛现场。



10月1日,新修订的《食品安全法》将正式实施。为全面贯彻实施新《食品安全法》,近日,我市有关部门开展了形式多样的宣教活动。

上图:市卫生监督执法局在五里路开展“依法监管、守法经营”主题宣传活动,普及食品安全知识。
右图:市畜牧局在行政路以摆放展板的形式向广大市民宣传新《食品安全法》。

本报记者 张方志 摄

鸡公山酒业 举行中秋答谢会

本报讯(记者 张方志)为感谢社会各界的厚爱与支持,9月23日上午,鸡公山酒业举办了2015中秋答谢会,来自全国各地的千余名经销商齐聚一堂,同饮美酒,共议商机。

据悉,此次答谢会主要宴请鸡公山清雅系列酒客户。鸡公山清雅系列酒采用高山泉水、辅五粮配方,埋于60年老泥窖池中,恒温发酵,九蒸九制,酒体老熟幽雅细腻,经天然窖藏,香气典雅、醇和绵爽,入口平顺、落口净爽、余味留香、风格独特,是酒中之典范。鸡公山粮液清雅系列酒经科学配比,精心设计,优中优选、筛选成型,具有香味入口如馅、入腹一条线的特点。自2014年9月上市以来,鸡公山粮液清雅系列酒受到了广大消费者的青睐。为了让消费者有更多选择,鸡公山清雅系列酒推出了四款产品,分别为E3、E5、E7、E9,市场零售价分别为58元、78元、98元、138元,价格非常亲民。

答谢会上,为了回馈广大客户,鸡公山酒业还精心策划了多种多样的促销和抽奖活动,现场订货价格比平时更优惠。一位参加订货会的客商表示,鸡公山酒业在双节之前举办答谢会,不仅为经销商抓住商机提供了机会,同时也为商家相互学习提供了平台。

好日子酒店后厨发现“三无”产品

北京大街北段文明餐桌行动问题突出

本报讯(记者 张方志)近日,市文明餐桌行动联席会议办公室组织督查人员对北京大街北段各酒店餐馆的文明餐桌行动开展情况进行了检查。检查结果显示,北京大街北段文明餐桌行动问题突出。

北京大街北段去年被评为文明餐桌行动示范街,但是时隔一年后,这里的文明餐桌行动开展工作不进反退。在当天的检查中,督查人员发现,沿街绝大多数小餐馆在文明餐桌行动上都没有作为,

店内连最起码的文明公约都没有。当被问及是否知道文明餐桌行动时,餐馆老板大都表示不知情。

小餐馆如是,大酒店也不例外。据督查人员介绍,好日子酒店曾是文明餐桌行动示范店,但督查人员在对其进行检查时发现,酒店内部毫无文明餐桌行动宣传的氛围,文明公约缺失,文明餐桌宣传台没有。更让督查组惊讶的是,在酒店的后厨,他们发现了一桶“问题”食用油。督查人员表示,这桶油来历不详、用途不明,无商标、无生产地址、无生产日期,属于典型的“三无”产品。就文明餐桌行动本身来说,这桶油是一个重大的扣分点。“好日子酒店理应在关注自身经营的同时,积极支持市委市政府的中心工作,为创建全国文明城市尽到自己的责任。”一位督查人员如是说。

当天,督查组还对茶韵路沿街的餐馆进行了检查,检查结果显示这些餐馆在后厨卫生上都存在着问题,距离文明餐桌行动考评打分标准还有很大差距。

喝汤养生三大误区

误区一:汤泡饭

我们咀嚼食物,不但要将食物嚼碎后便于咽下,更重要的是要由唾液把食物湿润,而唾液是不断咀嚼食物产生的,唾液中有许多消化酶,能帮助消化和吸收,对健康十分有益。而汤泡饭由于将饭泡软了,就算不咀嚼也不会影响吞咽,所以吃进去的食物往往还没经过唾液的消化过程就进入胃了,这就给胃的消化增

加了负担,日子一久,就容易导致胃部不适。

误区二:喝汤去“渣”

有人做过试验,用鱼、鸡、牛肉等不同含高蛋白原料的食品煮6小时后,看上去汤已很浓,但蛋白质的溶出率只有6%-15%,还有85%以上的蛋白质仍留在“渣”中。也就是说,无论煲汤的时间有多长,肉类的营养也不能完成溶解在汤里。

所以喝汤后还要吃适量的肉。

误区三:喜欢喝刚煲好的热汤

刚煲好的汤往往很烫,而很多人却偏偏喜欢喝这种很烫的汤,认为喝进去更暖胃暖身。其实,人的口腔、食道、胃黏膜最高只能忍受60度的温度,超过此温度则会造成黏膜烫伤甚至消化道黏膜恶变,因此50度以下的汤更适宜。

(北方)

关注

美食信阳



信报美食微信公众号开启啦!拿起手机扫描上面的二维码,或者搜索微信公众号“美食信阳”、微信号“meishixinyang”关注我们吧!我们这里不仅有信阳餐饮、酒水行业的最新新闻动态,而且还将为您提供各种关于美食和健康的资讯,为您红红火火的幸福生活“添油加醋”!亲,记得关注我们的内容,并将其分享到您的圈子哦!

美食·酒水服务平台为您服务

《信阳日报》美食·酒水周刊服务平台已开启,以后的日子里,让我们携手为信阳餐饮行业的发展和饮食文化的传播作出贡献。

如果您是饭店、餐馆或酒企的老板,想推介您的企业和产品,我们的平台为您服务;

如果您是个有品位的吃货,想分享您吃的经历和经验,我们的平台为您开放;

如果您是消费者,想吐槽您在吃饭、喝酒、住店时遇到的糟心事,我们随时等候您的来电。

服务热线:13837664028 0376—6207101

报料热线:13939759544

食品安全投诉热线:12331