

市食药监局： 整顿餐饮行业环境卫生

□记者 耿剑

本报讯 近日，市食药监局及各区食药监局开展餐饮行业油烟治理及环境卫生整治工作，对油烟治理及环境卫生不达标单位，一律下发整改通知，对未完成或拒不进行整改的餐饮单位要求一律停业整顿。

近日，市食药监局局长杨天成带领督导组到湛河区检查指

导餐饮行业油烟治理及环境卫生整治工作，在较为集中的西苑小区，光明路、开源路等路段的餐饮服务单位，杨天成查看了油烟净化器安装及后厨卫生整改情况，并对发现的问题和薄弱环节提出了整改意见。此次治理攻坚工作开展以来，湛河区已累计排查餐饮服务单位220家，已安装油烟净化设施95台，对60家商户下达了整改通知单。

在此次整治活动中，市食药监局新城分局与示范区食安办、公安、城管、环保等部门30余人组成综合执法组，对不落实食品安全制度、不使用清洁能源和未安装油烟净化装置的餐饮单位进行依法处理。全天共检查餐饮单位148家，其中5家餐饮单位使用燃煤作为燃料，52家餐饮单位未安装油烟净化装置，要求限期整改完毕。

据了解，此次餐饮行业油烟治理及环境卫生涉及我市各学校食堂及餐饮单位，要求各餐饮服务单位按照油烟污染治理工作要求和餐饮服务操作规范，对后厨环境卫生进行全面清理整改，严禁使用散烧燃煤，使用电、气清洁能源，安装与其排烟量相匹配的油烟净化装置。对未完成或拒不进行整改的餐饮单位要求一律停业整顿。

访古镇、游酒乡 除店酒厂启动 溯源之旅

本报讯 酒是如何酿造的？又是如何保存的？6月1日，河南除店老酒股份有限公司启动酒乡名镇溯源之旅，我市30余家烟酒店及相关行业人员不仅参观了除店酒厂的百年窖池、古法酿制、山体窖藏，品尝了原浆美酒，酒乡名镇丰富的古除店人文、历史，更是让参与此次溯源之旅的人员大感不虚此行。

据了解，此次除店酒厂的溯源之旅从入旧酒厂厂址开始，导游一步一步将除店酒厂是如何将五种原粮通过17口300余年始建明清的古窖、百余口百年窖池、千余口老窖池利用古法酿制成美酒的过程介绍给了参观人员。在酒厂新厂址内，山体窖藏、马蹄形酒窖等一系列酿制、存储地点，不仅让参观人员大饱眼福，刚出的原浆美酒更是让参观人员大饱酒瘾。新酒厂内徽派风格的建筑与园林规划，也让参观人员赞叹不已。

市区一家烟酒店老板刘先生告诉记者，除店酒不仅喝起来过瘾，酒厂也美。除店酒在我省是比较有实力的酒厂之一，从号称中原第一的山体窖藏，到古法酿制的古窖美酒，从厂区到附近的除店酒乡文化氛围，都可以看出酒厂对酒水的品质及文化做得都比较到位。通过这次溯源之旅，也了解了除店酒从发酵、酿造、储存、出厂的全部过程，还知道了除店酒是西汉末年汉帝后裔刘秀在除店镇饮酒除旗，称帝后赐名的“除店老酒”，总体来说不虚此行。

据除店酒厂有关人士介绍，此次溯源之旅，是一系列的长期活动，通过参观，不仅可以增强参观者对酒厂酒品的信心，也可以通过参观酒厂，增加参观者对除店老酒品牌文化的理解。今后这类活动会越来越多，进一步提升除店老酒品牌的认知度。★（张五阳）

平顶山学院第二附属医院护士 救助晕倒老人 传递社会正能量

□记者 牛瑛瑛

本报讯 6月2日晚，平顶山学院第二附属医院（市口腔医院）护士刘洋在下班途中遇到一位晕倒在路上的老人，顾不得多想便上前施救，并看护老人直到急救车赶到。

据介绍，6月2日晚7时许，下班回家的刘洋行至市区建设路与体育路交叉口时发现有一位老人晕倒在地上，她连忙上前救助。询问老人病史后得知，老人是一位就诊于市区

一家医院的糖尿病患者，注射胰岛素后因低血糖晕厥倒地，她急忙找来两块巧克力让老人吃下，并蹲在老人旁边看护着老人，直到救护车赶到将老人送往医院。

毫不犹豫地昏倒老人伸出援手，刘洋的行为引来了路人的纷纷夸赞。“这件事足以彰显白衣天使的爱心、仁心，值得我们竖起大拇指为她点赞。”一位路过的女士说。

图为刘洋（中）正在对老人施救 图片由热心路人提供



本周六约你学做川香凉面

□记者 耿剑

本报讯 炎热的夏季，吃一碗川香凉面，再来一碗绿豆稀饭，一定是夏季美食绝配，凉面味道浓郁且十分开胃，这样的凉面你会做吗？本期带你学做夏季美味——川香凉面。

相信不少市民都品尝过美味的川香凉面，川香凉面也叫四川凉面、重庆凉面，它是四川重庆一带的地方风味小吃，属于川菜系。将所有调味料调和均匀，即为酱汁。将肉丝、小黄瓜丝等原料备好。面入盘，食材铺在面条上，淋上酱汁，吃的时候拌匀。加上鲜香的辣椒油味道会更好。

本报餐饮版《我在后厨等着你》栏目此次邀请的全程指导是我市如意酒家总经理张卫东先



张卫东展示川香凉面 本报记者 张鹏 摄

生，他自幼喜爱厨艺，在父亲的熏陶下学会很多经典名菜的做法，

并在省内厨艺大赛上获得不少荣誉。清凉、爽口的川香凉面你



想学吗？赶快拨打本报热线预约报名吧，热线电话：7026855。

抓培训 强管理 促发展 白云边强化岗位 职责有新招

本报讯 实行“一对一”指导，开展“传、帮、带”。近日，白云边公司突出重点抓培训，创新模式强管理，推进队伍建设，规范各项工作，为企业发展注入新的活力。

据了解，“强化岗位职责，提升员工绩效”，是白云边2017年的培训主题。企业重新梳理职能部门岗位职责，优化岗位设置，修订岗位说明书，并结合年度重点工作，细化量化季度考核指标，压紧压实岗位责任。在营销队伍里，以“人人讲好一堂课”的方式进行经验分享，团队磨炼。

企业要发展，管理先升级。白云边从管理入手，一方面对成熟的经验和做法进行总结、提炼、固化，加强管理标准化建设；另一方面，根据企业实际和发展要求，大胆探索，丰富内涵，创新模式，推进管理取得新突破。从市场到车间层层更新、强化管理，职责到人。

白云边坚持以人为本，加强管理，提升绩效，推动了企业稳健向前发展，让更多百姓喝到更多更好的白云边美酒。★（王小波）

中国食文化研究会墨子文化委员会成立大会 暨首届餐饮文化交流会举行

□记者 耿剑

本报讯 5月27日上午9时许，由中国食文化研究会主办、中国食文化研究会墨子文化委员会承办的中国食文化研究会墨子文化委员会成立大会暨首届餐饮文化交流会在平顶山祝府

菜馆举行。中国食文化研究会副会长于永顺、王洪斌，副秘书长郭俊睿和来自国内的多位餐饮界精英参加了此次成立大会。

中国食文化研究会创建于1993年，是一个全国性食文化学术组织。中国食文化研究会的基本任务是组织海内外专

家学者系统深入研究中国食文化，弘扬中华食文化优秀传统，推动民族优秀食文化发展。中国食文化研究会墨子文化委员会于2016年12月30日经中国食文化研究会批复获准在平顶山成立。

当天，大会相关嘉宾向当选

的中国食文化研究会墨子文化委员会副秘书长、常务理事、理事及赞助单位颁发了荣誉证书，并邀请餐饮大师对参赛作品进行了观摩、点评。当天上午还对参与首届餐饮文化交流会获得荣誉的餐饮单位和个人进行了表彰。★

本版联系电话

酒水：18613755886

餐饮：159375 0 6769