

让群众吃上放心小吃

卫东区人民检察院联合有关部门检查辖区小吃店食品安全

本报讯 双节渐近,为及时消除食品安全隐患,积极回应群众对食品安全的期待,根据市人民检察院部署,卫东区人民检察院近日会同卫东区市场监督管理局对辖区内数十家米线店等小吃店从持证经营、环境卫生、餐饮具清洗消毒、食材原料、加工制作、人员卫生管理等方面进行了再次检查。

“这米线是从什么渠道购买的?从业人员是否有健康证?米线、热干面当天能卖完不……”在市区矿工路一家米线店,卫东区人民检察院副检察长刘军义一行向店主询问。店主向检查组出示了从业人员健康证等证件,指着已经摆放整齐的米线介绍:“我进的米线都是选用本地附近优质大米制成的,每次不多泡,不够用再泡,不卖过夜米线,对顾客负责,也是对自己负责。”检察人员对店主的说法给予了肯定。

“你店储藏室、操作间的卫生多久整理打扫一次?”在溢香米线店内,检察官段东霞详细检查了米线的储藏和加工情况,提醒经营者要严把质量关,禁止售卖过期和变质米线、热干面。

在矿工路东段路北一涮锅店,检察官谭辉等人仔细检查了



检查组在一小吃店检查食品安全

该店的营业执照、从业人员的健康证等资质证件,并对涮菜的进货渠道及储存情况、佐料的有效期、消毒设备的使用情况进行了全面检查,看到展架上各类涮菜清洗干净、摆放整齐,才露出满意的笑容。检查发现,一家小吃店存在防蝇设施缺失等问题,执法人员当场要求其立即整改。

通过联合执法,进一步增强了检察机关与市场监管部门对各自工作职责的相互了解,互相监

督、互相支持,提高执法效能,更加有力地震慑和打击了食品安全违法犯罪行为。

卫东区人民检察院党组书记、检察长马国兴说:“服务经济发展大局,服务人民群众,是公益诉讼工作的出发点和落脚点。守护住舌尖上的安全,卫东检察人守护的是初心,担当的是使命。如有群众发现辖区有食品安全方面问题,欢迎投诉举报,检察部门决不姑息迁就,发现一起,查处一起。”

(冯俊杰 陈晨光 谷朝旭/文 陶赴京/图)



市检察院公益诉讼平台 欢迎扫码举报

守护千家万户舌尖上的安全
鹰城检察公益诉讼在行动
平顶山市人民检察院、平顶山日报社联合举办

宝宝牙齿长不好? 这些习惯要改掉

宝宝牙齿生长情况的好坏,不仅会影响面部美观,还会影响生长发育。广东省妇幼保健院口腔科主任、主任医师黄群提醒,舔牙齿、咬嘴唇、常用一侧咀嚼等习惯都可导致宝宝的牙齿长不好,家长要注意及时纠正。

常用舌尖舔牙齿

儿童换牙期较长,一般需要6至7年,在这期间如果宝宝养成了舔牙的习惯,如在乳牙松动的时候喜欢用舌尖去舔,养成习惯后又不自觉地去舔新出的恒牙,被舔的牙齿受到向外的推力,时间久了容易使牙冠向前方倾斜而造成上下嘴唇不易闭合的“开唇露齿”状畸形。

爱咬住上唇或下唇

有些宝宝由于缺乏安全感,或由于感到无聊、缺少陪伴等,会通过咬嘴唇的下意识行为来寻求慰藉。经常咬唇,不仅容易咬烂导致唇炎等口腔问题,而且长期反复咬嘴唇,还可致上门牙或下门牙受到挤压造成门牙向后移动。如果经常咬上嘴唇,可造成前牙反合,下颌向前突出;常咬下嘴唇则会导致上前牙突出,下颌后缩,上嘴唇变得厚而短,呈张开状态,牙齿外露,影响美观。

总喜欢用一侧咀嚼

有些宝宝在吃东西时,总是喜欢用其中一侧去咀嚼,偏侧咀嚼时,由于咬合力不同,通常健侧的肌肉收缩力强于少用侧。长此以往,容易造成健侧咀嚼肌纤维密度较强,看起来较为饱满,而对侧则易出现肌肉萎缩,进而造成下巴、咬合偏斜,出现左右脸型,尤其是下颌部位不对称。

爱咬东西

有些孩子在无聊或压力比较大的时候,喜欢咬手指或将笔伸到嘴巴里咬,这容易造成经常咬手指或咬笔的部位上下牙接触不良,牙齿拥挤不齐,形成牙齿局部的小开颌畸形。另外,如果乱咬硬物,如玩具、木棍等,也会损伤娇嫩的乳牙、牙龈和口腔黏膜等。

不注意口腔清洁

有些宝宝很喜欢吃糖,但又不注重口腔的清洁,这就有可能会造成大量的致龋菌在牙齿表面“安家落户”而形成牙菌斑,使牙齿的腐蚀情况变得更糟糕,从而出现龋齿。(王婧)

薯片吃得止不住? 警惕美食背后的健康杀手

近年来,“反式脂肪酸”这个词越来越频繁地出现在我们的生活中。很多美食,如酥性饼干、面包、蛋黄派、薯条、薯片中都含有它,它到底是什么?为什么需要特别关注呢?北京市疾控中心提示,要减少反式脂肪酸摄入量。

1.什么是反式脂肪酸?我们通常说的油,是以脂肪酸甘油酯的形式存在的,脂肪酸分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸。从化学结构上看,天然的不饱和脂肪酸主要以顺式结构存在,而在外界条件影响下,不饱和脂肪酸的结构可由顺式转为反式。相较于顺式,反式脂肪

酸的性质与饱和脂肪酸相近,但其熔点更高,热力稳定性更好,烹制时加入可以增添食品酥脆的口感,利于食品长期保存。

2.哪些字样提示反式脂肪酸?常用植物油的脂肪酸均属于顺式脂肪酸。而部分氢化的植物油可产生反式脂肪酸。例如,氢化油脂、人造黄油、起酥油中都含有一定量的反式脂肪酸。我国居民的反式脂肪酸摄入,主要来自加工食品,如人造黄油蛋糕、含植脂末的奶茶等。

3.反式脂肪酸于健康有害无益!国内外研究均表明,反式脂肪

酸的摄入量与心血管疾病、乳腺癌和结肠癌等癌症的发生呈正相关。

例如,摄入来源于氢化植物油的反式脂肪酸会使冠心病的发病风险增加16%。反式脂肪酸可以通过胎盘,也可以进入乳汁,对脂肪酸的代谢产生干扰,从而影响婴儿的生长发育。

4.如何限制反式脂肪酸的摄入量?反式脂肪酸的加入可以增添食品酥脆的口感,利于食品长期保存,烘焙、油炸食品,如酥性饼干、面包、蛋黄派、薯条、薯片等,往往含有反式脂肪酸。限制反式脂肪酸摄入,首先

可以关注包装食品的配料表。在食品配料表中,如果有“氢化油”“人造黄油”“人造奶油”“植脂奶油”“起酥油”等字眼,说明该食品含反式脂肪酸的可能性较大。

另外,还可以关注包装食品的营养成分表中标注的反式脂肪酸的量。

日常一些不恰当的烹饪习惯也会产生反式脂肪酸,如高温长时间加热、反复煎炸,因此,应注意控制食品加热的温度和时间,少用或不用煎炸方式,不过分追求食物酥脆的口感,避免或减少反式脂肪酸的产生。(人民)

平顶山日报传媒集团物流配送 迎双节特色商品展示

<p>【咀香园 低糖月饼】 原价 198 元/提 读者价 168 元/提</p>	<p>【咀香园 花圆月貌月饼】 原价 128 元/提 读者价 98 元/提</p>	<p>【咀香园 明月共此时月饼】 原价 80 元/提 读者价 63 元/提</p>	<p>【道口烧鸡】 原价 75 元/提 读者价 68 元/提</p>
<p>【德容原切牛肉】 原价 178 元/提 读者价 146 元/提</p>	<p>【正大 富硒鲜鸡蛋】 原价 96 元/提 读者价 90 元/提</p>	<p>【驻马店正道 小磨香油】 原价 120 元/提 读者价 116 元/提</p>	<p>【纯手工 富硒红薯粉条】 原价 78 元/提 读者价 68 元/提</p>

我们还为广大读者朋友提供了迪可牛肉系列礼盒、明正老卤酱牛肉系列礼盒、冯异米醋系列产品、鲁山蜂蜜哥系列产品、金龙鱼系列粮油、伊利金典纯牛奶、新疆大枣、五常稻花香大米、纯粮酿造白酒、咀香园海鸭蛋、烤鸭蛋、坚果饼干、营养麦片、黄金小米、黑粮搭档等特色商品,产品丰富多样,低于市场价。您只要一个电话,市区我们免费配送到家!

门店1地址:平顶山日报社大门东侧50米 鹰城淘(市区建设路西段鹰城广场对面)
门店2地址:平顶山日报社大门西侧50米 读者服务中心(市区建设路西段鹰城广场对面)

咨询电话: 8980198 4943059

