

新华区检察院联合有关部门 开展连锁餐饮店专项检查

排查连锁餐饮 保障食品安全



执法人员检查连锁餐饮店食品安全

本报讯 连锁餐饮店里售卖的酥脆炸鸡、可口汉堡丰富了我们的味蕾,但吃进嘴里的美味是否是合格食品呢?为确保连锁餐饮食品安全,11月18日,新华区检察院会同新华区市场监督管理局对辖区几家连锁餐饮店的餐具清洗消毒、从业

人员卫生及健康情况、食材来源及贮存、垃圾及废弃物的存放处置等情况进行检查。

在某中餐厅,执法人员现场查看了该店餐饮服务许可证办理情况、从业人员健康证上墙公示情况及食材分类贮存情况。经检查发现,凉菜操作

间存在消毒不规范等问题,餐厅负责人表示会立即整改。

在另一家中餐厅,从现场检查情况看,该店食品安全整体情况良好,但存在食品贮存不规范、餐厨垃圾随意堆放等情况。餐厅负责人表示,以后会加强对细节的规范并确保

问题整改到位。

在一家快餐店,执法人员重点查看了生鲜食材存放及加工,冰箱冷藏室消毒及使用等情况,针对存在的问题,执法人员已要求门店及时整改,并将持续跟进整改结果。

对排查中发现的涉及公益诉讼领域的相关问题,新华区检察院将依法建议有关单位进行监管,并持续监督确保问题整改到位。

新华区检察院党组书记、检察长常辉说:“食品安全是底线,也是红线,容不得丝毫闪失,需相关部门的共同努力。新华区检察院将充分发挥法律监督职能,通过强化公益诉讼

监督和法律宣传,推动行政机关严格依法履行监管职责,维护社会公共利益,切实保障千家万户‘舌尖上的安全’,真正把食品安全‘四个最严’要求落到实处。”

(冯俊杰 巩志华/文 夏冰/图)



市检察院公益诉讼平台 欢迎扫码举报



酒是粮食精,越喝越年轻?

专家:酒虽好,但要悠着点

本报讯 在酒场上总能听到这样一句劝酒话:酒是粮食精,越喝越年轻。近日,市民小丁就对此“名言”产生了疑问:这句话到底靠不靠谱?为此,有关专家解释:适度饮酒的确对身体有好处,然而过量饮酒

却会对身体造成极大的损害,饮酒还得悠着点。

面对小丁的问题,市酒水协会创始会长王新合表示:这些“名言”是劝酒时常用的说辞,说白了就是为了让对方多喝点。目前纯粮酿造的白酒一

般是高粱、玉米、小麦、大米、糯米、大麦、荞麦、青稞等和豆类等粮食混合发酵,经过蒸煮等多道工序所制的,按照出酒率计算,三斤粮食约出一斤白酒。纯粮白酒中的营养物质比较丰富,含有乙酸、乳酸、氨基酸、乙酸乙

酯、乳酸乙酯等对人体有益的成分。在品质较好的白酒中,有益成分含量会更高、种类更多,因此适量饮酒有益健康,但过量饮酒,就会带来危害。

王新合说,过量饮酒容易引起酒精中毒,对人体胃肠、消

化系统造成危害,长期过量饮酒还会增加罹患肝病的风险,因此肝病患者一定要忌酒。一般来说,成年男性一天有益饮酒量约25毫升,每天小酌两杯,对身体还是有益的。

(张五阳)

“欣享舌尖上的鹰城”系列评选活动进行中 平顶山市商务局 平顶山市市场监督管理局 平顶山日报社 平顶山市餐饮与饭店行业协会 联合主办

辛书进:让三锅演义粥火锅香飘四海



辛书进 成都朋韵餐饮管理公司创始人、董事长
平顶山市餐饮与饭店行业协会副会长
座右铭:一生只做一件事——三锅演义

他和两个哥哥共同出资创办了御铭园酒店,生意红红火火,奠定了他事业发展的基础。

精心打造三锅演义品牌

2006年,成都朋韵餐饮管理公司成立,并收购了三锅演义商标所有权。2010年,他和28位股东在市区园林路开了第一家三锅演义火锅店,2013年,第二家也顺利开业。2012年“连锁型品牌投资”运行架构初步建成。从线上电子商务系统到线下门店终端,构成了连锁商业平台,建成支撑全国市场的中央厨房。目前,三锅演义在平顶山有3家连锁店,全国有30多家连锁加盟店。御铭园酒店也以婚宴、寿宴、家宴特色而闻名。

公司成立之初,辛书进就确立了品牌连锁运营的经营模式,注重软实力与硬实力融合,让三锅演义加盟商轻松创业,将三锅演义打造成传播三国文化的载体,股东实现创业梦想的事业平台,员工展现才华的舞台。经过多年的创新实践,三锅演义具备

了专业的品牌策划、门店运作、菜品研发及集约化生产加工配送能力,为加盟商带来可观的回报。

三锅演义锅具申请了国家专利,其三锅合一创意源自东汉末年的三格铜锅,与东汉末年三国纷争的政治军事格局形神相合。三锅演义粥火锅将重庆的生猛刚烈和成都的温婉含蓄尽收锅中,集香味浓郁、汤鲜色亮、辣而不燥、鲜而不腻、麻辣鲜香等特色于一体,美味无比,深受消费者青睐。多年来,“三锅演义”品牌历经了五次升级,易经文化内蕴其中,三国文化显象于外,从内涵到视觉均日臻完美。

扶危助困,担当责任,彰显赤子情怀

“吃水不忘挖井人”。是平顶山这片热土给了辛书进创业的机会,他愿意为社会贡献自己的微薄之力。汶川地震、光彩助

学、资助贫困大学生读书、市“冬日暖阳,与爱同行”关爱贫困家庭留守儿童、“爱心走进敬老院”……疫情期间,组织员工捐款捐物献血,向市慈善总会捐款20000元。我市部分医护人员远赴武汉期间,辛书进了解到市二院医护人员因社区封闭家人生活不方便,安排员工为93名医护人员家属送爱心餐,每份爱心餐上都携带安心卡。御铭园酒店志愿者为两岁的孩子三天送一次三斤鸡蛋,为60多岁的老人每天变着花样做可口的饭菜,一个多月送出了3000多份盒饭。医护人员从武汉返平后,三锅演义、御铭园给返平的100余名医护人员送饭菜和生日蛋糕。一位网友留言:“这是一个非常具有社会责任感的企业!为三锅演义、御铭园点赞,为辛总点赞,为所有付出辛苦了三锅家人点赞!鹰城忠实的锅粉儿看好你们!”

(李爱仙 张世尧)

没能含着金钥匙出身,从一无所有到成功人士,靠自己白手起家,成都朋韵餐饮管理公司创始人、董事长辛书进,不仅是餐饮狂热分子,还是个三国迷,执着于餐饮事业,研古籍,访民间,重实践,善创新,孵化出今天的三锅演义和御铭园酒店等特色品牌。

辛书进,52岁,平顶山人。初中毕业后在父母的小饭馆打杂,一件事让他记忆犹新。有一年临近春节,母亲出去借钱空手而归。看到母亲伤心落泪,他心里暗自发誓,一定要干出一番事业,让父母安享晚年。从此他起早贪黑创业,开过饺子烩面馆和KTV,2004年,

