

我市去年涉企信息归集率跃居全省第二

本报讯 市市场监督管理局自开展企业信用信息归集工作以来,认真贯彻落实有关工作部署,充分发挥涉企信息归集共享工作牵头作用,强化协调、统筹推进,积极引导各级政府职能部门将涉企信息及时、准确地归集于企业名下,促进部门间协同监管、强化联合惩戒,为营造良好营商环境提供了数据支撑,为构建新型监管体系奠定了基础。截至上月31日,平顶山市共归集涉企信息1808206条,累计归集率505.30%,位居全省第五;2021年度涉企信息归集量达1003289条,年度归集率为2117.45%,位居全省第二,受到

河南省企业信用信息归集共享工作联席会议办公室通报表扬。

涉企信息归集是市场主体信用监管体系建设的关键环节,也是落实“放管服”改革,优化营商环境的重要内容。2021年度,市市场监督管理局积极会同各职能部门的沟通协调,以重点部门、重点领域为突破口,逐项推进,扎实推进涉企信息归集。

一是畅通归集途径。该局坚持扩大涉企信息覆盖面,成立了由市场监管部门牵头,其他35个职能部门参与的涉企信息归集联席会议办公室,建立了分工明确、责任清晰、

督察有力的工作机制,按照“谁产生、谁提供、谁负责”的原则,依托“省部门协同监管平台-河南”系统,依法将各职能部门履职过程中产生的行政处罚、行政许可、行政确认、抽查检查、小微企业扶持、行政征收、部门公告、联合惩戒、荣誉信息、司法信息、行政仲裁等16项信息归集于企业名下,通过国家企业信用信息公示系统向社会进行公示,全面、真实、客观地反映企业经营状态。

二是加强督促检查。该局充分发挥牵头作用,加强对相关部门涉企信息统一归集公示工作落实情况的督促检

查。定期检查各县(市、区)、各部门涉企信息归集数量、数据质量等情况,对归集情况定期进行通报,全年共下发涉企信息归集通报5期。将涉企信息归集工作纳入法治政府建设考核体系,对各县(市、区)、各部门涉企信息归集工作进行量化考核。

三是加强宣传培训。该局通过报刊、网站、微信公众号等媒体渠道,进一步加强对信用监管、协同监管、联合惩戒的政策措施和进展成效的宣传,增强市场主体的法

治意识和自律意识。同时,加强有关业务人员的培训,不断提高业务能力和信息化水平,全年共组织开展专题培训两次,通过观看视频课程、现场操作演示、专家问题答疑、建立微信工作群等方式,明确信息归集时间和要求,强化在线沟通交流,提高工作效率。

(李亚涛 李爱仙)

维护市场秩序 服务高质量发展

鹰城市场监管在行动

平顶山市市场监督管理局主办
中国联通平顶山分公司协办



春节将至,您家的年货开始置办了吗?

来看看这些提示



又是一年春节即将到来,您家的年货开始置办了吗?种类繁多的年货该如何选购?有哪些注意事项呢?

1月14日,江西市场监管微信公众号发布提示称,春节期间年货采购,应根据家庭的消费量及贮存条件,理性地选择食品品种与数量,保证食品贮存时的卫生安全,防止食品过期变质。

江西市场监管部门提醒,购买年货应选择持有有效食品经营许可证、营业执照的食品经营场所;线上购买年货,应选择正规电商平台。购买预包装食品时,首先应查看包装封口是否完整紧密,有无破损、胀袋等问题;然后再认真阅读包装上的食品标签,重点关注配料表及营养成分表,尤其是给减肥者和慢性病患者挑选时,更要注意食品原辅料和油、盐、糖的含量。

另外,查看食品生产日期及保质期,同时关注选购的食品该在什么条件下储藏,仔细查看食品包装上是否有厂名、厂址、生产许可证号等规范标注内容;进口食品必须标注中文标识。

如何选购果蔬?

果蔬常温储藏过久易造成营养流失、萎蔫失水甚至腐烂变质,因此可多品种、少量分次购买。一个三口之家每天的蔬菜购买量应在1至1.5公斤,并分配在一日三餐中;每周的水

果购买量应在4至5公斤,同时应经常更新购买种类,每周果蔬的种类应在10种以上。

同时,要按照果蔬特性选择适当的储存方式。例如,大白菜、圆白菜、洋葱、土

豆、甘薯等可以在阴凉处储藏一周以上;苹果、梨、橙子等可在室温下存放1周以上;猕猴桃、葡萄等则应冷藏;香蕉、芒果、木瓜等热带水果宜在十几摄氏度的温度下储存。

如何选购坚果及炒货制品?

瓜子、花生、开心果、核桃、巴旦木……这些坚果炒货被称为年货界的“中流砥柱”。它们水分含量低,可在

室温下长时间储藏,但应注意防潮,防止吸潮后发霉。

这些食品油脂含量高,较易发生氧化酸败,一旦发

现有异味,说明产品已经变质,不可食用。儿童食用坚果时不可嬉笑打闹,避免发生坚果卡住气管的情况。

如何选购海鲜、肉类等冷链食品?

海鲜、肉类等冷链食品的储藏极为重要。若生的肉、鱼类和海鲜储藏不当,不仅会导致新鲜度下降,还可能导致病菌滋生,进而引发疾病。因此,购买后24小时内要烹调的,可放入0至4℃的冷藏室内保存;不急于烹饪的,应分装在保鲜袋中及时冷冻。熟肉、鱼类不能放在室温下,应及时冷藏;超过两三天不食用的也需冷冻。同时,食物储藏要注意生的食物和熟食之间的分区。

疫情期间,不购买信息来源不明的冷链食品,购买进口冷链食品后,应及时消杀。

如何选购腌肉腊肉制品?

腌肉腊肉制品也是众多家庭春节常备的年货。大部分腌肉腊肉制品需要烹饪后才能食用,它们的脂肪含量偏高,蛋白质含量丰富,且加工过程处于暴露环境。因此,要注意其腐败风险,购买后应放置于通风、阴凉、干燥的环境下,尽量低温贮存。

腌肉腊肉制品盐分含量高,脂肪氧化产物较多,应做到少吃不贪口。

(孙红丽)

第3302期

小广告 大市场 小投入 高回报

分类广告

广告热线: 13183330295
地址: 市区建设路西段268号(鹰城广场对面)

本栏目在微信公众平台同步刊登

微信公众号: ycqueqiaohui

相亲报名热线: 4940520

老年公寓

- 康乐居老年公寓 13937585159
- 弘福祥老年公寓 15937568881

出售出租

或出租西体育场体育局高层住宅楼下门面房上下二层 305m²。电话: 13903759918

健康美容

- 近视眼调养茶 13303786310

殡葬服务

龙山公墓

龙门大道 电话: 2078631

搬家服务

- 喜庆搬家公司 13803750375

景观设计施工

- 河南迈景园林 17603753837

友情提示: 使用本栏目信息请核对双方有效证件, 投资汇款请谨慎。本栏目信息不作为承担法律责任的依据。