市市场监管局示范区分局近两月受理投诉举报63件

为消费者挽回经济损失近8万元

本报讯 “郑先生您好！您针对××饭店卫生差的投诉我们已受理，已责令该饭店立即整改，要求其对食材贮存、加工等环节进行规范提升，高标准保持后厨操作间卫生。感谢您的监督，发现问题可随时向我们反映……”2月27日，市市场监督管理局城乡一体化示范区分局12315值班人员通过电话向投诉人回复处理情况，并将此次记录放入被投诉饭店信用档案。

投诉举报是维护当事人合法权益的重要途径。市市场监管局示范区分局牢记市场监管职责，积极受理投诉举报，坚持维护消费者权益。前不久，学生小李和同学一起在一家健身房办理了4张卡，一共3000多元，去健身时才发现该健身房半个多月没有热水，在与商家协调无果后拨打了12315投诉举报电话。该分局第一时间受理了投诉，当天便与消费者取得联系，第二天就组织执法人员到该健身房现场调查。经过现场执法人员调查，该健身房平时承担一部分学生训练任务，其余时间接待学生健身，由于经营者对法律法规不了解，不知道需要办理营业执照，加之新冠疫情影响，处于半停业状态。执法人员现场向其宣传法律法规，该经营者表示马上办理营业执照，并给学生退费。3天后经过回访，该健身房已为学生办理了退款，学生们对处理结果十分满意。

为做好投诉举报处理工作，市市场监管局示范区分局认真履行消费维权监管职责，严厉打击侵害消费者权益的违法行为，发布春节期间餐饮消费食品安全提示，公布投诉举报电话，坚持抓好“四项重点”工作：一是开展市场监管领域投诉举报培训，营造学习氛围，提升维权能力；二是强化服务意识，坚持做到第一时间受理投诉举报、第一时间现场核查、第一时间回复当事人；三是强化稽查办案能力，在处理投诉举报中发现线索，依法查处违法行为，规范市场经营秩序；四是加大市场主体信用监管，将主体责任落实不到位、依法经营意识较差的企业和个体工商户纳入重点监管对象，加大检查频次，为营造安全放心的消费环境发挥积极作用。据悉，2022年1月1日至2月25日，该分局共受理食品、餐饮、住宿服务等方面投诉举报63件，为消费者挽回损失近8万元。

“我们将一如既往地坚持群众利益至上的原则，恪守职责，为群众服好务，确保消费者投诉举报件件有回音，事事有落实，不断提升执法人员的综合素质和监管执法部门形象，当好消费者合法权益的守护人！”市市场监管局示范区分局局长郑建伟表示。 （张周 李爱仙）

市二院首个“西学中”培训班开班

□记者 魏应钦 通讯员 闫一博

本报讯 2月22日下午，市二院首个非中医类别医师学习中医培训班开班典礼在该院多功能厅举行，全体带教老师、教学秘书及首批192名学员参加。

市二院院长杨振民代表该院对市卫健委中医管理局给予的关心、指导表示感谢。他表示，中医药学包含着中华民族几千年的实践经验与理论总结，是祖先留给我们的宝贵财富。中医所蕴含的整体观念、辨证论治、个体化诊疗模式、治未病等理论有助于开拓广大医务工作者在临床实践中的思维，特别是在经历非典、新冠肺炎疫情等重大传染病之后，人们对传统中医药的作用有了更清楚、更深刻的认识。市二院作为国家级综合医院中医药工作示范单位，被市卫健委确定为平顶山市市级综合医院“西学中”试点医院，落实好国家关于加快中医药特色发展和河南省委促进中医药传承创新发展的要求，使命在肩，责无旁贷。举办“西学中”培训班，是该院加强人才队伍建设、实现中西医并重、传承创新中医药理论知识和实践技能的有效途径和必经之路。他希望学员们从思想认识上端正态度，提高学习中医的自觉性，在学习中要勤于思考，快速掌握中医理论精髓；在临床中要不断实践，根据病患个体差异总结出不同的验方，不断拓宽知识视野，用中医理论丰富和指导临床工作，为中医事业发展贡献自己的聪明才智。

市卫健委中医管理局局长李佩对市二院“西学中”培训班正式开班表示祝贺，并提出三点要求：一、深化认识，转变“为何学”的观念。二、强化重点，明确“学什么”的方向。三、优化效能，理清“怎么学”的思路。李佩希望各位学员珍惜机会，勤奋学习，学有所成，学有所获。

据介绍，为做好非中医类别医师学习中医培训工作，市二院高度重视，成立了非中医类别医师学习中医培训工作领导小组、教研室和教务小组，制定了“非中医类别医师学习中医培训工作实施方案”，对培训工作的各项内容进行了分工部署，并精心遴选出一批专家作为带教老师，科学制定了培训教学计划。

通过举办非中医类别医师学习中医培训班，市二院将进一步加强西医医生对中医辨证论治及理法方药技能的学习与掌握，充分发挥中医药在保障人民健康中的作用，培养一批优秀的中西医结合人才，推动临床中西医诊疗水平的不断提升。

你知道酱油分烹调和凉拌两种用途吗？

家里做饭菜最常用的一种调味料就是酱油，尤其是在过年过节的时候，用量就更多了。酱油有加热烹调和凉拌（点、蘸等）两种用途，你知道吗？可能很多人在购买时都不太注意选择，家里往往只备有一种，不管炒菜还是凉拌菜都用它，这样做可能对健康造成危害。

拌凉菜不能用普通酱油

如果想做凉拌菜，最好选择专门的凉拌酱油，这种酱油微生物指标比烹调酱油要求严格。国家标准规定，用于佐餐凉拌的酱油每毫升检出的菌落总数不能大于3万个，即使生吃，也不会危害人体健康。

有实验表明，痢疾杆菌可在酱油中生存两天，副伤寒杆菌、沙门氏菌、致病性大肠埃希菌能生存23天，伤寒杆菌可生存29天。为了安全着想，如果未标明是凉拌酱油，最好还是熟吃，加热后一般都能将这些细菌杀死。

买酱油要注意两个指标

一是要看是用作烹调的，还是用作凉拌的。

二是要看包装上一个术语叫作氨基酸态氮，这种成分后面有一个单位，一般是用“100毫升含有多少克”来表示，比如有的标有“不低于每百毫升0.4克”，有的标有“大于等于每百毫升0.4克”。大家在选购的时候，可以选高一点的。氨基酸态氮是以氨基酸形式存在的氮，它的含量与氨基酸的含量成正比，氨基酸是人体重要的营养物质，更是酱油鲜美味道的主要来源，因此氨基酸态氮是酱油产品分级的重要指标。

出锅前放酱油，味儿最鲜

在烹调过程中，记得要后放酱油。高温久煮会破坏酱油的营养成分，失去鲜味。因此，应在即将出锅前放酱油。

尤其是炖肉时，酱油不宜早放，因为酱油能加速肉中蛋白质的凝固，使肉不易煮烂，酱油最好在肉炖七分熟时放入。

（于康）

第3326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

回收维修名表
●名表免费换电子18637539586

特色美食
●鹰城名吃——四不腻猪蹄3413983

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

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

殡葬服务
龙山公墓
龙门大道 电话：2078631

助听器
●耳聋请配助听器13087062226

本地老酒回收
●回收名酒老酒13137762626

搬家服务
●喜庆搬家公司13803750375

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。