

新华区市场监管局： 强化食药安全监管 织密疫情防控网络

本报讯 当前,疫情防控形势严峻。新华区市场监管局近日对辖区餐饮饭店、农贸市场、大型超市、药店,强化集中聚餐单位及隔离点等的食品药品安全进行了全面监督检查,对履行主体责任不力、在食品安全和疫情防控等方面存在风险隐患,防控措施落实不到位且不立即整改的21家食品经营单位和11家药店作出停业整改处理。

在检查过程中,该局执法人员依据食品安全和防疫相关制度、食品经营日常监督检查结果记录表及清单式疫情防控监督检查要点表,要求各单位及商户对标对表先行自查整改,全面落实体温检测,扫场所码,查验健康码、行程卡,戴口罩、洗手消毒等疫情防控措施,

务必做好从业人员健康管理,严格执行从业人员每日健康检测制度并规范记录,建立健康一人一档案(内容包括14日内活动轨迹、核酸检测结果等)。

执法人员还对餐饮商户食品采购索证索票、查验进货和记录台账,特别对其后厨环境是否清洁卫生,食材存储是否存在过期变质现象,水产品、肉类的进货凭证、产地证明、相关检验检疫合格证以及检测报告是否齐全,餐具清洗消毒是否到位进行了全面监督检查,要求集体聚餐举办者和承办者落实食品安全和疫情防控主体责任,认真查验供货商票据资质、相关证照、产品合格证明文件及进货记录等,并及时存留归档。按照“白事简办、红事缓办、其他事不办”的原则,



4月7日,新华区市场监管局执法人员在体育路某超市查看食品安全及疫情防控各项记录。

严格管控集中聚餐,超过50人的聚餐要到当地疫情防控指挥部进行报备,各集体聚餐单位必须执行疫情防控方案,避免人员聚集性活动。

在检查过程中,该局执法人员还抽检、快检了发酵面制品、肉制品、食用农产品重金属、兽药、农药残留和非法添加剂指标项目,认真查验了药

店四类(退烧、止咳、抗病毒、抗生素)药品的暂停销售情况,引导相关人员到发热门诊就医。(李爱仙 胡瑞霞/文 黄娟华/图)

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
中国联通平顶山市分公司协办



春天就要吃笋

这些选购和食用诀窍快来学一学

竹笋肉厚、色白、质嫩、气香、味鲜,做法多样,有油焖春笋、竹笋炒肉、腌笃鲜、香菇焖春笋等,广受消费者喜爱。竹笋富含膳食纤维、蛋白质、多种氨基酸、维生素和多种矿物质等营养成分,在我国分布也比较广,尤以浙江、福建、江西、湖南最为集中,一年四季皆有。按生长季节,竹笋可分为春笋、鞭笋和冬笋三大类。其中,春笋、冬笋的味道最佳,鞭笋口感略甜且在夏秋两季生长旺盛。

吃春笋是有讲究的,如果选购和食用的方法不当,也会让春笋的营养价值和口感大打折扣。今天就来科普享有“素菜中第一品”等美誉的春笋的饮食健康知识。

春笋如何选购?

一看外形。选择个头大小适中,外形紧实饱满,底部

直径大、尾部小,且无腐烂变质的鲜笋。

二看笋壳。笋壳完整、呈金黄色或淡黄略带粉红色、色泽自然有光的鲜笋,笋肉较为鲜嫩。

三看笋节。笋节之间的距离越近,笋肉相对越细嫩。

四看笋根。根部四周的“痣”呈白色珠状的笋较为鲜嫩,“痣”呈暗红色或深紫色的笋肉质较老。

五看笋芯。颜色越白越脆嫩,黄色次之,绿色较差。

吃春笋前先用热水焯

鲜笋含有较多草酸和鞣酸,如果直接食用会有麻、涩的口感。建议烹饪前用热水焯一下,再用清水浸泡,可大幅减少笋中草酸和鞣酸含量,改善食用口感。

此外,需要注意的是,笋含有较多的粗纤维,可加速胃

肠蠕动,建议患胃肠道疾病的人群少食用;脑中风、心血管疾病患者服药期间也要尽量少食用;肝硬化患者尽量不食用;食用竹笋过敏的人应禁食。

春笋的贮存方法

鲜笋易木质化,建议消费者购买后尽快食用。如需要短期贮存,可采用以下方法。

1.未剥壳的笋建议采取密封储藏法和埋藏法

密封储藏法适用于少量竹笋贮藏。取容器或塑料薄膜袋,选完好的竹笋放入容器或袋中,密封容器口或扎紧袋口,减少笋体水分蒸发,抑制笋体呼吸,达到保鲜的效果。

埋藏法适用于大量竹笋贮藏。在容器底部先铺一层湿润沙子,再将竹笋尖朝上竖放,然后覆盖湿润沙子,直至没过笋尖。密封好容器,放在阴凉通风处。

2.剥壳后的笋建议盐水泡和清水煮

盐水泡具体操作是:将竹笋置于容器中,放一层竹笋,铺一层食盐,叠放完后加入大量水,直至没过竹笋,用重物压住竹笋,防止竹笋露出水面,密封置阴凉通风处。

清水煮具体操作是:将切好的竹笋用清水煮沸半小时,然后捞起用清水冲一下,装在保鲜袋里,密封后放进冰箱里冷藏保存;也可将经过上述处理后的竹笋晒干收藏,食用时用清水泡发即可。食用前,要先确定贮存的竹笋是否变质。如已变质,不要再食用。

选购竹笋制品不要片面追求产品色泽

竹笋除鲜食外,还可被加工成各种制品,如笋干、笋片、笋罐头等,满足多样化需求。在选购这些产品时应该主要

关注以下三点:

1.应在正规商场、超市等场所购买正规竹笋制品。注意检查包装是否完好,确保无胀袋、漏气等现象;留意标签上的食品名称等标示信息;不要片面追求产品色泽,如果发现刺鼻气味,就要谨慎选择。

2.食用竹笋制品可参考产品标签上的食用方式,如清水冬笋罐头可清水漂洗、切细,再经炒、煮或炖等方式烹调后食用。

3.竹笋制品要按照包装标示的贮存条件存放,并在保质期内食用。此外,竹笋制品在生产过程中可以使用二氧化硫,起到防腐和漂白的作用,但二氧化硫在笋干、笋片和笋罐头等竹笋制品中的残留量应符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)相关要求。

(人民)

第3355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

助听器

● 耳聋请配助听器 13087062226

本地老酒回收

● 回收名酒老酒 13137762626

老年公寓

● 康乐居老年公寓 13937585159
● 弘福祥老年公寓 15937568881
● 幸福苑老年公寓 15139505887

特色美食

● 鹰城名吃——四不腻猪蹄 3413983

回收维修名表

● 名表免费换电子 18637539586

殡葬服务

龙山公墓

龙门大道 电话: 2078631

心理医生

解决抑郁、焦虑、失眠及学生心理问题。魏医生 17516588658

出售出租

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

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。