

## 有关部门完成收购小麦质量安全监测

# 新乡今年收购小麦总体质量较好

本报讯(记者 崔敬)7月17日,记者了解到,市产品质量检验检测中心开展了为期一个月的2024年收购小麦质量安全监测,圆满完成新收获小麦的扦样和检验监测。通过检验检测数据分析,今年收购小麦总体质量较好,展现了新乡小麦的优良品质。

本次检验检测共完成扦送国家级、省级安全监测样品35份、省级品质测报样品43份;完成小麦质量调查

样品283份,市级安全监测样品20份。其中,小麦质量调查样品主要检测千粒重、容重、不完善粒、原始水分、色泽气味等项目;市级安全监测主要检测铅、镉、总砷、呕吐毒素、玉米赤霉烯酮等项目。

通过检验检测数据分析,今年收购小麦总体质量较好,小麦容重在712g/L~840g/L,一等小麦占比在86%以上,千粒重在38.0g~56.8g,不完善粒总量在0.1%~8.3%,安全监测

样品显示小麦所检项目均符合国家标准,展现了新乡小麦的优良品质。

据了解,新产小麦质量安全监测是准确、客观分析新收获小麦整体质量等级状况和安全指标的重要手段,将为保障粮食质量安全、调整粮食种植结构等宏观调控提供科学可靠的数据支撑,对引导优质良种推广、实现增收增产等具有重要意义。

## 6月份居民生活必需品 价格监测分析发布 供应充足 价格稳中回落

本报讯(记者 崔敬)7月16日,记者了解到,市发改委价格监测中心价格监测数据显示:6月份,我市生活必需品供应充足,供销两旺,价格稳中回落。粮油价格小幅波动;生猪、鸡蛋价格持续回升;蔬菜价格持续波动下行;生产资料价格小幅波动。

6月份,我市肉类平均零售价格每0.5千克分别为:生猪9.02元、五花肉15.25元、精瘦肉16.97元。与前一月同期相比,生猪上涨16.99%、五花肉上涨14.06%、精瘦肉上涨16.79%。与去年同期相比,生猪上涨26.51%、五花肉上涨19.14%、精瘦肉上涨13.75%。

牛羊鸡肉平均零售价格每0.5千克分别为:牛肉30.94元、羊肉34.10元、鸡肉8.73元。与前一月同期相比,牛肉回落8.84%、羊肉回落2.93%、鸡肉回落0.80%。与去年同期相比,牛肉回落17.82%、羊肉回落6.34%、鸡肉回落4.80%。

鸡蛋方面,6月份我市鸡蛋平均零售价格每0.5千克为4.28元,与前一月同期相比上涨6.47%,与去年同期相比回落4.68%。

6月份,我市所监测的23种蔬菜平均价格每0.5千克为2.33元,与前一月相比回落1.27%,与去年同期相比回落15.58%。6月份23个品种13降9涨1平,本地、近地蔬菜产量增加大量上市,蔬菜均价稳中有落。

6月份,我市重要民生商品价格除生猪、鸡蛋外,整体波动下行。其中,受前期生猪行情低迷引发的产能持续去化于今年开始兑现,适重标猪出栏逐月下降,且市场二次育肥补栏积极,市场看涨情绪升温等因素影响我市生猪及猪肉价格持续回升,且幅度较为明显。

## 市12345政务服务便民热线再获两项殊荣

# 持之以恒织密织牢民生“服务网”

本报讯(记者 崔敬)7月17日,记者了解到,在海南省三亚市刚刚结束的第八届12345政务服务便民热线大会暨新质赋能12345热线助力营商环境高质量发展大会上,我市12345政务服务便民热线在全国349个参评城市中脱颖而出,连续荣获两项殊荣。

第八届12345政务服务便民热线大会暨新质赋能12345热线助力营商环境高质量发展大会吸引了全国各地

12345热线相关负责人、有关专家、学者及嘉宾等超过1000人参会。在大会评选环节,新乡市12345政务服务便民热线凭借优异成绩,分别荣获“为民惠企服务腾飞典范”和“服务卓创典范”两项荣誉。

近年来,市12345政务服务便民热线秉承“服务思维提质效、数据思维破难题、有解思维抓落实、开放思维拓渠道”的“四维”理念,聚焦企业、群众急难愁盼问题,紧盯民生痛

点、堵点、难点,不断完善工作机制,优化工单办理流程,用心用情用力架起了党和政府与企业群众之间的“连心桥”,扛起了新时代为企便民服务的使命担当。

今年上半年,该热线平台共接到群众来电49.7万次,办理工单34.3万件,工单办结率和群众满意度分别为99.8%、98.7%,持之以恒织密织牢民生“服务网”,切实兜住群众的幸福感、获得感、安全感。

## 强化病媒生物防制

# 专项督导守护驻新高校餐饮安全

本报讯(记者 崔敬)7月16日,记者了解到,为进一步落实驻新高校食品安全主体责任,切实守护广大师生的饮食安全,市市场监督管理局、市卫生健康委员会联合辖区基层政府等有关部门,对河南师范大学、河南科技学院、新乡医学院和新乡学院进行了食品安全及病媒生物防制专项督导。

督导组实地查看了4所高校的证照公示、健康证持有状况、病媒防制消杀记录、学校食材采购登记、索证索票、食品储存、食品留样记录等制度的建设与执行情况,着重对“三防”设施的配备及使用状况、后厨环境卫生、库房管理等方面进行了细致的检查。

检查结束后,督导组向学校负责食品安全的管理人员反馈发现的问题,并提出具体的整改建议与操作规范。通过此次专项督导,增强了高校食堂管理者与经营者的食品安全意识,为其在食品安全管理和病媒生物防制等方面进行了一次有益的“补课”。

## 【平原腔声】

# 餐饮商家当以自律守护“舌尖上的安全”

□姬国庆

高温季节是食物中毒和食源性疾病的高发期。7月8日,记者了解到,为防止食源性疾病发生,保障广大消费者饮食安全,市市场监督管理局发布了夏季食品安全消费提示。《平原晚报》7月9日A03版报道)

食品安全重于泰山。要想有效预防发生食品安全事故,防止消费者病从口入,除了需要消费者遵从市市场监督管理局发布的夏季食品安全消费提示之外,还需要餐饮商家切实做到行业自律,以此守护“舌尖上的安全”。

客观而言,有些餐饮商家的饭菜虽然存在食品安全隐患,但是仅靠消费者

用肉眼是难以辨别的。

有些餐饮商家,大厅里装修得很上档次,看上去很整洁、很漂亮,但是厨房的卫生环境脏乱差,消费者很难识破“厨房真面目”。

另外,食材经过厨师加工后,虽然端上来的饭菜看上去很美、很好吃,但是存在的食品安全隐患却被“色香味俱全”掩盖了。

客观而言,夏季高温是难以改变的,但是餐饮商家必须高度重视食品安全工作,需要采取各种有效措施,以确保食品安全。

——作为餐饮商家,首先就是要严抓环境卫生,绝对不能让老鼠、苍蝇等在店内“畅通无阻”,必须给消费者提供一

个良好的就餐环境;

——尤其需要重视厨房卫生,餐饮商家必须把厨房打扫干净,确保全覆盖、无盲区、零死角。最好能打造成“透明厨房”,便于消费者随时监督;

——餐饮商家购买食材时必须严把质量关,绝对不能图便宜就购买劣质、过期或不新鲜的食材;

——当天剩下的饭菜,餐饮商家应当尽快倒掉,不能为了多赚钱就让消费者吃“剩饭”;

……

食品安全无小事。其实,要想确保夏季食品安全,餐饮商家需要做的工作还有很多,只要餐饮商家充分认识到食品安全的重要性,高度重视食品安全工

作,把所有事关食品安全的事都当成大事抓细、抓实、抓好,就可以通过行业自律筑牢食品安全防线。

否则,如果餐饮商家漠视食品安全工作,不注重消费者的合法权益,对存在的食品安全隐患视而不见,甚至任其发展,就会危害到消费者的健康安全。如果因为食品安全造成严重后果,餐饮商家还得承担相应的责任,真可谓是“搬起石头砸自己的生意”,害人又害己。

诚信经营,方能行稳致远;行业自律,可以让消费者吃得更安全。作为餐饮商家,必须诚信经营,切实做到行业自律,给消费者提供的饭菜不仅要色香味俱全,还必须要有安全保障,以确保夏季“舌尖上的安全”。