

本报互动平台



拨打24新闻热线:  
96706 6982110



搜索网址:  
http://taian.qw  
b.com.cn/



@齐鲁晚报·今日泰山  
http://t.qq.com/jin  
ritaishan

欢迎通过以上方式联系我们

网传“晚婚假取消”不靠谱也没人信

# 婚姻登记处没出现扎堆领证

本报泰安12月23日讯(记者 刘真) 近日一则“明年1月1日晚婚假取消!23天变3天!”一则不靠谱消息在朋友圈热传。23日上午,记者也走访了泰山区民政局婚姻登记处,并没有看到扎堆领证的场景。

23日上午,记者走访了泰山区民政局婚姻登记处,进入业务大厅后,只看到两位市民在服务大厅办理相关业务,并没有出现扎堆领证的场景。“这两天的来领证的人没有增加,毕竟婚姻是大事。”泰山区民政局婚

姻登记处工作人员说。“我跟我女朋友计划2016年6月份领证,当看到晚婚假取消的消息后,并没有改变主意,草案具体怎么执行现在还没有定下来,所以我们还是会按照之前的计划领证。”市民张先生说。

12月21日,全国人民代表大会常务委员会第十八次会议审议《中华人民共和国人口与计划生育法修正案(草案)》。删除了对晚婚晚育夫妻、独生子女父母进行奖励的规定。随后,有法律专家就“晚婚假明年元旦起



婚姻登记处并没有出现扎堆领证的现象。本报记者 刘真 摄

## 高污染燃料设施限期淘汰

本报泰安12月23日讯(记者 杨思华) 23日,市环保局召开泰城燃煤炉灶淘汰工作动员会,泰城将启动燃煤炉灶淘汰工作,并与2017年底前全部完成超低排放改造。

动员会上,市环保局污染科科长张昀介绍,近日泰安市下发通知,将市区高污染燃料禁燃区范围扩大为城市市区内西至新104国道、南至泰新高高速、东至博阳路、北至环山路区域,泰安高新区、泰安旅游经济开发区、泰山风景名胜区内全境。即将启动的燃煤炉灶淘汰工作将主要在禁燃区范围内开展。

会上表示,泰山区政府、岱岳区政府、市高新区、泰山景区要在明年1月底前完成对管辖范围禁燃区内燃煤炉灶的调查摸底工作,3月底前完成淘汰方案制定工作,并对现有燃用高污染燃料的设施限期淘汰。除保留必要的应急、调峰供热锅炉外,在热力管网范围内的必须于2016年9月30日前完成淘汰;不在热力管网范围内的,单台10蒸吨/小时以上燃煤锅炉必须于2017年底前全部完成超低排放改造。

## 花灯亮

23日晚上6点10分,首届中华泰山祈福灯会正式亮灯,100多个灯组同时亮起,照亮夜空,欢迎八方来客。灯会位于泰山天烛峰景区泰山大街内,将一直持续到明年3月31日,同期还会举办庙会、马戏演出等多项活动。本报记者 薛瑞 摄



# 重庆秦妈 火锅行业良心守望者

原材料由国内实力最强供货商提供,每批次产品均有检验报告



食品安全公示牌早已挂在店门口。

经过多年发展,重庆秦妈火锅现在在泰安已经有了3家分店。可贵的是,店大却不欺客。按照食药部门规定,店里所有食品安全公示牌张贴得一目了然,并且两年前开业之初就挂上了。食品安全,顾客心里自有掂量的一杆秤。

### 食品安全公示牌挺显眼 两年前刚开业时就挂上了

20日上午,重庆秦妈火锅长城路店恰逢饭点,店里满满当当都是顾客,有些来晚的只能等待店员叫号。在刚进店的显著位置,一左一右两面墙上挂满了各种食品安全公示牌,分别为《餐饮服务食品安全监管公示》,山东省食药局、省公安厅、省畜牧兽医局三部门联合下发的《关于规范羊肉及其制品屠宰和生产经营行为的通告》,以及食品生产加工经营单位羊肉及其制品公示。

据了解,该分店于2013年9月28日开业,当年10月份,所有食品安全公示材料就已经全部悬挂在了现在的位置,两年多来,已经覆盖了一层又一层。在公示牌左下角,有一份《餐饮服务食品安全目标责任书》,由于常年悬挂受阳光直射,纸张已经变得有些发黄。下方则是店内所有员工的健康证,从吧台、前厅、后厨人员,到办公室、财务工作人员以及老板,都办理了健康证,张贴在显眼位置。

在另一面墙上,是该店指定供货商公示,羊肉、牛肉、调味料、添加剂等来自哪家企业,产地在哪都一目了然。另外,还有数量达到几百页的供货商食品流通许可证复印件、营业执照复印件、各批次产品检验报告复印件,全部按顺序装订在一起,定期更新。

根据山东省食药监局规定,今年12月1日起,山东省的火锅店、自助餐等餐饮服务单位,要在经营场所醒目位置公示羊肉产地或来源、品牌等信

息。而重庆秦妈火锅已经早于省局规定两年,就提前执行、落实了各项规定,让进店顾客亲眼所见,亲自判断,每天都吃得放心。

### 选材前都经过实地考察 鲜肉每天由指定商家直供

目前,重庆秦妈火锅所使用的羊肉来自内蒙古小肥羊食品有限公司,牛肉来自大连诚健国际贸易有限公司,这两家公司在国内均为行业佼佼者。“选择这些企业之前,我都去实地考察过,确实实力很强。羊肉基本每半月来一次货,每次800公斤左右。我们还有一处200多平米的冷库用来储存冻肉,采购员每天去冷库拉一次货。”长城路店经理孙亮介绍。

而店内所使用的鲜肉,则由长城市场一家指定供货商长期供应。蔬果类食品,由南关蔬果批发市场的指定供货商供应。海鲜类由维尔康水产批发市场采购送货。“所有用到的肉类、海鲜,每个批次都必须先让供货商出示食品安全检验报告,才能留下使用。”孙亮说。

涮火锅,出色的地方就在底料。重庆秦妈火锅所使用的一次性底料,均由重庆总部直接发货,每个月来一次货,麻辣、老坛酸菜、番茄、三鲜……多达十几种。虽然底料的保质期都在一年左右,但基本上一个多月就能消化完,因此所使用的底料都是最新日期。独有一种虫草乌鸡锅,是店里自己调制的,虫草由采购到市场上买回来,营养价值堪称一绝。

### 卫生和服务都有严格规范 告诉您好的火锅店咋选

重庆秦妈火锅店目前在泰安设有3家分店,分别为长城路店、万达店、东岳大街店。长城路店为最早开业的一家,虽然在3家分店中面积最小,但人流量最高时可以达到600多人,光等待叫号的就得有百十人。在长城路店观察到,切肉的工作台在后厨入口处,均为半开放式,透过透明玻璃,顾客就可以看到工人在操作切肉机器。是否能吃得放心,一目了然。

在后厨里,店员忙着择菜、摆盘、洗刷碗碟,也都戴着手套和口罩。一名店员介绍,老板对厨房卫生标准有明文规定,像生熟食分离摆放,防止交叉污染,厨具摆放整齐干净无杂物,地面墙壁无污渍无积水等。“每天餐尾大家都对厨房做清洁,餐中也必须不定时打扫地面,每周一次大扫除,冰箱、墙壁、货架、沟渠,厨具全都重新清洁一遍。”

那吃火锅的时候,怎么判断这家店的肉质过关?在重庆秦妈火锅店,所有冻肉都要在0℃冷藏条件下缓化至少半小时,缓化透彻后才能切肉摆盘。而在有些火锅店,冻肉基本都被放在常温条件下化开,导致外表像是化开了,内部则仍是冻肉。相比之下,后者总是色泽黯淡。另外,如果一盘羊肉下肚后,盘子上残留着红色血水,这其实是排酸不达标,口感很差。重庆秦妈火锅的店员准备了一盘羊肉,把肉全部夹起来后,盘底没有任何杂质,这种肉才是对人体无害的放心肉。(薛瑞)