

# 菏泽全面清查洋快餐食品安全

## 目前已检查37家,尚未发现使用福喜公司“过期肉”



本报菏泽7月23日讯(记者董梦婕)日前,上海福喜食品有限公司在食品生产过程中采用过期变质肉做原料的违法违规行为被曝光后,菏泽市食品药品监督管理局立即部署,对全市的

肯德基、德克士等各类洋快餐突击检查。经查,全市37家洋快餐店内未发现使用福喜公司供应的原料。

22日上午,针对上海福喜食品有限公司使用过期变质肉

类原料加工食品供应餐饮单位事件,菏泽市食品药品监督管理局接省局通知后,立即组织执法人员分成7个小组对全市8家肯德基门店进行了专项检查,重点检查核对仓库中储存的食品原料产地、保质期、购进台账、盘存量等,并索取了供应商资质证明、原料检验证

明及供货单,并现场拍照留存。

检查发现,8家肯德基门店使用原料分别来自河南永达、山西粟海、威海味岛、上海元盛、山东太合等12家食品生产公司,未发现上海福喜食品有限公司加工生产的原料。

之后,菏泽市食品药品监督管理局

管理局专门下发通知,要求各县区局对辖区所有西餐厅使用的肉及肉制品质量、来源、保质期等开展一次全面检查,各县区迅速行动。截至目前,全市检查肯德基、必乐客、德克士、华莱士等西餐厅37家,未发现使用上海福喜食品有限公司的食品及原料。



## 菏泽火车站即将全部投入使用

23日上午,菏泽市委常委、常务副市长段伯汉带领市发改委、规划局、城管局主要负责人视察了即将竣工的菏泽火车站改造工程。段伯汉到候车室、站台、车站广场、人防工程区域了解情况,要求在广场设计施工、污水雨水管道与车站的衔接,以及周边建筑与车站配套设施等方面加快进度,着力打造新的亮点工程。图为:菏泽火车站新站房揭开面纱,施工单位正在紧张施工。

本报记者 董梦婕 通讯员 李春霞 摄影报道

## 菏泽快速登检进口车

本报菏泽7月23日讯(记者董梦婕)23日,记者从菏泽市检验检疫局获悉,受改革进口机动车辆受理和检验模式的影响,两个月来,菏泽共为132辆进口机动车辆办理了手续,为车主节省成本约26000元,节约时间400余小时。而今年上半年菏泽登检进口汽车已达537辆,同比增长20.1%。

统计数据显示,今年上半年,菏泽检验检疫局登检进口汽车537辆,数量同比增长20.1%。其中,自今年5月8日起,菏泽检验检疫局改革进口机动车辆受理和检验模式,凡符合国家规定的进口机动车辆,直接由窗口工作人员免费录入电子信息并受理报检,对符合国家标准的一般进口机动车辆实现快速出证,快速验放。

“在一般家用车辆的选择上,更多消费者开始将目光投向国外生产,可供选择购买的车辆种类更加丰富。”菏泽检验检疫局工作人员介绍说,新模式实施近两个月的时间里,菏泽共为132辆合格进口机动车辆办理了手续,共为车主节省成本约26000元,节约时间达400余小时。

另外,检验检疫部门提醒消费者在办理进口车辆手续时,须准备中华人民共和国出入境检验检疫《进口机动车辆随车检验单》、《车辆一致性证书》、中华人民共和国海关《货物进口证明书》、《机动车销售统一发票(发票联)》等的正本及复印件,个人消费者需携带身份证及复印件,单位用户需提供“组织机构代码证”原件及复印件(复印件须加盖单位公章)。



齐鲁晚报·今日菏泽 菏泽车友会官方微信二维码

## 降雨比往年少一半,300万亩农田受旱

### 菏泽各引黄闸口已陆续放水,旱情将很快得到缓解

本报菏泽7月23日讯(记者李贺)“7月比往年少下了一半雨。”23日,记者从菏泽市水文局获悉,自7月份以来菏泽市平均降水量62.7mm,较历年同期偏少50%。气温较高,蒸发量大,旱情发展较快,目前全市农田受旱面积约300多万亩。菏泽防汛抗旱指挥部已从19日开始,打开各个引黄闸引黄河水。

近段时间,菏泽雷雨不断,但是因为降雨不均匀,降雨量比往年偏少。据了解,7月1日至22日,全市平均降水量

62.7mm,比去年同期偏少61%,较历年同期偏少50%。今年1月1日至7月22日,全市平均降水量242.4mm,比去年同期偏少26%,较历年同期偏少28%。

菏泽市地下水动态变化主要受降水、人工开采和引黄灌溉的影响。因降雨较少,菏泽地下水水位下降速度加快,7月1日全市平均地下水埋深5.38m,地下水水位42.77m,同今年6月1日相比,地下水水位下降了0.85m。较去年同期下降

了0.89m。

俗话说“五天一小旱,十天一大旱,半月无雨苗枯干。吃水贵如油,人人都发愁。”由于有效降雨少,并且正值夏季,气温较高,蒸发量大,旱情发展较快。记者从菏泽市防汛抗旱指挥部获悉,目前农作物受旱面积约300多万亩,近期若菏泽无大的降雨过程,旱情将进一步发展。

“我们加大引黄力度,今年以来,已累计引黄河水11.3亿立方米,其中6月份以来引水

2.7亿立方米,并利用农用机井10.5万眼,适量提取地下水进行灌溉。截至7月5日黄河调水冲沙时,我市农田已基本灌溉一遍,各引黄闸为防止渠道淤积相继关闸。”菏泽市防汛抗旱办公室秘书科科长耿廷柱说。

据介绍,农民现在可利用农用机井,适量提取地下水进行灌溉。另外,从19日开始,全市各引黄闸口陆续放水,不久农田即可用黄河水灌溉,届时将极大缓解旱情。

# 卖酒不卖良心 杨湖坚守纯粮酿造

本报记者 李贺

近日,福喜“过期肉”再次引起人们对食品安全关注,在白酒行业亦是如此,用香精香料勾兑白酒已是业内公开的秘密,可是,位于菏泽市牡丹区杨湖酒业仍然坚持纯粮酿造,并愿意接受全社会监督,诠释了用良心酿好酒。

“纯粮酿造,无香精香料,无添加剂,无塑化剂,愿意接受全社会的监督。”这是杨湖酒业一直以来的承诺,这份勇气,源于对产品品质始终如一的坚守。

喝纯粮酒益处多,能安神助眠,纯粮酒中的成分很复杂,酒中的香味就多达70余种,这些物质中有不少是人体健康所必需的。喝纯粮酒自古就有药物作用,纯粮酒的基础功能就是促进血液循环,由此能引发其他作用,比如通风散寒、活血化淤等。

所以,从诞生之日起,杨湖酒业就立志要做纯粮酒,它坚持用传统工艺酿酒,秉承千年酿酒古法,精选优质高粱、大米、小麦等为原料,汲取地下550米深层水作为酿浆,采用纯粮固态发酵。杨湖的酿造车间采用原始的土木结构,用上乘的陶缸储存

酒,并置于恒温的地下窖藏。

杨湖坚持一心一意抓好产品质量,坚持所酿白酒绝不添加任何化学香精、香料等非白酒发酵产生的呈香呈味物质,做真正的原生态纯粮白酒。而杨湖酒的销售过程也是其产品理念及态度的传播过程,杨湖做出“全厂无香精、无香料,百分之百纯粮酿造”的承诺,就是为了让消费者知道杨湖人的理念与态度。

随着经济发展,消费者的辨别能力、鉴赏能力也在提升,企业发展最终将回归产品本质。所以杨湖坚持踏踏实实地酿好每一滴酒,时刻坚守住自己。



杨湖酒业二维码



齐鲁藏酒团二维码