

《我爱童话》海选近200名小演员

将与央视主持人同台演出,包括话剧、歌舞等

本报聊城1月13日讯(记者 凌文秀) 不仅能看到央视著名儿童节目主持人的演出,还能通过海选与央视名主持同台演出,由央视著名少儿节目主持人七人组团演绎的《我爱童话》即将登陆水城,正式演出前45分钟将由聊城小演员演出系列节目。登台的近200名小演员将采取海选的方式产生。

为了给热爱艺术且有一定演出特长的孩子们一个跟央视少儿频道知名主持人同台演出的机会,展示聊城少年儿童艺术特长,经与央视少儿频道协商,在央视儿童剧《我爱童话》正式演出前45分钟,主办方将组织聊城小演员演出系列节目。节目组将为小演员们编排话剧、合唱、集体舞节目。另外,还将选拔出优秀的个人歌舞、器

乐类节目同台演出。总计需要近200名小演员。欢迎有相关才艺的小朋友们报名参加,海选环节正规、评委专业,全程将通过齐鲁晚报的新闻版面和微信公众平台上发布活动最新动态、及时发布海选入选情况。

凡入选参加演出的小演员均可获得与央视儿童剧《我爱童话》剧组合影的机会;主办方计划在1月23日、29日分别进行两次海选。海选成功的演员在寒假期间进行培训,2月27日节目在现场展示表演。凡购儿童剧《我爱童话》门票的小朋友均可报名参加海选,报名年龄4-12岁。报名渠道:一、到售票处现场报名;二、各幼教机构、培训机构、小学等组织集体报名。报名咨询电话:0635-8277092、8821700。

本报聊城1月13日讯(记者 凌文秀) 《我爱童话》儿童剧票务预售启动,根据位置分为A、B、C、D四个区位开始售票,手机在本报官方微信购票还可享受立减80元、立减30元折扣。

2月27日,中央电视台著名少儿节目主持人将以团队形式降临聊城水城明珠大剧院。《我爱童话》儿童剧票务由央视、齐鲁晚报共同委托给第三方专业票务公司全权运作,排票、售票、出票都有严

儿童剧门票火爆开售

密流程不会赠票、没有最后降价!主办方提供500张公益票送给留守儿童、贫困儿童、残疾儿童等特殊儿童群体,其它票务则经过商业运作,全部作为商业票进行出售。一起来看看现在的购票方式吧,通过微店抢购,可享受票价立减80元、30元哦!

A区:480元/座 官方微信店立减80元

B区:380元/座 官方微信店立减80元

C区:280元/座 官方微信店立减80元

D区:180元/座 官方微信店立减30元

售票电话:0635-8277092 8821700 18606358485

网络售票微信关注“qlwbjrc”“乐活聊城”“lc-sxy”微信号均可购票。

售票地址:聊城市兴华西路93号(兴华路与向阳路交叉口西北角);聊城市经济开发区创业大厦B塔31楼3110室。



国家食药监总局通告7批次牛羊肉不合格

聊城3批次牛肉“水分”超标

本报聊城1月13日讯(记者 焦守广) 1月12日,国家食药监管总局在其官网发布7批次牛羊肉不合格通报,其中3批次出自聊城,均为水分超标。

近期,国家食品药品监督管理总局抽检肉及肉制品、蔬菜及其制品、饮料和酒类4类食品613批次样品,抽样检验项目合格样品606批次,不合格样品7批次,均为肉类及其

制品。

其中,聊城市东昌府某肉食店和聊城市东昌府区某牛羊肉店经营的牛腱子(购进日期20150922)、聊城市东昌府区某牛肉店经营的牛腿检出水分超标(购进日期20150922)。

聊城3个批次的不合格牛肉,均检出了水分超标,通告显示,有2个批次的牛肉含水

量在80%以上。据了解,水分是肉中含量最多的组成成分。肉中水分含量多少及存在状态影响肉的加工质量及贮藏性。国家规定牛肉的水分含量≤77%,羊肉的水分含量≤78%。水分超标,增加了物质重量,不法经营者从中牟取非法利润,致使消费者蒙受损失。

对上述抽检中发现的不合格产品,国家食品药品监督

管理总局已要求企业所在地山东省、宁夏回族自治区食品药品监管部门依法对不合格产品的生产经营者进一步调查处理,查明不合格产品的批次、数量和原因,制定整改措施。

根据要求,调查整改情况需于2016年5月31日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

聊城公布首批黑臭水体名单

本报聊城1月13日讯(记者 谢晓丽) 记者从聊城市住建局了解到,聊城市首批黑臭水体名单公布,共8处黑臭水体,将于2017年底前消除建成区黑臭水体。

为做好聊城市城市黑臭水体整治,改善城市生态环境,聊城市将大力开展城市建成区黑臭水体治理工作,加大以河流为重点的黑臭水体治理力度,采取控源截污、垃圾清理、清淤疏浚、生态修复等措施,于2017年底前消除建成区黑臭水体。经排查,现已初步确定建成区第一批黑臭水体名单,现予公示。

具体如下:鲁化路青年渠滨河实验小学南邻,水体类型青年渠,长度约300米;二干渠至花园路青年渠,约1000米;建设路肿瘤医院西邻青年渠,约100米;聊城职业技术学院东邻青年渠,约300米;昌润路望湖小区北排水沟,死水沟,约50米;站前街第二职业技术学院北排水沟,死水沟,约100米;聊阳路东钱村东西沟,死水沟,1000米;湖南路西首铁路桥西南北沟,死水沟,500米。上述8处黑臭水体黑臭级别均为初级。

新闻延伸

水分超标或是违规注水导致

按照国家规定的牛肉水分限量标准,水分超标原因可能由于违规注水导致。注水的肉保质期较短,容易腐败,存在安全隐患。

据了解,注水牛肉是人为加了水以增加重量增加牟利的生牛肉。可以通过屠宰前一定时间给动物灌水,或者屠宰后向肉内注水制成。注水可达净

重量的15-20%。注水肉颜色一般比正常肉浅,表面不粘,放置后有相当的浅红色血水流出。

有些牛肉在出售以前要经过三遍甚至五遍以上的注水。不法分子通过这些方法以增加肉的重量,达到牟取暴利的目的,注入清水者妨碍口感和缩短储存期,并极易腐烂。添加其他物质者,严重危害人体健康。

那该如何区分注水牛肉呢?食药专家介绍,因注过水的牛肉会逐渐向外渗水,故商贩在经营过程中会经常用抹布擦拭,消费者在买牛肉前不妨先站在远处观察一番。注水的牛肉多呈鲜红色,且由于水的稀释而发白、发亮,表面光滑无褶。而未经注水的肉则呈暗红色,表面有皱

纹。水牛肉因充满水,所以摸起来弹性较差,肉松软没有黏性,挤压有水流出;而没有注水的则相反,有一定的弹性,且发黏。另外还可以用卫生纸进行测试,注水牛肉5秒钟就能让卫生纸湿透,而合格牛肉上的纸巾只会留下少许油渍。

本报记者 焦守广

相关新闻

聊城市督导高唐茌平羊肉整治

1月9日,市食药监局党组成员、副局长于永辉带领食品流通监管科有关人员对高唐县食药监局和在茌平县食药监局羊肉及其制品“规范整治打击”专项行动开展情况进行督导。

督导组分别听取了高唐县局、茌平县局领导班子关于羊肉及其制品“规范整治打击”专项行动开展情况的汇报,详细了解

两县局工作安排部署、开展自查自纠和加强部门协调等方面的经验做法,详细询问了专项行动开展过程中遇到的问题,并对县局提出的问题进行了解答。

在高唐县曙光食品有限公司、茌平县京都购物广场有限公司等食品生产经营单位,督导组重点查看了省食药监局等三部门《通告》张贴、羊肉及制

品信息公示等情况,检查了经营者执行进货查验和索证索票制度的情况,并深入冷库、厨房等贮存场所,抽查羊肉及其制品来源,督促生产经营者规范羊肉及其制品购进和销售渠道,及时消除风险隐患。

督导结束后,市食药监局将发现的问题和整改建议分别向高唐县食药监局和茌平县食

药监局进行了反馈。

据了解,根据山东省食品药品监督管理局、山东省公安厅、山东省畜牧兽医局《关于开展羊肉及其制品“规范整治打击”专项行动的通知》要求,聊城市组成三个督导组,对各县(市、区)局开展各阶段工作进行督导检查。

本报记者 焦守广



青年渠。(资料片)

文明出行

连日来,来自聊大数学科学学院的志愿者,在城区繁华路口当起了交通文明义务宣传劝导员,协助交警维持交通秩序的同时,向行人宣讲交通安全知识。

本报记者 王尚磊 通讯员 庄雅如 摄

