

# “软硬实力”双提升 孩子吃得更放心



本报讯(记者刘旭)3月16日9时许,焦作轩成餐饮配送有限公司的包装车间内香味扑鼻,几名工作人员站在一条传输带两侧,有序地将制作好的菜肴分装到传输带上的餐盒内,从分装餐食到给餐盒封盖、装箱,整个过程仅用了半分钟。

“我们之前有两条分餐流水线,去年10月份又添置了一条,可容纳多个工位作业,分餐、封盖、装箱一气呵成,让出餐流程更加卫生、高效、省力。”该公司负责人说。

改善生产环境,优化工艺流程,强化食品安全管理……近段时间以来,该公司着力在软件、硬件两个方面下功夫,通过强硬件、抓软件、补短板,在提高作业效率的同时,进一步提升食品安全管控水平。

硬件方面,除增加一条分餐流水线外,该公司对车间内的地面进行了整体升级,铺设了环氧地坪,安装了不锈钢一体排水

槽。据介绍,环氧地坪具有耐水性、耐油污性等优点,采用一次性涂布,没有连接缝,不藏污纳垢,方便清洁保养,从而保障了车间环境的安全卫生。包装车间也进行了整体提升,并安装了独立空调和新风净化系统,升级后的包装车间达到《洁净厂房设计规范》(GB50073—2013)10万级的洁净度要求,最大限度地保证成品包装环节的安全性。

此外,该公司还对化验室进行了升级改造,增加了灭菌锅、干燥箱、培养箱、超净工作台等设备,进一步提升食品检测的效率和检测数据的准确性,从源头上保证了食品安全。

软件方面,该公司不断完善食品安全管理制度,通过每日管控发现问题,每周排查整改落实情况,每月统一部署下个月重点工作,每年总结本年度工

作,建立“日管控、周排查、月调度、年总结”食品安全动态管理工作机制。同时,持续加大对员工的业务培训力度,定期开展集中面授、专家授课、现场操作演示等培训,全面提升从业人员素质和食品安全管理人员能力。

“集中配餐首先是安全、健康。”该公司负责人表示。他们将不断优化设施配备、完善管理制度,严把采购关、验收关、检验关、存储关、加工关、分装关、人员关、消毒关、配送关和应急关10个关口,筑牢食品安全防线,提升食品安全管理水平,保证孩子们吃得安全、吃得营养、吃得热乎。

图① 工作人员在分餐流水线上有序作业。

图② 检验员在进行微生物检验工作。本报记者 刘旭 摄



打造健康美味  
百姓饮食指南

## 三锅演义2023年首批品鉴官名额所剩不多 抓紧报名喽

本报讯(记者齐云霞)“截至目前,三锅演义2023年首批品鉴官还剩3个名额,赶快报名吧!”三锅演义总经理李秀梅说,本报3月10日刊发的《以诚相约 三锅演义2023年首批品鉴官招募开启》报道后,短短几天就有不少市民打电话报名,有三锅演义的“铁粉”、有火锅爱好者,总之,他们是一群对吃非常有自己的见解、对美味食物充满期待的人。

“今年第一次发起三锅演义品鉴官活动,今后每年我们店里都要搞一次这个活动。”李秀梅说。

至于为什么要做三锅演义品鉴官招募活动,李秀梅说,她希望通过这个活动,带领大家从不同角度认识三锅演义、了解火锅、品味火锅的历史和文化,让大家更好地监督店里的菜品质量、服务、后厨的制作和卫生等。还希望通过这个活动,收集、采纳来自美食爱好者的建议,和大家交流辨别食材的优劣方法,让店里的水准更上一层楼。

“这几天,除了报名参加招募的火锅爱好者外,还有不少市民打来电话和我分享他们对美食的喜爱和见解,令我非常感动!”李秀梅说,其中,有位70多岁的大爷特意打来电话,说自己很喜欢美食,尤其喜

爱吃火锅,但因年纪太大,不能经常在外就餐。为此,他会看电视、网络上的美食节目和视频,并按照讲解和家人在家做,感觉这也是一种美食的享受。

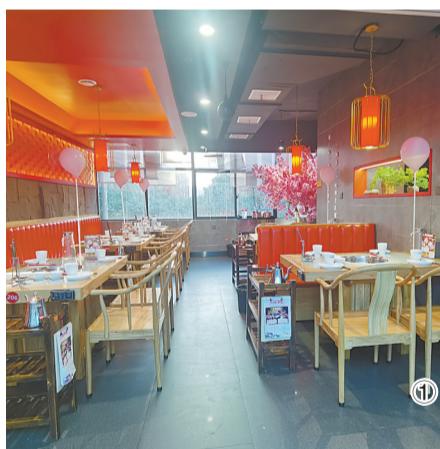
家住博爱县的石女士是三锅演义的“铁粉”,她看到报道后,立马打电话报名。“石女士说,五六年前,她尝过一次三锅演义的火锅后,就爱上了三锅演义,每月都会从博爱来店里吃两次。”李秀梅说,石女士的话让她感动万分。

在三锅演义就餐,吃美味火锅,品三国文化。在三国文化无处不在的环境下,无论全家聚餐还是友人聚会,都会禁不住讨论三国文化。不仅教育下一代了解厚重的中国历史文化,还能通过三国典故以及人物谈古论今,论人生百态。

辣锅、菌汤、粥底,三锅三味,老少皆宜的别样火锅吸引了众多人的眼球。“这家店实在,味道可口,是我们家聚会的首选地,承载着我们一家的温暖记忆。”市民李先生说。

对于健康饮食,三锅演义火锅长期以来一直遵循“专注食品安全,只做健康火锅”。

众所周知,火锅好不好吃,除了食材、汤底外,小料非常重要。“制作虽繁,必不敢



省人工;品味虽贵,必不敢减物力。”李秀梅是这样说的,也是这样做的。

因此,一直致力于精益求精的三锅演义,为了保证小料的口感,从不用市场上制作好的料包,而是由厨师每日精选食材、清洗、手工制作,真正做到了健康、营养、美味。如香菇酱,先泡发干香菇,清洗、捞出,过油炸。然后用机器搅成颗粒状,在油中温火炸出香菇水分,再放入搅碎的豆豉和仲景香菇酱,放入盐、白糖等熬制40分钟,香喷喷的香菇酱就出锅啦!牛肉酱里的肉要先用绞肉机搅成小颗粒,然后炒制成美味小料,最后呈现在食客面前。

**招募条件:**报名者爱吃、能吃、会吃、爱分享,经常出没小吃街、网红餐厅、老字号等;凭借吃货经验能从色、香、味上给出建议;热爱记录自己的试吃经历,对美食进行真实评价。

**报名电话:**15539172591(微信同号)。

图① 干净整洁的三锅演义二楼大厅。

图② 各类自制小料。

本报记者 齐云霞 摄

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

