

哈利波特·王者归来嘉年华现场火爆

焦作迎宾馆将再增加四场



本报讯(记者齐云霞)玩得痛快,吃得开心。2023年12月30日、31日,焦作迎宾馆筹划的元旦活动——哈利波特·王者归来嘉年华虽然圆满结束,但仍有不少市民依依不舍。为此,在众人期待的目光中,焦作迎宾馆决定于1月5日、6日、12日、13日晚上再增加4场活动。

活动现场,人潮涌动,场面火爆,许多宾客带着全家一起参加活动,品尝美食。活动中,焦作迎宾馆为大家准备了手工寿司制作、唐诗贴画等活动。

赠人玫瑰,手留余香。2023年12月30日、31日晚上的义卖现场热闹非凡。义卖中,焦作迎宾馆准备了两个产品套餐,品种丰富,既有豪华标间、溪山客房,也有溪山围炉煮茶及双人自助早餐、正餐等。义卖吸引了很多前来参加活动的宾客,大家争相竞拍,竞拍声此起彼伏,在拍卖锤一次次敲响中,在欢乐中用爱



和勇气向社会传递希望、传递向善力量,共同为公益事业作出贡献,并希望每一分小小的爱心聚成大爱,弥漫在社会每个角落。义拍所得全部捐给了河南省第二慈善医院。

在沉浸式场景体验中,大家参加了有邓布利多院长、斯内普教授等经典NPC互动活动。这是一场关于美食的盛宴,在霍格沃茨礼堂晚宴上,宾客品尝了古灵阁魔法沙拉、阿兹卡班魔法肠拼盘、尖椒棚屋魔法寿司、魔法觉醒翻倒巷凉菜、芝士焗小青龙、芝士焗鲍鱼等丰富的菜品。大家在“魔法世界”餐厅享用各种美味的同时,还能感受到不同饮食文化的交流与交融,而这正是中华美食的魅力所在。

除了自助餐盛宴,在焦作迎宾馆500平方米的宴会厅中,还为大家提供了“哈迷”聚会、选购魔杖、重温哈利波特系列电影等活动。



图① 香草烤鸡。
图② 甜品。
图③ 尖椒棚屋魔法寿司。
图④ 阿兹卡班魔法肠拼盘。
本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

层层把关让孩子用上放心碗

本报记者 刘 旭

没到焦作市轩成餐饮配送有限公司不知道餐具清洗消毒有多严格,没看过整个清洗消毒过程不知道“食品安全大于天”这句话在轩成人心中的地位。

在做好菜品的同时,餐具清洗消毒是保障餐饮食品安全的重要一环。学生使用的餐具是否干净卫生?它们都是怎么清洗消毒的?带着疑问,近日,记者来到轩成餐配清洗消毒车间,零距离参观清洗消毒餐具流水线,了解该公司的餐具清洗消毒秘诀。

“请消毒,更换衣物,戴上口罩。”在进入车间前,工作人员要求记者全副武装,并在风淋室进行全身除尘。在清洗消毒车间,记者看到工作人员身着统一工装,戴着帽子和口罩,正在对餐具进行人工初步除渣处理,处理后的餐具被统一放入全自动洗消一体机进行浸泡粗洗,然后在加入洗洁精的80℃热水中浸泡、反复震动清洗。随后,餐具随着传送带进入“精洗区”,在经过高压净化水流上上下下、左左右右全方位的精洗后,餐具进入高温烘干消毒环节。

消毒后的餐具被工作人员整齐地摆放在不锈钢置物架上,推进高温消毒库进行

100℃、50分钟以上的热力高温二次消毒。“这是我们新建的高温消毒库,占地面积41平方米,库容105立方米,额定功率90千瓦,运用热风内循环的原理进行消毒,高温可以有效杀死餐具上的大肠杆菌和病毒,保证消毒后的餐具符合GB14934-2016食品安全国家标准消毒餐(饮)具的要求。”清洗消毒车间负责人告诉记者,经过高温消毒后的餐具会被送入保洁间,保洁间内配置有紫外线消毒灯和移动式臭氧消毒机,这两款设备配合使用可以有效对保洁间内的空气进行消杀,保证消毒后的餐具不会受到二次污染。

此外,该公司检验室每周两次对消毒后的餐具进行微生物抽样检测,检测项目包括大肠杆菌、洗洁精残留量等卫生安全指标要求,检测结果会通过“焦作市轩成餐饮配送有限公司”微信公众号进行公示,让消费者真实客观了解餐具卫生状况。

学生舌尖上的安全,需要餐饮从业者从采购原材料、烹制菜肴到餐具清洗消毒等各个环节做到事无巨细。餐具消毒这一细节,是衡量餐饮企业细微服务的参考标准,更是衡量



食品安全责任意识的重要标尺。该公司食品安全相关负责人表示,他们会不断增强主体责任意识,严把各环节食品安全关,让集中配餐配到学生“口

里”、家长“心里”。

上图 检验室工作人员在对消毒后的餐具进行微生物抽样检测。

本报记者 刘 旭 摄

《寻味焦作》

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生 联系电话:15939187729

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号