

爱琴海三楼
食品安全示范街

经济亮点

打造食安街 守护“烟火气”

●全媒体记者 陈 渴 三元记者站 刘子豪 通讯员 肖陈曦 文/图

满园春市场监管所工作人员在辖区商圈开展建设省级食品安全示范街宣传。

吃,对于中国人来说,是一件大的事,一头连着千家万户的身体健康,一头系着食品产业的经营秩序,贴近群众、服务范围广泛。今年起,三元区市场监管局在爱琴海商业综合体三楼美食街和沪明情文化街建设“省级食品安全示范街”,通过发挥引领示范作用,以点带面带动全区食品经营单位食品安全管理水平提升和食品安全各方责任落实,推动全区食品安全保障水平稳步提高。

夜幕降临,华灯初上。走进三元区沪明爱琴海购物中心,晚餐高峰时段即将来临,三楼美食区域人来人往,许多市民来到这里,选择用美食治愈一天的疲惫。在三楼美食街每家餐饮店内都可以看到“省级食品安全示范街监督信息公示牌”。上面整合了营业执照、食品经营许可证、经营单位风险等级公示、食品监督检查结果记录表、食品安全管理人员、包保干

部、从业人员公示、承诺书、反餐饮浪费提示信息,有效解决了食品、餐饮经营门店内普遍存在的证照、制度悬挂不规范问题,为食品、餐饮经营负责人规范经营提供了标准。

值得一提的是,公示牌右下角附着独一无二的店铺二维码,消费者只要使用微信扫描后,就能进入到店铺的全方位监控中,查看餐饮店后厨的实时环境和食品生产过程,以直播方式让消费者放心。

这个实时监控系統,还连接到三元区市场监管局设置在爱琴海购物中心的省级食品安全示范街综合办公室内。登录系统后台,接入商家数量、设备总数、店铺主体一目了然,系统还能自动抓取诸如未佩戴工作帽、口罩,垃圾桶未盖等商家违规行为,实现从传统监管向智慧监管的转变,对商户起到精准的监督作用。当然,商家在遇到恶意投诉问题时,也可以通过该系统进行追踪溯源,从而形成食品安全监管双向保护机制。

商家后厨环境是监管工作成效的“代言人”。依托新式透明厨房、开放式厨房和“互联网+明厨亮灶”系统,实现食品操作间的关键场所和关键环节全景展示,消费者有了舌尖上的“守护者”,在手机端口就能随时观看餐饮服务关键环节,让餐饮食品制作过程“看得见,管得着”,充分保障消费者的知情权、参与权、监督权。

区市场监管局还在示范街综合办公室内设立快检站,配齐检测设备,配备专业快检人员,强化食品监督抽检和快检力度,对食品生产经营主体开展大

起底、全覆盖、全对象、全过程排查,通过建立“一户一档”切实摸清底数、掌握情况、消除隐患,建立“掌握主体、风险可控”的长效机制,落实主体责任。

“经营者与消费者是相伴相依、共生共存的利益共同体,经营主体应秉持共赢思维,对自身高标准、严要求,当好保护消费者权益的第一责任人。”三元区市场监督管理局满园春市场监管所工作人员郑文华说。

此外,三元区市场监管局构建政府监管、企业自律、消费者参与的“三位一体”社会共建共治共享新局面,实现属地管理责任、监管责任和主体责任“三责协同”,进一步提升食品安全规范化管理水平,充分发挥典型示范引领、辐射带动效应,助力一批餐饮企业提档升级。在打造市区商业街区新地标的同时,促进全市餐饮质量安全水平提升,营造让百姓放心的安全用餐环境,助力全区“做大三产、做强三产”。

民以食为天,食以安为先。截至目前,沪明文化街和爱琴海商业综合体三楼美食街有70家食品经营商铺,其中食品销售单位25家、餐饮服务单位45家。所有餐饮服务单位食品安全量化分级均达到B级以上,实现“明厨亮灶”率100%,餐饮食品安全抽检合格率100%,全街中型以上餐饮服务单位全部实行“一品一码”食品安全信息追溯管理,其他食品经营单位建立并落实索证索票、进货查验制度的覆盖率为100%,区市场监管局对食品安全投诉举报的办理率100%。

县域经济

金秋砂糖桔丰收采摘忙

●大田记者站 叶紫妍 通讯员 李 韬 魏祥民 文/图



吴同永在摘砂糖桔。

11月4日,在大田县均溪镇镇村永岩家庭农场,一棵棵果树上结满了金黄的砂糖桔,农场主吴同永和果农们正麻利地采摘、装筐。

“我种了55亩金秋砂糖桔,今年从10月下旬开始采摘,产量在2.5万公斤到3万公斤,预计产值30万元。”吴同永介绍,农场的海拔在500米—800米,种植金秋砂糖桔有优势,果实转色比较快,比一般砂糖桔更早熟,能提早上市。

吴同永是大田县梅山镇沈岭村人,种植柑桔已有35年,现有果园面积200多亩,主要种植柑桔类果树,品种有金秋砂糖桔、果冻橙、爱媛43、沃柑、甘平等,以批发的形式销往江西、浙江等地。

“以前父亲种了温州蜜桔,我帮他一起管理果树,学到了不少技术。”吴同永说,在父亲的影响下,他先后在前坪乡、均溪镇、梅山镇承包了土地,并成立了永岩家庭农场,开启自己的柑桔种植事业。

起初,由于母树较少,吴同永种出来的柑桔产量不高。2016年,一位湖南朋友告诉他,四川有一家公司培育柑桔杂交新品种,育出的种苗质量优异。吴同永便前往四川,从1500个品类中选定适合大田种植的金秋砂糖桔等新品种进行试种植。

“种植柑桔,除了施肥、除草,控水非常重要。”吴同永说,水分过多,柑桔口味淡;水分不足,会影响口感。果实进入成熟期,他每天仔细观察,结合天气情况给果树浇水。

为了种出好果,吴同永刻苦钻研,参加了福建农业技术职业学院的果树专业班学习,拿到大专文凭,提升种植理论知识基础和专业技术水平。在他的精心照料下,果树结出的果实大、味道甜,产量高。2021年,永岩家庭农场被大田县农业农村局评为柑桔种植示范基地。

多年来,吴同永始终坚持小规模试种,挑选出适合当地的新品种,不断丰富果树品种,提高效益。今年,他新引进了爱媛58、爱媛62、柠夏柑、唐津蜜桔川津1号等12个柑桔品种,预计明年可挂果。

11月5日,走进泰宁县开善乡池潭村老邮局大楼,工人们趁着晴好天气抓紧时间实施老旧改造,布置年代感影视取景拍摄地。

池潭村地处金溪河段,历史上是建宁、泰宁两县通往福州等地的水上交通命脉。二十世纪七十年代中期,池潭水电站开始修建,池潭村的发展也迎来了鼎盛。常住人口2万多人,商店、饭店、旅馆、工厂鳞次栉比,还设立了专门的圩日和邮政编码,在泰宁人口中号称“小香港”。这让池潭村拥有了大量保存完好的二十世纪七八十年代工业厂房、传统民居和老街。

池潭水电站建成后,与良浅电站之间形成一片长8公里、宽200米的水域,造就了池潭村依山傍水的秀美风光。2013年,池潭村开展美丽乡村建

发展目标,开始了建筑活化利用为片场的积极探索。

为在改造的同时最大限度保留村庄建筑风貌、最大程度符合影视拍摄场景需求,开善乡邀请湖南潇湘影视有限公司美术指导熊肖潇,对池潭80影视小镇进行整体设计,实施环境整治、景观提升、内景搭建、公共设施完善等20余个建设项目。

同时,盘活闲置资产,打造了水运年华纪念馆、垂钓基地、内景拍摄基地、渔旅度假民宿,提升改造怀旧街区300米,改造还原了杂货铺、老茶馆、游戏厅等内景14个,建设了茶馆、鱼味馆、图书屋、咖啡屋等一批新业态。

截至目前,池潭80影视小镇与北京科技大学等33所高校挂牌联建,吸

小山村变身影视“梦工厂”

●泰宁记者站 熊明欢 李少兰

设,打造了35栋规划整齐的新农村别墅区。

完整的二十世纪八十年代传统建筑与规划整齐的新农村面貌,独特的历史人文与秀美的自然风光,造就了池潭村影视拍摄的天然片场。

2021年,泰宁县被列入全省三大影视基地及“全国影视指定拍摄基地”,泰宁县影视项目分别进入福建省“十四五”规划、《福建省文旅改革发展规划纲要》、《闽西革命老区高质量发展示范区建设方案》。

趁着这股东风,开善乡把目光瞄准了影视领域,主动融入全县中心大局,打造池潭80影视小镇。乡领导邀请拍摄公益广告《妈妈洗脚》的导演石磊、新中国艺术家李光复、湖南潇湘影视公司等多个知名导演、影视专家、专业剧组到池潭村考察,规划影视发展路线。

经过反复论证,确定了将池潭80影视小镇打造成为年代外景拍摄地和全省首家大学生影视创作实训基地的

引影视专业团队50余个,并与长安大学合作共建成立西部电影理论及创作研究基地,拍摄《黄金年代》等影视作品60余部,其中《出门虫》获第十七届(中国)山东青年微电影大赛入围作品奖,累计接待参加影视拍摄、研学、写生各类高校学生超过2万人,成功举办首届“音为时光”复古音乐节。

此外,当地还开展影视+美食、影视+美景、影视+美宿、影视+美游等系列活动,构建好看、好玩、好吃、好拍四位一体影视特色矩阵。不少村民把握影视产业带来的人流、物流、资金流,利用自家房产和庭院,积极发展“影视+农家乐、民宿、餐饮”,为乡村旅游注入新活力。

在乡党委、政府的指导下,村里组建了影视服务、民宿和渔业三大协会以及乐满园生态农业发展有限公司,为高校学生、影视剧组提供餐饮、住宿、群演等服务,村内60%常住人口从事与影视拍摄、文旅发展相关工作,人均年增收1200元。

创客风采

在尤溪县洋中镇桂峰村石印桥旁,有一家百年豆腐坊。老店约50平方米,角落里的柴火灶,加上3张老木桌占据了大半空间。每逢节假日,络绎不绝的游客在门前排起长队,只为一品老店的豆花、烫嘴豆腐等美食。

“豆花有咸有甜有辣,想吃什么口味……”步入百年豆腐坊,浓郁的豆香扑鼻而来,坊主蔡月芳一边招呼客人,一边从木桶里打捞白嫩的豆花。“这里的豆花很嫩很香,有小时候的味道,价格也实惠,还好来得早,不然都卖光了。”来自江西的游客吴玲玲特意来此打卡。

“这家店始创于我太奶奶,她做的豆腐远近闻名,传到我已经第四代了。”蔡月芳说,她今年50岁,因父母年事已高,干不动做豆腐这辛苦活,去年她回村接过了父母手中的接力棒,让祖辈的老手艺得以传承。

除了招牌豆花和豆腐,老店里的烤豆干、香干、腐竹、豆腐乳等产品也十分畅销。蔡月芳介绍,豆腐不仅供给周边的农家乐、餐馆,还借助便捷的交通运往集镇销售,真空包装的卤豆干、香干等产品更是通过快递销往全国各地,店里平均每月销售额2万多元。

老店生意红火,离不开乡村旅游的发展。桂峰村山清水秀、古色古香,现存明清古建筑39座。近年来,桂峰坚持保护和发展并重,结合文化振兴、全域旅游和美丽乡村建设等工作,成功探索出文旅深度融合发展的乡村路径,先后获评“中国历史文化名村”“中国最有魅力休闲乡村”“第一批全国乡村旅游重点村”等荣誉称号。今年以来,桂峰村接待游客超20万人次。

蔡月芳做豆腐的手艺是从小耳濡目染的,她笑称:“小时候最害怕洗豆腐布,现在却习以为常了。”张新陆与蔡月芳结婚20多年,每次来丈母娘家,都要帮着打下手,渐渐地也学会了做豆腐。此前,得知妻子有回村接手老店的想法,他表示全力支持,两人放弃了经营多年的服装生意,一起回到了桂峰。

百年老店的豆制品,为何深受大家喜爱?“我们坚持使用柴火灶纯手工制作,做一次豆腐至少要花两个多小时。机器做的豆腐,虽然省时省力,却没有原来的糊香味了。”蔡月芳介绍,古法豆腐制作要经过泡黄豆、磨浆、煮豆浆、两次过滤、点浆、压模、脱模等7道工序,严格做好每一道工序,才能保证豆腐细腻的口感。其中,豆子要严选优质黄豆,用石磨慢慢研磨,水要使用桂峰的山泉水,制作过程中还要把握好点浆的时间和温度。

因纯手工制作,老店的豆制品数量有限,常常供不应求。遇上“五一”、国庆节等假期,蔡月芳和丈夫一天要磨50多公斤豆子,卖上百碗豆花,从凌晨3点一直忙碌到夜里11点。有时,客人不小心把个人物品落在店里,他们也会悉心保管,等待失主认领。

“今年我向县里申报了县级非物质文化遗产代表性项目,希望能把传统豆腐制作技艺传承下去。”蔡月芳说,她最近在豆干制作方面进行创新,增加不同口味,满足更多客人的味蕾需求。(图片由受访对象提供)



蔡月芳和丈夫张新陆一起制作豆腐。