

排查食品风险隐患 检查接待宾馆设施 完善应急救治方案

食博会各项准备工作有条不紊

□本报记者 齐放
见习记者 刘彩霞

排查食品风险隐患、提升接待宾馆软硬件设施、完善应急救治方案……5月10日上午，记者从第十四届食品博览会组委会了解到，目前，我市食博会各项服务准备工作正在有条不紊地进行，将为参加食博会的中外嘉宾提供优质服务。

检查接待宾馆软硬件设施

“我们对宾馆的电力、电梯、网络等进行了检查，更换了一批新床上用品和餐具，全力保障让入住的宾客满意而来，高兴而归。”5月10日上午，市迎宾馆的相关负责人告诉记者。

记者了解到，食博会组委会后勤保障部门已对全市100多家大小酒店进行了摸排、登记、统计，从中挑选出了14家硬件较好、服务较优的既能住宿又可就餐的酒店作为第十四届食博会主题接待酒店。这些酒店总房间数1289间，总床位数2044个，可容纳就餐人数达3000余人。

目前，我市接待部门实行县级领导包片、具体工作人员分包酒店制度，确定了分包酒店的领导和人员，各分包人员已经与酒店进行了对接，正督促各个宾馆

酒店进行各项整改提升工作。加大对各主题接待宾馆酒店硬件设施检查工作力度，督导各宾馆酒店制订详细可行的接待方案，组织进行互查互学，相互促进，取长补短，共同提高，确保会议接待一流，服务一流。

医护人员24小时值班

据介绍，为了保障参会嘉宾身心健康，食博会组委会还专门成立了医疗安全保障领导小组，制定了医疗保障工作方案。明确具体医护人员名单，并进行岗前培训工作。在每个接待宾馆酒店设置医疗保健室，落实一名高年资医师和业务技术好的护士24小时值班，配备常用药品、急救药品及器械，为宾客提供及时的医疗保障服务。

在开幕式等活动现场，还将安排急救车辆提供急救服务，突发公共卫生事件时按相关程序启动应急救治预案，确保绿色救治通道畅通。

排查食品风险隐患

食博会期间，组委会食品安全监管部门已在全市范围内开展食品生产经营风险隐患大排查工作，对餐饮企业、食品生产、流通等环节严格检查，决不放过丝毫疑点。

在食品餐饮环节，加强对饭店的熟食卤味、凉菜加工制作，餐饮具清洗消毒和餐厨废弃物处理等重点环节以及肉类制品、自制火锅底料、面制品、节日食品等重点品种的监督检查，严格排查“一非两超”问题，杜绝违规采购和使用亚硝酸盐等。对从业人员健康档案管理、进货查验和索票索证制度等执行情况，餐饮加工制作和销售过程合规情况，餐饮具及食品用工具的清洗、消毒和保洁情况进行认真检查。

对食品生产环节，把采购、仓储、生产、技术、检验等关键部门及配料、生产过程、采购验证、出厂检验、标签标识等关键控制点作为风险隐患排查的重点。突出抓好乳制品、肉制品、白酒、饮料、食用植物油、食品添加剂、保健食品等重点品种和“一非两超”、塑化剂、苯并芘、食品标签标识不规范等重点问题进行排查治理。

在食品流通过程中，对各类食品经营者从准入、采购、销售、仓储到退市等食品全过程进行排查。重点排查企业是否符合经营条件，经营的食品是否存在过期、变质、三无食品以及篡改日期、重新包装再次销售、食品标签标识不合规等情况，食品是否按贮存条件存放、销售，以及索票索证和购销记录情况。

对房屋顶层进行防水修缮，并对设施进行除锈刷漆，更换展厅玻璃门、照明灯等；消防设施也全面升级，安装了应急灯、指示灯等，并配备了灭火器；另外，对网络系统、音响、话筒等会议设施也进行了维护、更换。

据了解，本届食博会将邀请境内外嘉宾、客商7000多人，3天时间将举行大型采购会、洽谈会、项目签约等活动20多场次。为了给广大来宾提供优质的参展、参会服务，科教文化艺术中心对各个岗位服务人员开展针对性培训，从引导、咨询等服务礼仪着手，把微笑服务带给每位前来参展的客商；另外，科教文化艺术中心还举行了安保、消防演练，提高全体员工应对突发事件的处置能力，确保食博会期间各项工作安全有序。



工作人员在清洗会场玻璃。 本报记者 王海防 摄

本报讯（记者 王海防 见习记者 杨淇）第十四届中国（漯河）食品博览会再有几天就要开幕了，作为食博会承办场馆，市科教文化艺术中心近段时间多措

并举做好主会场各项筹备工作。

5月10日，记者在市科教文化艺术中心看到，工人们正在对会场进行布置。记者了解到，市科教文化艺术中心积极筹措资金

从去年200万元到今年1000万元

我市专项扶贫资金大幅增长

本报讯（记者 张晓甫 通讯员 刘俊洋）5月5日，记者从市财政局获悉，2016年市级财政专项扶贫投入从200万元增加到1000万元，较2015年增长4倍。

今年以来，我市按照中央、河南省委扶贫开发工作会议精神，聚焦精准扶贫、精准脱贫，明确思路，精准举措，全力支持全市扶贫开发工作有序推进。在组织领导方面，市财政部门高度重视，把财政扶贫开发工作纳入财政综合工作目标考核，明确责

任科室，实行目标管理，增强责任意识，保证全市扶贫开发工作的顺利进行。

在争取资金方面，我市积极争取中央和省转移支付的大幅增长，保持上级转移支付在市扶贫开发投入中的主体和主导作用。截至4月底，市财政配合有关部门已争取上级扶贫专项转移支付资金5668万元。

在市级财政扶贫开发投入方面，我市优先保障财政对扶贫开发的投入，确保力度不减小、总

量有增加，2016年市级财政专项扶贫投入从200万元增加到1000万元，较2015年增长400%。

在强化资金使用绩效管理上，我市进一步完善扶贫项目和资金管理制度建设，增强项目规划的针对性，提高资金使用的精准度，加大扶贫项目资金绩效考评工作力度，联合市扶贫办，配合省扶贫办、省财政厅完成了2015年全市扶贫项目资金绩效考评工作，进一步建立和完善财政扶贫专项资金竞争性分配机制。

源汇区召开四月份城市精细化管理工作推进会

本报讯（记者 王艳彬 实习生 刘一）5月10日上午，在双汇广场，源汇区召开四月份城市精细化管理工作推进会。该区各乡镇办、园区、区直及驻区各单位主要负责人，一线环卫工人、商户代表等共计400余人参加会议。

会议总结了四月份以来该区城市精细化管理工作开展情况，对下步工作进行了安排部署。同时，对四月份城市精细化管理工作中评选出的优秀环卫工人、网格、七小商户、农贸市场、文明诚信商户及城管之星进行了表彰。

源汇区副区长郭平宇说：“我们

将强化问题导向，认真研究解决存在的问题，制定专项整治工作方案，一个一个逐项整治，确保难点问题得到有效整治。下大力气解决思想不重视、态度不积极、工作标准低和机制不顺畅的问题，乡办、新区与部门之间进一步加强协作，真正落实网格化管理。加强督导检查，环卫处、建设局、工商分局等职能部门对重点部位进行全天候督查，建立健全定期不定期督导和周检查、月考评相结合的督导机制，在建立长效管理机制上狠下功夫。迅速在全区掀起城市精细化管理的新热潮，为市民群众创造一个良好的居住环境。”

源汇区4月份城市精细化管理工作考核结果通报

一、源汇区4月份环卫工人评比结果

（一）优秀环卫工人（共50人）：
曹春喜 宋秀莲 王永杰
闫贵营 杨巧玲 杨自安
刘国法 徐金章 刘付贵
琚现丽 杨海军 王付治
梁爱荣 田梅花 陈亚军
龚玉群 高振勋 吴盘根
孙翠英 陈孟杰 朱金电
高振勋 赵青云 万想
胡新芳 安全潮 卢德
魏国志 张秀萍 潘付曾
赵金凤 郭爱香 刘松林
丁春友 丁德良 林增荣
王红丽 王长法 石发松
张广华 陈荣枝 张春香
崔云章 柳红伟 李洁
陈丹 张小屯 谢爱枝
尹桂香 杨水萍

马路街办事处1205网格
顺河街办事处1001、1002、1003、1004、1005、1006、1007网格

（二）落后网格（共3个）：
干河陈乡1004网格
源汇新区1401-1网格、1402-3-2网格

（三）示范门店（共3个）：
顺河街办事处：小天地涮羊肉
老街办事处：成都菜馆
马路街办事处：浪波湾发型设计

（四）落后门店（共3个）：
干河陈乡：聚福园
源汇新区：新疆大盘鸡 程记狗肉兔肉特色饭店

二、源汇区4月份区属农贸市场评比结果

（二）落后环卫工人（共15人）：
程美玲 田天成 张安理
陈松平 展郭帮亭
刘爱平 丁克变 万海松
郭大花 朱文华 高金伟
何欣婷 李红梅 谢木

（一）优秀商户：
刺猬砂锅烩面 小远砂锅烩面
广华新疆大盘鸡 老婆烧鸡 崔记
面包房 百分好保真商行 万和电气 361°专卖店 康踏专卖店 百德厨卫 宏惠烟酒批发部 小陈日杂电器批发部 宋毛仔餐馆 穆记火锅 汇鑫五金商行 稻香村 民星兽药 王记小石磨豆沫 大森林药房 特福莱汽车服务

（一）文明诚信商户：
郑栋霞 张春祥 赵凌云
郭素华 李春晓 李付安
李金安 李秋玲 陈卫东
刘俊英

（二）落后商户：
姚记糕点 老冯香饼坊 澳柯玛家电维修 一分利超威电池 果便利

（二）落后商户：
邵宏扬 刘志军 郭桂兰
闫桂平 李保龙

五、4月份城管之星评比结果

曹帅 徐红央 赵阳
赵柳欢 单飞 翟燕琴
徐东东 翟亚丽

（三）优秀农贸市场：
开源农贸市场 受降路农贸市场

六、4月份各乡办、新区考核排序

评比得分从高到低排名如下：
1，开源新区 2，源汇新区 3，老街办事处4，顺河街办事处 5，干河陈乡 6，马路街办事处

三、源汇区4月份“七小”行业评比结果

（一）优秀网格（共10个）：
干河陈乡1003网格
老街办事处1104网格

源汇区“两城同创”工作指挥部
2016年5月9日