

# 小餐饮店,确保市民舌尖上的安全

□记者 李一

**本报讯** 小餐饮店环境卫生是否达标,直接关系到人民群众的身体健康,也是创建国家卫生城市重要考核指标之一。我市自“创卫”以来,有关部门严格按照考核标准,对市区小餐饮店进行整治改造。如今,市区小餐饮店卫生环境发生了翻天覆地的变化。

7月6日8时许,在市区建安路一家早餐店,记者看到店内干净整洁,消毒柜、灭蝇灯等设施一应俱全,食品安全许可证、健康证、卫生操作流程图张贴上墙。

随后,记者又来到八一大道南段一家粥屋,只见餐桌、地面和橱窗干干净净,碗筷、调料、餐巾纸也摆放在相应位置,厨房里整齐有序,燃气灶具上也安装了排烟管道和抽油烟机,厨师都戴着口罩。

“自‘创卫’以来,我们按照要求,对店铺进行了全方位整改,现在干净卫生了,客人也多了。”粥屋经理李斌告诉记者。

改造后干净卫生的就餐环境,也让前来消费的市民放心。“以前我很少在外面吃饭,现在餐饮店干净了,证件等也都上了墙,吃着放心多了。不仅这家粥屋,现在市区餐饮店

都收拾得很干净,‘创卫’真是一件惠民的好事。”市民殷女士说。

“创卫”以来,我市相关部门迅速开展小餐饮店环境卫生整治,通过入户宣传、制定整改标准、创建示范店、提供技术指导等方式督促经营户规范整改,达到“明厨、亮灶、白墙、净地”。如今,经过整治,市区小餐饮店发生了翻天覆地的变化,市民舌尖上的安全得到了有力保障。

## 夜市,干净卫生放心吃吧



中州大道“大十字街便民服务点”内熙熙攘攘

□记者 张洪涛 文/图

**本报讯** 熙熙攘攘的人群,香气四溢的美食……每当夜幕降临,华灯初上,中心城区的夜市也逐渐热闹起来。

自“创卫”以来,我市不断加强对中心城区夜市摊点的管理,规范经营秩序,经过整治改造,夜市摊点发生很大变化,市民纷纷点赞。

7月5日20时许,记者在中州大道“大十字街便民服务点”内看到,胡辣汤、八宝粥、杏仁茶等小吃摊车整齐排列,地面干净整洁,前来消费的市民穿梭其间,热

闹非凡。

“以前这些夜市摊点分布在西大街与中州大道交叉口附近的道路边,给行人和车辆带来诸多不便。”市民张春艳告诉记者,以前这些小摊点都在路边经营,把地面弄得很脏、很乱,现在让他们集中经营,并进行有效管理,环境得到了极大改善,也缓解了交通压力。

在西大街经营餐饮生意的石慧娟告诉记者,“创卫”以来,她的餐馆不仅添置了新设备,还更换了地板砖,各种消毒工具一应俱全,来这里吃饭的市民多了起来。

在华耀城美食城夜市,记者看

到摊位整齐统一,都张贴有健康证等,摊主穿着干净的工作服,戴着工作帽和口罩,餐桌旁都放有垃圾桶。

“以前的大排档摊点,地上脏乎乎的,桌子上油腻腻的,一看就没有食欲。现在好了,地面、桌面干干净净,环境好了心情也就好了,吃着也放心。”来这里就餐的市民吕永伟说。

华耀城办事处相关负责人告诉记者,办事处工作人员对夜市摊点进行不间断巡查,发现问题及时指出并要求整改,对拒不整改的商户列入“黑名单”,并责令其停业整顿。另外,夜市结束后,经营户要自行清

理场地、打扫卫生、清理垃圾、冲洗地面,保持环境干净整洁。

如今,热闹的夜市丰富了市民的夜生活,让市民吃得安全放心。



## 周马训练营开营

国家一级运动员教你无伤奔跑

□记者 郭坤 文/图

**本报讯** 跑步是一项最大众化的体育运动,但并不是最轻松的运动,成绩如何提升,如何避免受伤,都需要科学指导。加入周马训练营,国家

一级运动员、周口运动学校田径教练王永吉将带你实现从“跑渣”到“跑神”的转变。

7月7日晨,周口马拉松训练营在市体育中心体育场开营训练。来自周口马拉松长跑协会的500多位跑

友在王永吉的带领下,进行了慢跑热身。随后,王永吉为大家介绍了正确跑姿、跑前热身、跑后拉伸、伤后恢复等知识。

周口马拉松长跑协会会长刘红兵介绍,组建训练营是为了让长跑爱好者在训练中认真学、刻苦练,真正掌握规范动作,在今后的跑步生涯中少受损伤,取得更好的成绩。



跑后拉伸