

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。



“创卫”第一线

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