

《义乌名小吃制作工艺规程》系列 义乌市地方标准发布

全媒体记者 骆红婷

本报讯 上月31日,《义乌名小吃制作工艺规程》系列义乌市地方标准新闻发布会,在市融媒体中心新闻发布厅举行。发布会上,市市场监管局相关负责人介绍《义乌名小吃制作工艺规程》系列义乌市地方标准有关情况。据了解,该系列地方标准大多由我市各镇街提出的立项内容,入选的都是各地最具地域特色的传统美食或非遗项目,基本涵盖了全市各类传统小吃,包括:面食(佛堂千张面、头梗面)、饼类(东河肉饼、吴店馒头、赤岸酥饼、义亭起酥)、肉类(佛堂羊肉、上溪牛汤)、甜品类(麻糍、糖芋、红保、清明糍、柴叶豆腐、折子豆腐)、豆制品类(同裕豆腐皮、豆皮素包)和其他类(南宋、蜜枣、义乌红糖、东塘高粱烧)共20项。该系列标准中,除了传统意义上的小

吃之外,还作了一定范围的延伸,将南宋、蜜枣、义乌红糖等特色农产品也收纳在内,这也是基于保护义乌知名特产的考量,进一步丰富小吃的层次和类型。近年来,随着乡村振兴的深入实施和义乌旅游的持续火爆,义乌传统小吃以其独特的工艺和口感,获得了广大市民和游客的青睐,知名度和影响力不断扩大,越来越多的外地游客专门来“寻味义乌”、打卡义乌小吃。但是长期以来,义乌传统小吃的制作工艺多依靠民间传承,缺乏统一的制作工艺标准,一定程度上制约了产业的规模化发展和市场拓展。

为了让标准尽可能做到平衡协调,该标准的主要内容大都由我市相关行业知名或领军企业主导起草,工艺流程细节由行业内多家企业通过实地操作和沟通商议后共同决定。同时,还广泛征求

相关方意见,并且经过多家单位反复验证,确保标准能很好复现小吃加工工艺。在标准研制过程中,义乌市标准化研究院、浙江(义乌)国家标准技术审评中心全程参与,严格把关,确保标准的科学性。

值得一提的是,与产品标准不同,该系列标准更加注重规范小吃的制作过程,详细规定名小吃制作工序的技术要求和操作规范。比如,在《麻糍》标准中,对熬糖的时间、火候、各个品种麻糍的配料与糖重量配比都给出了明确数值。在《吴店馒头》标准中,明确了酒酿汁的最佳比例,对面团发酵时间精确控制到秒。这些量化数据保障了小吃口味的稳定性和一致性,也便于小吃制作者对照标准,更好地掌握义乌小吃标准做法。

此外,该系列标准树立质量标杆,突出义乌特色,多项标准都明确要求选用

义乌本地原辅料,在制作过程中对关键步骤也增加对质量把控的定量要求。比如,《南宋》要求“选用白熟期采收的义乌大蜜”;《东河肉饼》要求“面饼大小是直径25cm~30cm透明状的圆饼”等。这些质量要求让小吃在确保传统工艺精髓的同时,树立起标准参照物,让小吃制作各方面都有据可依,保障小吃品质的原汁原味。

标准是质量的基础,也是经济活动和社会发展的技术支撑。开展《义乌名小吃制作工艺规程》系列地方标准研制,对义乌传统小吃的术语定义、原辅料、制作设备及器具、制作工艺、感官特征等维度进行详细规定,是我市首次用标准化方法对传统小吃制作工艺进行全流程记录和全方位要求,对全市传统小吃制作技艺的规范和产业高质量发展具有重要意义。

产投集团送检产品荣获 中国绿色建材产品认证

全媒体记者 左翠玉

本报讯 昨日,从产投集团获悉,下属建科公司送检的8个标号预拌混凝土系列产品顺利通过北京建筑材料检验研究院认证审核,获得国家绿色建材评价标识最高等级——三星中国绿色建材产品认证。

绿色建材产品认证是按照国务院要求推动绿色产品认证在建材领域率先落地的重要成果。在前期的工作中,建科公司通过认真推行ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO45001职业健康管理体系,不断完善固废与危废处置管理台账,开展工作场所职业病危害因素检测等,做好全方面迎检准备。去年10

月,认证审核专家组到建科公司进行现场走访与资料审查,针对厂区环境、仪器设备、管理制度、质量管控等多个方面进行审查,最终公布评审结果。

据悉,在国家“双碳”政策与高质量发展政策推动下,绿色低碳发展是实现“双碳”目标、推动高质量发展的必经之路。建科公司始终致力于将绿色低碳理念全方位贯穿于原材料选取,生产制造以及物流运输等整个过程中,通过使用聚羧酸高效减水剂代替萘系高效减水剂节约水资源,对地面雨水、生产废水、废浆水进行收集并通过回用系统进行多级沉淀,经无害化处理回收再利用,实现污水零排放。

打造平安义乌 构建和谐社会

我市多部门联合开展根治欠薪集中接访

全媒体记者 林晓燕

本报讯 近日,市人社局联合多部门,在市社会治理中心开展为期5天的根治欠薪集中接访周活动,进一步畅通劳动者维权渠道,努力确保广大劳动者春节前能按时足额拿到工资。

活动现场,工作人员耐心听取来访劳动者的诉求,仔细查看递交

的相关材料,认真询问劳动用工及工资支付有关情况,并详细核实登记具体内容。

集中接访期间,对于劳动者反映的欠薪诉求,工作人员能当场处理的及时处理;当场无法解决的,通过“义安心”平台交办,明确属地专人跟踪,限时化解,确保事事有反馈、件件有落实。对于不属于此次受理范围的问题,则做好引导或移交

工作。据统计,此次接访周累计解答群众咨询300余人次,解决涉嫌欠薪线索237条。

除了回应来访劳动者的诉求外,工作人员还积极倡导劳动者理性维权。通过手把手指导运用“义安心”微信小程序,掌握本地欠薪反映平台操作流程,并引导关注微信公众号“义乌市安薪协作服务中心”,以便从中获悉“以案释法”“维

权热线”“劳动保障小课堂”等更多信息。

市人社局相关负责人表示,根治欠薪集中接访活动是我市治理欠薪冬季专项行动的重要举措之一,各镇街也在辖区同步开展集中接访。此举可进一步畅通劳动者举报投诉渠道,通过就地集中接访、跨部门联合办公的方式,确保广大劳动者在春节前能按时足额拿到工资“薪”过年。

上溪镇开展 勤廉观察员走访调研

全媒体记者 左翠玉

本报讯 日前,上溪镇开展四季度勤廉观察员走访调研活动,为“上品”品牌发展赋能,为乡村全面振兴建言献策。

来自媒体、企业、律所、村社、社会组织等各行各业的勤廉观察员,先后走访了上品共富工坊、王村红糖共富工坊,深入了解“政企共建,大企帮小店”和“产业消薄,走甜蜜致富路”两种不同模式。

在上品共富工坊,观察员参观了吴店馒头、青柴棍等“上溪八味”特色展示厅,以及新建成的共享实验室,重点关注了产业、产品融合情况。来到王村红糖共富工

坊,观察员详细了解“上品”红糖从糖蔗清洗到榨糖的全过程,参观了三条生产线及共富超市,重点关注品牌如何做大做强、如何寻找新赛道等。

随后,观察员围绕“做强‘上品’品牌 带动农民致富”“亲清政商携手走 注入发展廉动力”“推进效能建设 提振工作作风”等主题展开讨论,对上溪镇经济社会发展提出了意见建议。

“对于勤廉观察员提出的意见建议,将马上召开专题会议研究落实,做到建议件件必答、事事有回应。”上溪镇相关负责人表示,通过勤廉观察员“出题”,上溪镇“答题”方式,进一步优化辖区营商环境。

玩“套圈”防“圈套” 流赐社区反诈“秀”新招

全媒体记者 李爽爽

本报讯 上月30日,江东街道流赐社区联合义乌工商职业技术学院,开展“来‘套圈’,别中‘圈套’”趣味反诈宣传活动,让居民一起涨知识。

网络赌博手一抖,车子房子全输走;头等奖莫惊喜,各种费用不见底

……活动现场,摆放了各类新鲜蔬菜,每种蔬菜上都张贴了不同的反诈骗警示语。居民在学习反诈骗知识后,通过参与套圈游戏,即可赢取蔬菜作为奖励。每一次套圈游戏都像是一次守护财产的“实战演练”,大家在轻松愉快的游戏过程中,收获了实用的防诈骗技巧。

活动现场还设置了咨询台,民警和志愿者向居民发放精心制作的反诈宣传手册,并结合实际案例,生动形象地讲解了网络诈骗、电话诈骗、保健品诈骗等多种诈骗形式的特点和防范要点,提醒大家在面对陌生人的可疑电话、短信和网络信息时,要保持高度警惕,做到不听、

不信、不转账,让居民深刻认识到诈骗的隐蔽性和危害性,进一步增强自我保护意识。

“反诈宣传要接地气、聚人气,更要形成影响力,才能破解骗局。社区将继续开展形式多样的活动,让反诈宣传常态化。”流赐社区相关负责人说。

安全知识

电暖器

冬季这些取暖设备你用了吗?

不能在上面覆盖衣物等物品,以免起火

- 使用高功率的电暖器要选用带地线的三孔插座,最好使用带有过流保护装置的插线板。
- 使用时,一定要远离明火,远离易燃物品。不要在附近使用空气清新剂、花露水等物品,避免发生爆炸危险。
- 使用时,电暖器与沙发、窗帘、床单等的距离不能过近,以免引发火灾。与人体也保持适当的安全距离,避免被烫伤。
- 不要在电暖器上覆盖衣物等物品,不然热量不能及时散发容易造成烧机,引发火灾。

注意!电暖器的电线不要靠近机体散热处,以免机体过热将电线烫坏,发生危险。使用时一定要做到机在人,人走断电。

暖宝宝贴

冬季这些取暖设备你用了吗?

不要直接在皮肤上使用,当心低温烫伤

- 不要直接接触皮肤,应隔一层布料贴在衣服上使用,并避开手、脚内侧皮肤薄的地方。
- 不要长时间使用。当人体局部长时间接触高于45℃的温度时,皮肤的感觉神经末梢逐渐适应后,不会引起疼痛反应,长时间使用非常容易发生深层烫伤。
- 睡觉时不要使用。低温烫伤痛感虽不明显,但伤害深度大,皮肤可出现红肿、水泡、脱皮、发白。

注意!尤其是老人、糖尿病患者等对温度不敏感的群体,更不要长时间、睡觉过程中使用,以免发生烫伤。

暖手宝

冬季这些取暖设备你用了吗?

不要边充电边使用,当心烫伤和爆炸

- 市面上的暖手宝一般分为电极加热和电热丝加热,购买时尽量选择后者。电极式充电内部液体带电,如密封不佳易漏电,电热丝相对较安全。
- 不论电极加热还是电热丝加热的款式,都不要长时间使用,避免出现烫伤皮肤的危险。
- 暖手宝在使用过程中,一定要杜绝边充电边用,防止爆炸危险。
- 尽量不要在晚上睡觉时使用暖手宝,更不要将暖手宝放在被褥中,避免引起烫伤和意外事故。

注意!要经常检查电源线是否有破损,充电过程是否有发热现象,超过使用年限的暖手宝应淘汰处理,杜绝安全隐患。

电热毯

冬季这些取暖设备你用了吗?

不要折叠使用,入睡前应关掉电源

- 电热毯必须平铺在床或薄的褥子下面,绝不能折叠起来使用。长时间折叠易造成内部电线损坏,使用时容易出现漏电问题。
- 不要长时间持续加热,上床入睡时应关掉电源。如果通电时间过长,有可能使电热毯的棉布炭化起火。
- 电热毯的平均使用寿命为5-6年,超过这个时间,电热毯就有可能老化、开裂,引发安全事故。要注意定期检查、及时更换。

注意!在平时保管过程中,要避免弄湿电热毯。如弄湿,易引发触电危险。



迎新年 贺元旦

2024年12月31日晚,廿三里街道2025年元旦文艺晚会暨廿三里街道文联文艺成果汇演举行。

大鼓《中国年》、大合唱《四渡赤水出奇兵》、小品《相亲相爱》、武术《功夫少年》以及无人机表演等20余个节目轮番上演。整场

演出分为开场篇启航新篇章、回顾篇岁月如歌、展望篇梦想起航三个篇章,抒写人民奋斗之志、创造之力、发展之果,全方位生动展现了廿三里街道文联和优秀群众文艺团队新时代的精神气象。

全媒体记者 傅柏琳 摄

数字化赋能农村家宴升级“阳光厨房”

全媒体记者 余依萍
实习生 马婧婷 文/摄

“真没想到,一边吃饭一边能看到厨师是怎么烧菜的,我们吃得更放心了。”2024年12月24日下午,苏溪镇里宅村家宴中心正式投入使用,村民看着厨房外的液晶显示屏议论着。

“通过显示屏,能看到后厨的所有情况,菜肴如何制作,工作人员穿戴是否规范等。”苏溪镇食安办工作人员金刚强说,去年10月起,里宅村对家宴中心进行改造提升,安装视频监控室,这里也是苏溪镇首家升级版的农村家宴“阳光厨房”。

走进完成改造提升的里宅村家宴中心,操作空间宽敞明亮,不锈钢厨具锃亮崭新,功能布局科学规范,悬挂于“阳光厨房”外墙上的电子屏实时播放后厨景象,切、剥、削、炒……一道道美味佳肴的出炉过程尽收眼底。

“村里的家宴中心全面升级,新安装了‘阳光厨房’,还有电子显示屏,看上去更有档次,越来越多的村民选择在村里办宴席。”里宅村党支部书记应利明介绍,之前村里有10

户人家在村文化礼堂办宴席,如今村民越来越崇尚节俭,婚事新办、丧事简办,文明新风吹入大家心中。

从以前的“乡下摆酒”到现在的“家宴服务”,农村居民对美好生活的需求日渐增加。据悉,苏溪镇制定《“食品安全进农村”规范化建设实施方案》,聚焦民生热点,向着农村家宴优化升级的目标,试点推进农村家宴“阳光厨房”建设,切实保障群众的“舌尖上的安全”。

在充分考虑资金投入和产出效益成正比的前提下,苏溪镇以使用率为首要挑选因素,选择金华市未来乡村创建里宅村作为试点,在家宴中心的粗加工间、烹饪间、洗消间安装摄像头,以及在公共区域安装显示屏,各功能间均采用透明玻璃作为隔断,村民可直观地看到食品制作过程。同时,苏溪镇还加强溯源管理,推动农村家宴“阳光厨房”建设,保持设施设备、场所环境等常态化管理;落实村级食安办“两个责任”,事前审批,事中监督,落实农村家宴食安险购买服务,实现“聚餐有申报、过程有指导、事后有追溯”;在加强监管的基础上,抓好农村厨师培训、资格管

理,引导培育一批家宴预订、套餐选购、食材配送、厨师管理等全链条一体化服务的农村家宴管理团队,持续推动农村家宴转型升级。

“农村家宴厨房的可视化进一步增强了食品安全的社会监督,后厨情况更直观、更全面。同时,农村家宴也实现了从实地监管向智能化监管的转变。”金刚强说,监控中的所有数据信息均纳入了统一的信息平台,执法人员通过手机可实时查看,日常监管执法更加便捷智能,有助于构建餐饮食品安全数字化监管体系。

“以前,‘厨房重地 闲人免进’几个大字就能挡住大家监督的眼睛,如今大不相同,‘阳光厨房’让传统的‘厨房重地’晒在了阳光下,让经营者用心、老百姓放心、监督者省心。”苏溪镇相关负责人表示,接下来将持续开展“食品安全进农村”工作,大力推进农村家宴“阳光厨房”建设,同时将人工智能、互联网、大数据等科技手段和餐饮食品安全监管深度融合,推动农村家宴产业化、数字化、智能化发展,进一步构建政府主导、社会参与、食品安全共治新格局。



阳光厨房投用。