

我市9所驻地高校率先进行放心文明食堂量化分级评定

看“笑脸”辨等级 推动高校食堂安全

本报讯（记者 史俊杰）为规范和加强我市校园放心文明食堂量化分级评定管理工作，提升全市校园食堂餐饮质量安全水平，日前，在市市场监管局的积极推动下，山西省烹饪餐饮饭店行业协会在我市组织召开校园放心文明食堂量化分级评定团体标准座谈会，明确将在山西大学城9所驻地高校率先展开校园放心文明食堂量化分级评定管理工作，以进一步引导各高校放心文明食堂创建，确保师生“舌尖上的安全”。

据介绍，在我市驻地高校开展校园放心文明食堂量化分级评定管理工作，是对中共中央、国务院《关于深化改革加强食品安全工作的意见》和省委、省政府《山西省深化改革加强食品安全工作实施方案》以及市场监管总局办公厅《餐饮质量安全提升行动方案》、山西省市场监督管理局《关于推进全省放心文明餐厅量化分级评定工作的通知》等要求的具体落实，旨在

通过放心文明餐厅量化分级评定工作，加快推动全社会各类食堂餐饮质量安全水平，为消费者营造安全、整洁、舒适的餐饮服务环境。

市市场监管局相关负责人表示，食品安全作为校园安全的重中之重，一直备受家长与社会关注，山西省烹饪餐饮饭店行业协会率先在我市9所驻地高校展开校园放心文明食堂量化分级评定管理工作，目的就是引导各高校扎实做好校园食品安全管理工作，真正将师生用餐安全落到实处、做到细处。

此次座谈会围绕我市校园放心文明食堂量化分级评定工作进展、评定方法、评分细则等进行了交流，我市9所驻地高校，包括太原理工大学、山西医科大学、山西传媒学院、晋中学院、山西工程科技职业大学、山西卫生健康职业学院、山西师范大学、山西能源学院、山西中医药大学的后勤部负责人参加了会议。与会人员

一致表示，我市校园放心文明食堂量化分级评定工作是推进反对餐饮浪费、改善经营环境、提升服务品质、提高管理水平、共创文明餐桌、保障师生食品安全的有力举措，各高校食堂将积极主动响应评定工作，发挥示范作用，创建放心食堂，全力保障师生饮食安全。

据了解，按照“放心文明食堂量化分级评定评价细则（试行）”打分说明，放心文明食堂量化分级评定必须首先满足放心文明食堂必备条件（必备条件不计分），而评分项分三项内容，满分为100分，达标为60分以上。60至69分为三个笑脸，70至79分为四个笑脸，80至89分为五个

笑脸，90分以上为“放心文明食堂示范店”。这也标志着，我市9所驻地高校在开展校园放心文明食堂量化分级评定后，师生可在各个食堂根据笑脸的多少以及是否有“放心文明食堂示范店”牌匾，知晓食堂的等级。

此次座谈会的成功召开，标志着我市校园放心文明食堂量化分级评定工作迈出了坚实的一步。市市场监管局相关负责人介绍，下一步，我市将继续加强各类学校校园食堂管理，积极推动校园放心文明食堂量化分级评定工作，不断提升餐饮质量安全水平，为师生创造更加美好安全的就餐环境。



“南果北种”拓展村民致富路



白燕村温室大棚里种植的百香果

通讯员 薛志佳 摄

本报讯（记者 马永红）“这儿的百香果前两天就买过，拿回去孩子们吃了都说好吃，酸甜可口，果子也大。今天放假了，想再来买点儿。”在太谷区小白乡白燕村的温室大棚里，一位前来采摘百香果的游客笑着对记者说。时值寒冬，棚内却果香四溢，绿意盎然，一颗颗饱满的百香果挂满枝头，宛如绿色的“宝石”，散发出诱人的气息，这番热闹的丰收场景，正是太谷区实施“南果北种”成就的“甜蜜事业”。

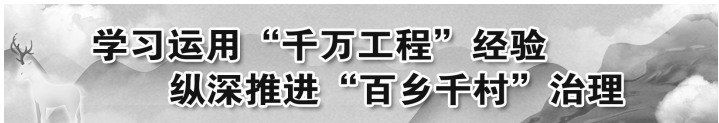
2024年以来，太谷区小白乡深入学习运用“千万工程”经验，聚焦本地资源特色，全力挖掘农业多元价值，为乡村发

展赋能添彩。太谷绿美园林有限公司率先从云南引进“台农一号”百香果，开启了北方种植百香果的试验之旅。技术负责人白爱根站在大棚里，指着硕果累累的藤蔓介绍：“这‘台农一号’维C含量特别高，起初，咱们沿用传统的蜜蜂授粉，产量最多也就三五千斤，根本打不开市场。没办法，只能自己摸索，经过反复试验，创新出了人工授粉模式，这一下可不得了，工作效率上去了，产量能达

到七八千斤，经济效益十分可观。”在技术突破的加持下，百香果种植渐入佳境。

如今正值冬季，本是北方水果稀缺的时节，这里却迎来丰收旺季，吸引了周边大批游客前来体验采摘乐趣。游客们穿梭在大棚间，一边品尝着新鲜摘下的百香果，一边赞叹着现代农业的神奇。不仅如此，“南果北种”还给白燕村带来了更深层次的变革。近年来，白燕村瞅准观光农业与休闲农业蓬勃发展的机遇，秉持“四季有果”的理念，大力推动乡村文旅融合发展。到村工作大学生胡茜楠满怀信心地说：“白燕村将继续依托‘南果北种’这一特色种植产业，扎根乡村振兴工作。往后，我们会根据农户需求，帮着做好宣传，拓展市场，把致富的‘金钥匙’稳稳地交到每一位农户手中。”

如今的白燕村，通过积极调整农业生产结构，已然实现四季有花赏、有景看、有果摘，一条特色农业助力乡村振兴的康庄大道在脚下徐徐铺开。太谷“南果北种”，正以蓬勃之势，为乡村发展注入源源不断的动力，让农民的钱袋子鼓起来，让乡村的未来亮起来。



本报讯（记者 马永红）“自从有了‘老年餐桌’，我再也不用为每天吃啥发愁了。这里饭菜可口，价格实惠，还能跟老街坊们唠嗑，方便又贴心。”72岁的李大爷笑着对记者说。为切实解决老年人“吃饭难”这一民生痛点，榆次区晋华街道在辖区积极推进“老年餐桌”建设，目前已成功在康乐社区、迎宾社区、安新社区成立3家试点社区“老年餐桌”，辐射周边56个小区，惠及13578户居民，为近5835名老年人带来就餐便利。

记者观察到，“老年餐桌”的菜品种类琳琅满目，从软烂入味的红烧肉到清炒时蔬，从营养丰富的鸡蛋羹到软糯香甜的南瓜粥，选择丰富。据了解，这些餐食都进行了适老化改造，完全依照老年人的饮食特点与营养需求精心烹制。厨师长王师傅介绍：“我们做菜时特别注重少油、少盐、少糖，每一道菜都要保证软糯易嚼，让老人们吃得健康、吃得开心。”

说起“老年餐桌”的创办历程，晋华街道的工作人员感慨万千。为了让“老年餐桌”顺利落地，街道主动牵头，多次召开专项工作会议，紧锣密鼓地部署各项任务。开办初期，工作人员不辞辛劳，深入社区走访调查，一家一家地向有意向的企业了解情况，经过多方沟通、反复协商，最终选定了山西会馆晋公馆餐饮文化有限公司、晋中市榆次区华晟咱家智慧社区居家养老服务中心作为合作伙伴，共同打造社区“老年餐桌”试点。这三家试点餐厅还专门推出老年人专项套餐，给予就餐优惠，真正让老年人在家门口就能享受到物美价廉的美食。

在“老年餐桌”，记者还看到不少温馨场景，几位老人吃完饭后并未急着离开，而是围坐在一起分享着家长里短，欢声笑语不断。社区工作人员告诉记者：“这里可不仅仅是解决吃饭的地儿，它已然成了邻里情感交流的纽带。”

晋华街道的相关负责人说：“经过多方齐心协力，我们正朝着让‘老年餐桌’越办越香、越开越久的目标稳步迈进。相信在这份温暖力量的加持下，我们的城市也将变得更加方便、更加温馨，让每一位老人都能安享晚年。”

围坐『老年餐桌』 共享邻里温情