

成就业内顶“尖” “跑”向美好生活



晨报讯 (记者 潘薇)2019 海峡两岸汉字节期间,台湾知名主持人黄子佼,长跑运动员、奥运会 5000 米冠军王军霞也推荐了自己心中的年度汉字。黄子佼在台湾拿下两座金钟主持人奖,这背后是他一点一滴的努力。他认为唯有把小事都做大,才能成就顶“尖”。

王军霞则推荐“跑”字,她认为,“跑”既可以表示跑步这项运动,也可以表达为某些事务奔走,为目标而努力。对于她来说,“跑”既是运动员时代训练参与的项目,也是她如今努力向大众推广的生活方式。希望大家都能够跑向健康,跑向未来,跑向美好的生活。

参与方式

两岸年度汉字评选,反映两岸人民共同的心声。除了邀请知名人士为两岸汉字评选荐字外,晨报也为读者朋友们打造了荐字平台,让大家有机会说出自己心目中的2019年年度汉字。

即日起至11月28日,读者朋



扫码到海西晨报官方微博相关文章留言区互动



扫码到海西晨报头条号相关文章留言区互动



扫码到ZAKER相关文章留言区互动



扫码关注晨念AMOY,向后台留言互动

友可扫描以下二维码,通过晨报官方微博、ZAKER、海西晨报官方微博、海西晨报头条号的留言区,或向晨念AMOY微信公众号后台留言“推荐汉字”留言互动,推荐年度汉字,并说出您的理由。

嘉宾荐字

做好小事 成就顶“尖”

推荐人:台湾主持人 黄子佼

推荐字:尖

黄子佼入行 31 年,拿下 2 座电视金钟主持人奖,访问过上千艺人。每次访问前,他都会做足功课,了解采访对象的每一个细节,将主持工作做到尽善尽美。

黄子佼直言,过往访问过的艺人中,曾接过萧敬腾人生第一场记者会,当时萧敬腾的

经纪公司找他来担任主持人,“因为萧敬腾人生第一场记者会,当时对他又不太熟,我准备了很多题目,却没想到没一下子题目就全部回答光了,后来我题目不够,只能现场乱问一通,问他书写多久?他回答很快,就像是我跟他的快问快答。”这一场面让见过大风大浪



的黄子佼感到很受挫,也因此令他印象深刻。这也让他今后对待主持工作,会加倍做功课,力争将主持做到顶尖。

为此,黄子佼推荐了“尖”字。他认为,唯有从小事做起,把小事做好、做大,才能成就顶尖,也才会获得广大观众的肯定。(记者 潘薇)S9B18034

“跑”好生活中的每一步

推荐人:长跑运动员、奥运会 5000 米冠军 王军霞

推荐字:跑

“跑”既可以表示跑步运动,也可以表达为某些事务而奔走,为目标而努力。对于王军霞来说,跑既是她运动员时代训练参与的项目,也是她如今努力向大众推广的生活方式。

王军霞表示,希望大家都能够跑向健康,跑向未来,跑向希望,跑向美好的生活。她希望大家能够更多地了解健康跑步、科学跑步的知识,通过跑步获得美好的生活,也希望大家



能够健康快乐地跑好生活中的每一步。

“所有人都在向前奔跑,我也跟大家跑在一起。”王军霞说。(记者 赵钧天)

S9B18036

市食安办“月月十五查餐厅”行动走进集体用餐配送单位

你的工作盒饭安全吗? 食安办带你查



晨报记者 彭怡郡 通讯员 陈博儒

“我们辖区学校的午餐,就是这家集体用餐配送单位供应的。这家配送单位卫生情况如何,我要来实地看看才放心。”参与活动的市民代表,集美滨水社区书记、党代表孙全生说道。

11月15日的“月月十五查餐厅”行动,厦门市食安办邀请媒体记者、市民代表和市场监管执法人员走进集体用餐配送单位,检查市民日常吃的盒饭便当食品安全是否能够令人放心。

食味源餐饮:

刀具色标管理不到位

集美区“食味源餐饮管理有限公司”日均供应量在 1800 份左右,供应对象大多是大型企业,目前有 18 家长期客户。在检查现场,执法人员看到,后厨的粗加工区、切配区等区域布局合理,设施

齐全,但在管理上仍有不到位的情况。

在洗菜池,执法人员发现操作人员切菜的菜刀上,贴的是红色标识。“根据色标管理,贴红色标识的菜刀应该是用来切肉的,不应该用来切菜。菜刀混用,容易造成安全隐患。”灌口市场监管所执法人员蔡良军说道。

此外,留样冰箱和储藏冰箱没有温度显示,存在温度不达标的隐患风险。个别储物箱存放了两种调味品,但标识不到位。细心的执法人员还在操作间内发现一盏灭蝇灯上沾满油污,还粘着蚊蝇的残骸。针对这些情况,执法人员要求企业立刻整改。“企业整改后需要提交整改报告,我们还将组织‘回头看’。”执法人员说。

同时,市民代表在现场抽取了生菜、白杆菜和洋葱,经过第三方检测机构工作人员现场检测样



执法人员在仔细检查集体用餐配送单位的调味品标识是否完整。

记者 彭怡郡 摄 P19B177301

品农残,结果都为合格。

食匠团膳:

厨房地漏缝过大

随后,执法人员检查了位于集美天马路的食匠团膳(厦门)餐饮管理有限公司。这家企业配备了专门的进货、送餐通道,严格遵循“生进熟出”单一流向原则。在现场,记者看到配餐时,该企业

全都使用保温箱。企业负责人表示,对于集体配餐,温度控制是很关键的,不然容易滋生细菌。“出锅前,我们会进行温度测量。送到学校、企业后,会再次测量温度,确保配餐温度合格。”

不过在现场,执法人员仍然发现了一些细节不够到位。“厨房的下水道缝隙较大,难以起到防老鼠蟑螂的作用。”集美市场监管

所主任科员余波说道。而且在细加工区内,执法人员也发现部分备用食材没有盖好保鲜膜。执法人员还在现场对餐盘进行洁净度检测,检测数据为 3,代表洁净度较好。在这家企业,第三方检测机构工作人员现场抽检了生菜和大白菜,对农残进行了检测,结果均为合格。

集美区餐饮自律协会会长周育辉作为市民代表,全程参与此次活动。周育辉表示,协会内有 100 多家餐饮单位,在日常经营中,他们深刻体会到食品安全的重要性。“参与这次活动,我看到政府部门对餐饮行业的管理规范很重视,监督力度也很强。在这过程中,我也学到许多食品安全规范。回去以后,我们可以多举办培训会,将这些规范传递给更多餐饮经营者。”

11月14日,中国市场监督管理学会、人民网在北京举办“共治新餐饮·共赢新经济”论坛,颁发 2019 餐饮安全治理十大创新举措奖,我市“月月十五查餐厅”人选其中。

S9B18020