

4399 家亚洲美食餐厅已落户京城

5月17日,亚洲文明对话大会重要配套活动之一的亚洲美食文化论坛在北京会议中心举办。来自新加坡、孟加拉国、日本、韩国、中国澳门等国家和地区的代表及北京市商务局、中国烹饪协会的领导和各相关领域专家学者出席会议。记者了解到,会上发布了《亚洲饮食发展报告》等成果。

北京市商务局局长闫立刚

在会上表示,经初步统计,落地北京的各类亚洲美食餐厅达4399家,日餐、韩餐、马来西亚餐发展迅速。今后,北京将继续推进服务业扩大开放,继续优化营商环境,为饮食文化发展创造良好的条件,也为来京发展的亚洲餐厅提供更多便利,以提升餐饮服务品质,促进菜品种类、经营模式等方面的不断创新。

美团点评在会上发布了

《2019 亚洲美食消费趋势报告》。《报告》指出,中华美食越来越受到亚洲各国人民的喜爱。2018年亚洲各国的中餐厅总数达到4.4万多家,这一数量与2015年相比增长约120%。同时,全聚德、东来顺、便宜坊等中华老字号已覆盖21个亚洲城市,包含42家老字号门店,日本、泰国等地分布数量较多,黄记煌、小肥羊、海底捞等品牌连

锁在海外发展势头较好,已覆盖日本、新加坡、韩国等国的17个城市。

中国烹饪协会发布的《亚洲饮食发展报告》也显示,中餐已经成为世界主要菜系中在亚洲竞争力最强的菜系之一,口味受到各国食客的广泛认可。此外,中国烹饪协会与北京市商务局还联合发布了《亚洲餐饮绿色发展倡议书》,共同倡议亚洲各国

餐饮行业组织促进绿色餐饮的可持续发展》,得到与会嘉宾的一致认可和响应。

记者了解到,此次论坛是“亚洲文明对话大会”期间重要的文化交流活动,搭建了北京与亚洲各国美食文化交流合作的平台,充分展示了北京作为国际消费枢纽中心城市美食文化建设和餐饮服务产业发展的成果。

“匈牙利孟夏尝新美食文化节”拉开序幕



本报讯 沈子君 5月21日,北京亮马河大厦携手匈牙利文化中心举办为期六天的“匈牙利孟夏尝新美食文化节”拉开序幕,丰富多彩的活动令两国民众增进相互了解与文化交流。

美食节期间,来自顶级厨师现场制作的匈牙利正宗特色风味美食,各式煎肠、兰谷舍油饼和冰喷酒搭配的下午茶,美味的蒂萨河鱼汤,匈牙利古雅什、贡德尔红焖牛里脊丝,脆皮烤乳猪配土豆块,托卡伊酒罐焖鹅肝配草莓等特色美食汇聚一堂,让市民不出国门就尽享匈牙利地道美食。

据亮马河大厦负责人介绍,与上届美食节相比,此次孟夏尝新美食文化节在形式及内容上有了全新的变化,赋予了美食节更多的文化、艺术及音乐等元素。14位匈牙利著名民间艺术家远道而来,现场既有民间工艺制毡与刺绣的文化展示,传统姜饼制作,各类工艺品,以及来自匈牙利国宝级吉他大师、舞蹈家以及歌唱家献上的精彩节目。

美食为媒 东来顺与你邀约亚洲美食节

本报讯 崔岚 5月16日至22日,作为亚洲文明对话大会的活动之一,亚洲美食节在奥林匹克公园同期开幕,东来顺作为享誉京城的清真餐饮老字号品牌亮相美食节“亚洲特色餐饮馆”,东来顺集团党委书记、总经理周延龙亲自到现场参与组织和服务工作。

在美食节上,东来顺非物质文化遗产传承人陈立新大师现场调制东来顺传统调料,为到场观众讲解东来顺非遗技艺。同时,还现场制作售卖了东来顺羊肉串、烧饼夹牛肉、脏脏卷、秘制酸梅汤等特色美食;清真食品分公司专门为食客准备了方便携带的筋头巴脑、酱牛肉、冰杨梅、火锅底料等包装食品,让观众不仅能在现场品尝美味,还能带上一份回家,让不少食客大呼过瘾。

通过参加此次亚洲美食节活动,展示了东来顺老字号的品牌形象,加强了与其他各餐饮企业的交流互鉴,并以美食为媒,邀约更多食客真正走进并亲身感受东来顺。

房山:开展农业企业安全生产检查

本报讯 记者张乔生 目前正值火灾易发时期,为进一步加强辖区农业企业安全生产工作,全面落实行业监管责任,房山区农业综合执法队对辖区内屠宰、饲料、兽药等涉农生产企业开展安全生产大检查活动,加强安全生产过程中的监督检查力度。

一是严格遵守生产工艺流程,做到违禁物质“零”添加,保证畜禽

产品及农业投入品品质安全;二是建立健全安全生产制度,制定突发状况应急处置预案,坚持隐患排查治理常态化,针对供电、供水、供气、制冷、有毒有害物质、易燃易爆危险品等突出内容加大排查力度,有专人盯守,发现问题及时整改;三是认真履行安全生产主体责任,明确负责人为安全生产第一责任人,坚持“安全生产,重在预防,齐

抓共管,人人有责”,筑牢安全生产第一防线意识;四是督促全员参与企业内安全生产教育培训,做到有内容、重培训、严考核,形成人人讲安全、事事为安全、时时想安全、处处要安全的良好氛围;五是重点把控好厂区周边杨柳树较多重点部位,加大力度清理杨柳树絮,采取喷水、掩埋覆盖等多种方式方法,严防死守,确保不发生火灾事故。

西城:加大辖区闭环监管力度

本报讯 刘鹏 为加强春防工作,严格落实动物防疫监督,西城区动物卫生监督所围绕闭环监管,加大执法力度,确保辖区各经营单位接收的外埠动物产品无疫安全。一是根据各市场、宾馆饭店、单位食堂接收动物产品时间段,安

排监督执法人员上门突击检查。二是定期按照信息平台数据进行核查。三是对重点地区动物产品经营和使用单位进行拉网式排查,严查未经指定检疫通道运送动物及动物产品进京的违法行为。

行动期间西城区共出动执法人

员322人次,检查市场12户次、宾馆饭店食堂267户次,核查动物产品492755公斤,检疫证明1628张、伴侣动物33只。立案查处未经指定检疫通道运送动物产品进京违法行为4起,其中3起已经结案,罚款总计1.5万元,1起目前正在调查处理中。

朝阳区呼家楼食药所开展“站立式”工作培训会

本报讯 黄倩 为进一步增强食品经营者专业素养,提高守法能力,从基层优化营商环境,朝阳区市场监管局呼家楼食药所近日创新工作方式,组织辖区80余家属地餐饮单位召开“站立式”工作培训会。这已经是呼家楼食药所开展的第二场这种形式的培训了。

“站立式”工作培训会主要针对辖区餐饮单位、食品流通单位经营者召开。“在日常监管工作中,与食品经营者沟通,发现不少经营者专业知识不足,如食品的标签标识、索证索票这些方面。近期,辖区餐饮单位被举报量增加明显,我们分析原因,研究讨论,决定以此为主题,开一场‘站立式’培训会。”

呼家楼食药所负责人说。

据了解,呼家楼食药所力争实现“站立式”工作培训会常态化,了解辖区食品经营单位面临的共性问题,近期计划每周开展一次培训,切实针对食品经营单位面临的难点、痛点,服务辖区食品经营单位,普及食品安全专业知识,提高辖区食品安全管理水平。

平谷区2个食药所检查企业食堂安全

本报讯 张纯 郭静云 夏季是食物中毒事件易发,为保障企业食堂食品安全,平谷区市场监管局兴谷食药所最近联合兴谷管委会开展企业食堂安全检查。

此次重点检查了餐厅、食品库房、操作间、清洗消毒间等,重点关注食品原料是否超过保质期、厨房环境是否卫生、防蝇防鼠设施是否到位、必配设备是否齐全及正常使用等内容。检查中发现企业存在食品添加剂使用台账记录不完善,留样冰箱使用不规范等问题,执法人员现场发放整改文书,要求企业

及时整改。

夏各庄镇食药所执法人员对辖区养老机构进行检查。重点检查从业人员健康证明情况,食品采购进货台账记录情况,食品加工环境、加工过程等是否符合标准,是否使用劣质食用油、违法储藏和使用亚硝酸盐等行为,留样制度执行情况等。检查中要求餐饮



服务单位加强食品安全管理,注意安全生产并开展自查,以确保老年人用餐安全。