

食品药品监管部门摸底城区餐饮单位,要求——

饭店做鲜榨果汁要有专间

本报济宁12月9日讯(记者 李倩)“鲜榨果汁要有专用的操作场所,粗加工操作间要求达到蔬菜、肉制品、水产品分池清洗。”8日,济宁市市中食品药品监督管理局对城区餐饮单位进行了专项检查,目前已检查餐饮单位1077家。

8日,在红星路一家餐饮单位的备餐区,走进其热菜操作间,在隔出的三个区内分别有热菜区、切配区、打荷区(用来点缀装饰菜品),并有三个洗水池用来分类清洗原材料,下午3点,打烊后的3个菜板也清洗完全立了起来,“切配区的工具也要根据不同食物有明显区分标记,防止生熟交叉污染。”该局食品科的朱科长指

着红色胶带标记的三把刀说。“新开办的餐饮单位较以往提出了更高的要求,像设立鲜榨果汁服务项目,要求有专用的操作场所。”济宁市食品药品监督管理局市中分局食品科张干说,10月份实施新的《食品安全法》之后,提高了餐饮单位的准入门槛,这也是首次对鲜榨果汁这个新名

词的操作提出的要求。“在对城区餐饮单位的摸底检查中,我们将发放餐饮服务单位许可申请明白纸,通过检查餐饮服务单位服务许可证、落实食品原料采购索证索票制度建设情况,提升食品安全保障水平。”济宁市市中区食品药品监督管理局李局长介绍,目前城区共有餐饮单位

1800余家,目前已对城区三分之二的餐饮单位完成了摸底,检查餐饮单位1077家,年底前完成摸底工作。此外,还将对学校食堂、建筑工地食堂、农家乐旅游景点、小型餐饮的整治,加大对采购的畜禽及其制品、食用油等重点品种专项抽查,提升全市食品安全保障水平。



洋大夫来“传艺”

9日,日本名古屋共立病院循环器内科科井大典教授应邀来济医附院进行国际学术交流。井大典教授在复杂心血管病的介入治疗方面有很深的造诣,是心血管介入领域的资深专家。通过现场联合实施介入手术,与济医附院相关医疗专家进行了技术交流。

本报通讯员 李涵 摄

济宁规范建筑市场招投标管理

技术标将采取暗标评审

本报济宁12月9日讯(记者 刘守善) 为保证评标过程的公平、公正,维护招标投标当事人的合法权益,9日,该市下发了《济宁市房屋建筑和市政基础设施工程施工招标投标暂行办法》,评标过程中对技术标(即施工技术方案)将推荐使用暗标评审,以消除专家对投标单位的印象分。

《办法》适用于济宁市行政区域内的工程施工招标投标活动。依法应招标工程项目,全部使用国有资金投资或国有资金投资占控股或主导地位的,其施工招标投标活动应当采用工程量清单计价方式进行。评标活动必须在工程

所在地有形建筑市场(招标投标中心)进行,各级建设行政主管部门负责对评标活动实施监督执法。

采用工程量清单计价方式进行招标投标的,其评标采用综合评估法,评标总分为100分,由技术标、商务标两部分组成,招标人应按工程类别的不同设置评分权重,技术标不高于30%,商务标不低于70%。评标应当遵循先评技术标,后评商务标的程序,按照招标文件规定的评标标准和方法的规定进行量化赋分,排出名次。

全部使用国有资金投资或国有资金投资占控股或主导地位的工程项目的

技术标(施工技术方案)推荐采用暗标评审,在评标前,由招标人或招标代理机构在招标投标监管人员监督下,将技术标书暗标部分打乱后随机编号,编号标示于技术标书暗标部分封面上。“实行暗标评审,可消除评标专家对投标单位的印象分,让评标结果更加公平。”济宁市招标投标中心相关负责人告诉记者,评委在投标人隐秘的情况下对技术标暗标部分进行评审,按照编号统计分数,评标完成后,由评委代表和监管人员当场对技术标书暗标部分密封处进行开封,宣布投标人与对应的编号。