



十堰晚报

我市出台创业孵化基地新政

新认定市级基地最高可获500万元资金奖补

▶ 2版

预计春运期间 全国跨区域人员流动量 达**90亿**人次

春运时间
1月26日—3月5日

▶ 铁路、公路、水路、民航等营业性客运量将超18亿人次

▶ 高速公路及普通国道省干线非营业性小客车人员出行量将近72亿人次，自驾出行占比将突破八成

据新华社

春节假期小型客车
免费通行时段起止时间
2月9日(除夕)00:00
至2月17日(正月初八)24:00

去年全市新增机动车 **3.7万余**辆

▶ 新增的3.3万余辆汽车中，白色是首选颜色，达22448辆，占比59%

▶ 上户车辆排前3名的品牌是：长安汽车，4161辆；比亚迪，3423辆；丰田，2891辆

▶ 上户新能源车7976辆，比2022年增加2814辆，增长54.5%

▶ 4版

我省发布学校食堂食品安全规范 超500人用餐应配安全总监

■ 据荆楚网

近日，湖北省市场监管局发布《学校食堂食品安全管理规范》地方标准，系统指导湖北省各级各类学校、幼儿园食堂的基础建设、操作加工过程控制、色标管理、明厨亮灶、应急管理、自查自纠、监督和改进等工作，进一步规范学校食堂的硬件设施、操作流程、管理制度等内容。

根据标准要求，用餐人数300人以上的托幼机构、用餐人数500人以上的学校食堂，除应任命食品安全副校长(副园长)、食品安全员外，还应配备食品安全总监，协助

校长(园长)做好食品安全工作。有条件的学校可配备营养专业人员或应用专业营养软件，对科学配餐、膳食营养均衡等进行咨询指导。食堂从业人员应做好健康监测，参加培训考核，遵循餐饮服务食品安全操作规范。

学校食堂应在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度等信息，实行日常管理和台账管理。食堂布局应按照“从生到熟、从脏到净”单一流向原则，设置更衣室、库房、粗加工区、烹饪间、面点间、备餐间等功能分区，食堂地面和墙壁、天花板、门窗、排水沟等场

所建设材料应满足食品安全要求，食品原料采购、贮存、加工操作、清洗消毒等应符合规范。

标准指导食堂对标先进丰富管理手段。实施色标管理，食品处理区采用全色标分区，制餐工具实行色标标识管理，防止交叉污染；推行“互联网+明厨亮灶”，在食品库房、粗加工间、烹饪间、备餐间等重点区域实现视频监控、物联传感全覆盖，运用智慧监管开展日常运营管理工作；实行自查自纠和应急处置管理，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查自评、突发事件应急处置机制等，及时排查风险隐患，报告突发事件。