



陈家里村食品安全员王安萍： 村民“舌尖上”的保卫者

学习食品安全知识成了“第四餐”

食品安全信息员，并不是像字面上理解的那样，只是向村民们报报相关信息。信息从哪里来？真假如何辨别？如何保持信息渠道的畅通？这些都是王安萍所要解决的问题。“这一切问题的解决，首先要从扩充自己的业务知识，加强自己的业务能力开始。”王安萍说，在从事这项工作之初，她经过了食品安全的相关培训，但总觉得自己在食品安全方面的知识还远远不够。因此，除了在具体工作实践中结合培训得到的知识继续学习探索外，王安

萍还经常关注和食品安全相关的网站，定期浏览食品安全信息网的相关信息。在长期的学习过程中，王安萍逐渐养成了学习习惯，就是每天都要浏览网站。“一天不看，感觉就像是少吃了一顿饭，浑身不舒服。”王安萍笑着说，这成了她必不可少的“第四餐”。除了网络上的知识和工作实践中的积累外，王安萍更注重从书本上获得食品安全相关的知识。在从事这项工作之前，王安萍是一个普通的农村妇女，读书对她而言相当遥远。但自从做这

项工作开始，王安萍觉得，再不读书就跟不上形势了。于是，王安萍开始主动搜集食品安全相关的书籍来阅读。“先是阅读业务培训课堂上介绍的书籍，再是阅读上级机关下发的相关资料，在工作中一旦遇到疑难的问题，就及时向上级有关部门询问和学习。”王安萍说，除了这些，她还会向学校的老师们请教相关的知识。经年累月，点滴积累，王安萍阅读了大量的资料，积累了丰富的业务知识，成了村里食品安全工作的优秀信息员和宣传员。

亲友宣传队，宣传新观念

“刚开始从事这项工作的时候，有些亲戚朋友不太理解，他们觉得，信息员只要及时上报自己知道的消息就好了，没必要这么投入去‘自找麻烦’。”不过，王安萍却没有这么想，“既然做了，就要把做好。”

万事开头难。工作刚刚展开的时候，左邻右舍、街坊邻居们，尤其是从事食品经营的村民时常有抵触情绪，“他们认为一直以来都是这样过来的，对于我这种宣传，觉得麻烦，没必要。”家人亲友也时常因此被村民们叨扰，觉得她过于认真了。然而，王安萍并不这样认为。相反，她开始在家人亲友中宣传起食品安全知识来。经过潜移默化的影响，王安萍的家人和亲友不但自己改变了观念，而且加入到她的工作中来，组成了一支食品安全的亲友宣传队，并因此得到了村民的尊敬。

有一次，王安萍在诊所里听到几位老人说肠胃不好拉肚子，她就想到，这可能是老年人一些不符合食品安全的习惯所造成的。在农村，很多老年人习惯一次性做上几大碗菜，一顿吃不完留到下顿吃，有的甚至吃上好几天。王安萍知道，食品放置过久会滋生细菌，对健康不利。于是，她开始向左邻右舍宣传这个知识。为了改变这种习惯，她还钻研起烹饪方法来，在左邻右舍传播一次烧得量少又美味的烹饪方法，帮助大家养成一次性吃完，不留剩菜的习惯。“现在，村民对于食品安全的认识比以前多了很多，这也是我做食品安全员最大的收获。”王安萍笑着说。

独创“太极拳”宣传法，食品安全知晓率达到98%

陈家里村幼儿园门口有多个流动摊贩，他们没有营业执照和健康证，食品卫生安全情况堪忧。王安萍得知后，不厌其烦地对摊贩进行教育劝导，但效果并不好。“到后来，那些摊贩看到我，就特别反感。”王安萍无奈地说。

劝导摊贩行不通，王安萍就想，直接跟孩子们沟通，也许效果更好。于是，王安萍便与幼儿园负责人取得联系，在幼儿园中开设与食品安全相关的主题课程，比如教孩子们如何辨别三无产品，教他们买东西要看日期、

食品包装上有没有安全标志等。同时，通过游戏等方式开展食品安全宣传，使孩子对三无产品有所了解。让王安萍欣喜的是，经过这番努力，孩子们对流动摊点上的食品有了新的认识，并自觉地远离了这些没有安全保障的食品。

对于村里的早餐店和副食品店，王安萍初次开展食品安全宣传的时候，店主不理解，甚至有些抵触情绪。于是，王安萍想出了一套打“太极拳”的办法。“比如，我在市场上碰到店主购买食品的时候，主动上前帮忙查看食

品是否安全可靠，给他们介绍死猪肉和注水猪肉的辨别办法等。”通过这些“小事”，店主逐渐认同了王安萍倡导的食品安全观念，并开始主动、自觉地对自己经营的食品制订了符合食品安全的进货和上架措施。后来，王安萍还和店主们一起在这些副食品店里开展了一系列宣传活动，在店里对顾客提供实地的食品安全知识宣传，受到了店主和村民的一致欢迎。

这套“太极拳”打得十分奏效。在她的努力下，村民对食品安全宣传的知晓率达到了98%多。



王安萍在检查食品保质期。

本报记者 陈舒丹 文/图

见到王安萍，是在一个炎热的午后。在泽国镇陈家里村的一个小卖部，王安萍正逐个检查食品的生产日期。大颗大颗的汗珠从额头滚下，但王安萍似乎全然没有察觉。

王安萍是陈家里村的食品安全信息员。这个工作，她一干就是6年。在她的努力下，2011年度，陈家里村被评为全市食品药品安全先进集体，2014年度，王安萍也被评为泽国镇食品药品安全先进个人。

奶香四溢

小记



「三色汤

回味无穷

」:



加入调料。



出锅。



用淡奶“作画”。

本报记者 陈舒丹/文 庞辉斌/图

浅绿、嫩黄、纯白，三种颜色搭配起来，是不是顿时觉得万分小清新呢？几天前，小记和朋友来到一家刚营业的花枝餐厅，翻开菜单，里面一款高颜值的汤立刻吸引住了小记的目光，就它了！

这款美美的汤叫作“三色汤”，吃了那么多年的餐厅，小记还是第一次见到呢。点完单后不一会儿，“三色汤”就来到了我们的餐桌，一闻，浓浓的奶香味扑鼻而来。尝一口，奶香味混合着南瓜、菠菜味，一口能吃出好几个味道，真是回味无穷呢。



两边同时“开火”。

南瓜+菠菜，就是这么小清新

也许你从来没想到，南瓜、菠菜、淡奶，这三种食材可以混搭着做出一款美味的汤。“就像是土豆和番茄，两样蔬菜一起做，你可能会觉得很奇怪；不过，如果做成薯条和番茄酱，你一定就会觉得是绝配了。做菜，也要靠动脑筋。”当了3年多厨师的陈汝彬说，“三色汤”的原理就像番茄和土豆，吃了，你才会觉得它们也可以是绝配。

做一碗色、香、味俱全的“三色汤”，对于食材的选择十分重要。“要选择新鲜的南瓜、菠菜作为原料，食材不新鲜，做出来的口感就会差很多。”陈汝彬说，选取一定量的南瓜、菠菜后，要分别将它们做成糊状。

“首先是南瓜，把南瓜洗干净后去皮，放在锅中煮烂，在煮的过程中，要添加牛奶和培根，确保南瓜入味。”陈汝彬说，牛奶和南瓜的比例大约为1:3，如果不控制好比例，打出来的南瓜糊就会偏稀或者偏稠，口感都会受到影响。将南瓜煮15分钟后，要起锅放在一旁冷却。“在用冰沙机打烂之前，要用手试探一下温度，凉了才可以打。”陈汝彬说，如果把热的南瓜直接放入冰沙机打烂，容易变味；但如果等到南瓜冷却了，培根和牛奶的味道就会被南瓜很好地锁住，打出来的南瓜糊也会更好吃。

做好了南瓜糊，接下去就要做菠菜糊了。相较于南瓜糊，菠菜糊的做法就简单多了。“把菠菜过一下水就行了，不用煮烂。”陈汝彬说，生的蔬菜一般都带有少许的臭青味，有些人会吃不习惯，把蔬菜过一下水，就能有效去除臭青味了。“过水后的菠菜要加入冰块，放入冰沙机一起打烂，这样，出来的菠菜糊会有更新鲜的口感。”

奶香四溢的“三色汤”回味无穷

做好了南瓜糊和菠菜糊，下一步，就是做“三色汤”了。做“三色汤”之前，还要用“白汁”来调味。“白汁”的原料有牛奶、淡奶油、芝士、炒香的面粉，这些原料勾兑一下，就是做“三色汤”的调味品了。”陈汝彬说。

做“三色汤”之前，需要注意的是，一定要把锅洗净，“锅里不能有油渍，否则会破坏‘三色汤’的卖相和口感。”把干净的锅加热后，倒入少许“白汁”，随后，放入南瓜糊。“加热时间为3分钟，不能过长或者过短。”陈汝彬说，由于南瓜糊本身就是熟的，因此，无需将它煮熟后再起锅。同样的，做菠菜糊时，也只要加热3分钟即可。

“南瓜糊、菠菜糊最好用两口平底锅一起加热。”陈汝彬一边说，一边将两口锅中的食物一起倒入预先准备好的碗中，“因为两种糊是‘平分秋色’的，两个一起倒入碗中不容易串味，分开倒的话，就比较容易黏糊在一起。”

做好南瓜糊和菠菜糊后，最后一个步骤，就是用淡奶油在上面浇出一个漂亮的图形。陈汝彬拿着淡奶油，在上面画了一颗星星。“这个可以根据喜好来，你可以在上面画星星、爱心这些比较容易的，也可以画更复杂一些的图案。”



在“白汁”中加入南瓜糊。

警钟长鸣 安全不放松

全面开展大检查大整治

——中共泽国镇委员会 泽国镇人民政府 宣——