

夏日炎炎

## 给家里的木地板“擦擦汗”

进入夏季,空气闷热潮湿,这对家中的木地板来说是个严峻的考验。因为这很容易引起木地板变形、开裂和褪色。那么,夏日炎炎,木地板该如何保养呢?记者就此采访了一位从事木地板行业多年的业内人士。

## 关键词一:防晒避暑

夏日炎炎,业主们出门都会注意给自己涂上防晒产品防止被晒伤,殊不知,家中的木地板跟我们一样,也需要防晒。在高温曝晒下,木地板容易收缩、缝隙增大。长期的阳光直射,尤其是靠近阳台、窗边的地面,更容易出现开裂、油漆脱落等现象。

业内人士表示,夏日木地板也要“避暑”。在正午的时候,适当地拉起窗帘进行遮挡,可以避免因曝晒对地板造成的伤害。要经常开窗通风,并使用空调等降温手段,防止因温度过高而引起地板变形。空调尽量不要直接对着地板吹,否则会加速地板水分的流失。遇到持续的晴热高温,空气可能变得非常干燥,这时候就需要采用一些办法给室内加湿,防止地板因水分流失产生缝隙、开裂等现象。

## 关键词二:防潮防湿

水汽是木地板的大敌,即使是吸水性能最好的木材,也经不起与水的长期接触,这会影响地板的使

用寿命。因此,在湿热的夏季,防潮防湿必须及时。

夏季干湿交替的天气,需要我们经常开窗通风,调节室内的温度和湿度。尤其是在长期空置的房间,木地板更容易因湿气过重,导致起拱、卷边等现象,需要定期检查及通风。在湿气过重的房屋,还可以使用木炭、除湿器、防潮膜等来降低室内湿度。另外,夏季拖地一定要注意控水,一般的清洁尽量使用干抹布来完成,定期护理打蜡,如果非要用清水清洁拖地,之后也要及时打开门窗,让地板上的水渍尽快干燥,必要时可用空调等进行除湿。

## 关键词三:日常保养

实木地板在日常清洁中使用拧干棉拖把擦拭即可,如遇顽固污渍,应使用中性清洁剂擦拭后再用拧干的棉拖把擦拭。强化木地板的清洁保养相对比较简单。清洁时应用不滴水的潮湿拖把拖地,适当增大地表湿度,能够有效避免地板产生缝隙和开裂。出现油腻、污渍时,用布沾清洁剂擦拭即可。

如果发现灰尘或沙砾,应及时吸尘、清扫,不宜用潮湿的抹布和拖把处理,其间裹着的灰砾容易造成地板漆膜表面磨损,产生划痕。为地板打蜡可以起到防潮、防损伤、增加表面光洁度以及方便清洁等作用,但打蜡次数不宜频繁,过度容易导致蜡垢层叠加,对木地板造成一定损害。

动态资讯

全力护航  
中考期间食品安全

6月17日~6月19日,2021年苏州初中毕业暨高中阶段招生考试举行,市市场监管局高新区分局辖区内设有实验中学、高新区中学、陆渡中学和良辅中学4个考点。该分局高度重视,多措并举,全力做好中考期间餐饮保障工作。

高新区分局联合市局食品经营科对上述考点的食堂供餐进行了为期3天的食品安全保障,共出动执法人员24人次,提出整改意见7条,保障了12餐次6480人次的用餐安全。对巡查中发现的问题,当场要求学校食堂进行整改,发现一处整改一处。在执法人员和各学校食堂工作人员共同努力下,顺利完成了此次中考餐饮服务,未发生任何食品安全事故。

“五常法”管理  
走进学校食堂

学校食堂食品安全关乎广大师生的身心健康。在暑期即将来临之际,市市场监管局双凤分局对辖区内的学校及养老机构食堂开展了“五常法”管理现场培训会。

据了解,“五常法”管理模式有利于加强中小学校食堂的管理。目前双凤分局辖区内共有食堂“五常法”示范单位1家、达标单位3家。民办学校食堂并未开展“五常法”管理,但是这些学校食堂均有开展此管理模式的想法。此次培训会在“五常法”示范单位新湖小学进行,辖区内8家学校幼儿园负责人及1家养老机构负责人参会。会上,双凤分局工作人员介绍了“五常法”的具体实施措施以及辖区内实施的食堂情况。新湖小学相关负责人介绍了该校食堂实施“五常法”管理的过程及要点,并带领与会人员现场参观了学校食堂情况。

此次食堂“五常法”培训会通过现场参观和开展座谈会相结合的方式,一方面促进了已通过“五常法”验收的单位进一步提高管理水平,另一方面对尚未通过的单位起到了引导和示范作用,力争辖区内学校及养老机构食堂及早、全面实行“五常法”管理。

线上+线下  
保障网络餐饮食品安全

江苏省食品安全宣传周活动于6月22日启动,为引导从业人员守法经营意识,提升食品安全管理水平,市市场监管局港区分局、浮桥镇食安办、浮桥社区联合开展网络餐饮服务者集中检查和守法宣传活动。

此次行动选取了美团、饿了么等网络食品销售平台上订餐数量大、人气排名靠前、群众关注度较高的重点商户进行突击检查。重点检查网上公示信息与实体店是否一致,是否存在超范围经营、从业人员是否取得健康证明,环境卫生是否符合食品安全要求,以及食品原料是否存在过期或变质等问题,共检查10家商户,其中,发现从业人员无健康证、食品贮存冰箱的温度未达要求、防蝇纱窗破损等18个问题,现场完成整改3处,下达监督意见书7份。

在检查的同时,工作人员积极开展食品安全指导,宣传《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规,指导经营者落实各项整改措施,引导从业人员学法知法、守法经营,并向来往群众散发宣传资料,宣传普及食品安全知识,引导安全饮食、依法维权。

下阶段,港区分局将督促商户及时完成问题整改,继续开展联合检查行动,不定期、多频次开展突击检查,做好核查处置,切实提升网络餐饮服务食品安全管理水平。

总第21期 太仓市市场监督管理局 协办

家居装饰

强辉陶瓷&gt;&gt;&gt;

Mini款大理石  
受欢迎

强辉大理石瓷砖450mm×900mm Mini款自上市以来,以其7.5mm厚度的轻薄身量、0.02%的“双零”吸水高标准、5级国标硬度的优势,广受市场的追捧。

低吸水真纹理:吸水率仅0.02%,实现“双零”这一瓷质砖高标准要求,品质过硬、纹理清晰、逼真自然;超轻巧易施工:产品厚度7.5mm,身材轻巧,硬度达国家标准5级,上墙下地均适用,刷上背胶直接铺贴;多花色质感强:不同色系不同纹理的主砖配砖,砖面光泽度涵盖80°中光、30°柔光和15°细腻微光,质感丰富,表现力强;免切割随意搭:尺寸合理,无需额外加工,轻松设计巧妙搭配,无惧材料浪费。

地址:之江国际家居博览中心主馆12号

世友地板&gt;&gt;&gt;

“唯有灰”系列  
自然时尚

世友地板“唯有灰”系列自上市以来,融入高级灰色美学,开辟时尚家装新城,为年轻人装修带来了一场全新的风潮之旅。

世友地板太仓店的负责人介绍,世友“唯有灰”系列地板一脉传承“世友质量”,精研道工序,以仿古工艺孜孜打磨,木纹起伏有致,疏密相间,通透清晰,立体层次感丰富,充分展现了木材的自然之美。同时,采用15~20度柔光工艺,视觉柔和不刺激。运用微拉丝工艺,描摹木材细腻的岁月痕迹,细腻入微的设计,让空间变得静谧曼妙、自然摩登。此外,超强渗透力和吸附力的健康环保UV漆,带来更好的漆面透底性和平整度,即使硬物刮擦,无惧漆膜剥落。

地址:月星家居3号楼203-205

## DIY冰棒,炎炎夏日给自己降降温

炎炎夏日,来一根透心凉的冰棍真的是无限享受。然而,望着商店里一冰柜的冰棒,脑中有时会浮现这些问题:“这根冰棒安全吗?”“添加剂是不是很多?”“一根冰棒可能有一顿饭的热量吧?”……与其站在冰柜前思虑,倒不如自己在家动手制作。本期来教大家自制几款冰棒、雪糕。

## “网红”款&gt;&gt;&gt;

## 巧克力脆皮雪糕

“咔”,咬碎脆皮的声音在耳边轻轻响起,口中随之而来的是巧克力脆皮和内馅融合在一起的双重滋味,浓郁顺滑的口感在味蕾绽放,这是夏天带来的欢愉。只是商店里脆皮巧克力雪糕10块钱左右一根的高价总让人吃得不够尽兴。干脆自己在家开动双手,让欢愉尽情延续。

食材准备:黑巧克力260克、牛奶40克、淡奶油200克、细砂糖35克

## 制作步骤:

- 1.先取60克黑巧克力和牛奶混在一起,加热至融化,放在一旁备用。
- 2.将细砂糖倒入淡奶油中,用打蛋器打发至能呈现出纹理状态即可。
- 3.将一旁备用的巧克力牛奶混合物倒入打发好的淡奶油中,搅拌均匀,并盛入模具,插好木棍。这款雪糕口感较为浓稠,装模具的时候可以轻震几下,将雪糕糊中的小气泡震出,并使表面平整。然后冷冻至少2小时以上。
- 4.接下来要制作脆皮酱。将剩余的200克黑巧克力加50克黄油放入锅中加热或隔水加热至融化,可加入适量坚果碎丰富口感。
- 5.将冷冻好的雪糕脱模,在融化的脆皮酱中滚上一圈,裹上巧克

力酱的雪糕可插在泡沫盒上晾干。

## 特浓款&gt;&gt;&gt;

## 奶砖雪糕

口感相似,奶砖雪糕的制作过程与脆皮巧克力雪糕的制作过程很相近。浓郁的口感使奶砖拥有一批“铁粉”,更有不少网友提出“奶砖+美式咖啡”“奶砖+乌龙茶”“奶砖+抹茶粉”等各种搭配吃法。不管是美味“新大陆”,还是各种猎奇“黑暗料理”,还等你做了奶砖后——点评。

食材准备:牛奶200克、玉米淀粉15克、淡奶油200克、细砂糖35克

## 制作步骤:

- 1.先取50克牛奶和15克玉米淀粉,搅匀备用。
- 2.奶浆制作:取150克牛奶,中小火加热,起泡后转小火,并加入刚才搅匀备用的牛奶淀粉,搅拌至粘稠状态即可。
- 3.将细砂糖倒入淡奶油中,用打蛋器打发至能呈现出纹理状态。随后加入奶浆,继续打发约10秒。既而装入模具冷冻,大功告成。这款雪糕口感更浓郁,可适当减少细砂糖的量,加入炼乳。

## 怀旧款&gt;&gt;&gt;

## 绿豆冰棒

稍年长的人可能不喜欢吃目前市面上各种新奇口味的冰激淋,但



面对一根绿豆冰棒,大多都无法拒绝。对于80、90后来说,小时候夏天放学回家的路上,十有八九叼着一根绿豆冰棒。若想吃到豆子的颗粒感,那煮的时间就短些。若是喜欢沙沙的口感,就把豆子彻底煮烂,滤掉壳,冷冻后将会是一整根豆沙冰棒。

食材准备:绿豆、白砂糖、水

## 制作步骤:

- 1.煮绿豆汤,甜度根据个人喜好,冷却后倒入模具,放入冷冻室。
- 2.凝结至冰沙状态后取出,插入木棍再冷冻约1.5小时。

## 严把“源头关”

## 食品生产企业接受“体检”

为进一步提升食品生产企业的食品安全风险管控能力,近日,市市场监管局沙溪分局采取多项行之有效的措施,对辖区内食品生产企业开展集中监督检查。

一是合理计划,稳步落实。根据辖区内食品生产企业分布、品种分类制定检查计划,结合各类食品审查审核、投诉举报、年度检查等专项工作来落实检查任务。截至目前,已经完成25家食品生产企业的巡查。

二是明确标准,严格检查。执

法人员对照《食品生产日常监督检查要点表》,结合条款相关要求、上年度监督检查、投诉举报、食品审查相关规定,对企业生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验、贮存及交付、不合格品管理、从业人员管理、食品安全事故处置等方面进行严格检查。针对检查过程中发现的问题,及时提出整改意见,确保不发生食品安全事故,对3家涉及关键项不符合要求的生产企业责令停产,要求其整改到位后再复产。

三是跟踪整改,落地生根。针

对检查中各企业存在的原料索证索票不齐全、食品添加剂管理不规范、生产现场工艺布局变动、标签标示不规范等共性问题,执法人员根据整改难易程度,要求企业限期整改,同时对其提交的整改材料进行审核并存档,对其再次进行现场检查,确保整改措施落到实处。

四是及时总结,注重引导。及时总结检查中发现问题,积极向企业宣传好的做法以及相关法律法规,督促企业落实食品安全主体责任,引导企业科学管理。

维护市场公平 保障民生安全