



受阅官兵准备用餐。

食品安全是阅兵保障重中之重。兵站医疗防疫队，从北京军区疾病预防控制中心抽调食品检验骨干，开展食品检验检疫和就餐环境消杀工作。重点突出对供应商加工厂进行考察监督；对所有供应商送至兵站生活服务中心的全部食品进行抽样检验；在受阅方队驻点设防疫点，每日三餐对伙食单位加工食品进行检验；官兵用餐后，对每餐留样食品进行检验。

“在伙食保障上，整个受阅部队是统一采购、统一订购、统一配送，从质量和安全上考虑，既节约成本又体现集约化。”阅兵保障兵站政治部主任延忠林说。

生活服务中心配送官兵，每天早晨6点半，第一批供应主副食品检验合格后，就要随供货商货车到各个方队配送食品，重要的是为了确保食品从发出到接受

的途中安全，大部分官兵晚饭后才能返回，有的一天要跟车两次。

为了让受阅官兵吃到可口的饭菜，可没少下功夫。“菜谱是司务长带我一起制订的，我们要注意合理膳食，注意营养搭配、荤素搭配，每天都要让大家吃到禽类、畜类、海鲜类，为他们的训练做好保障。”“狼牙山五壮士”英模部队方队炊事班班长兼副食组组长郭亚杰说。

除了一日三餐，食堂的战士们还要给受阅官兵准备上午和晚上的加餐。“他们早上8点就集合了，要训练到11点半，将近四个小时的时间，体能消耗很大，所以我们每天上午都给他们准备加餐，有专门的保障人员用保温箱送到训练场，保证大家可以吃上热乎乎的加餐。希望加餐可以给他们补充能量，让他们踢正步更有劲。”郭亚杰说。

万无一失

——阅兵村里的食品安全检验探访

□本报记者 陈艺 陈曦 盛丽 摄影报道



食品检疫人员正在对食品原材料进行快速检测。



黄瓜、豆角、辣椒……都要经过检验。



▲开启电扇确保食材新鲜。

◀炊事班战士把留样菜品放到冰箱里。