

我市举行第23个全国安全生产月“宣传咨询日”活动

刘东波出席并讲话

本报济宁6月16日讯(记者 杜文闻)今天上午,我市在任城区湿地公园举行第23个全国安全生产月“宣传咨询日”活动。活动紧紧围绕“人人讲安全、个个会应急——畅通生命通道”主题,广泛宣传安全生产法律法规,全面普及应急避险、自救互救等常识,面对面向群众提供咨询服务,积极营造全社会“关爱生命、关注安全”的浓厚氛围。市委常委、副市长刘东波出席活动并讲话。

刘东波在讲话中指出,安全生产工作要牢固树立“人民至上、生命至上”安全发展理念,以“安全生产治本攻坚三年行动”为主线,狠抓企业、部门、属地各方责任落实。要时刻保持监管执法高压态势,大力实施安全生产“大学习、大培训”专项行动。要夯实基层基础,采取广大群众喜闻乐见的方式,扎实开展安全宣传“五进”活动。

活动现场,各相关单位设置了安全生产宣传展位,并摆放宣传展板,向公众发放各类安全应急科普资料,现场开展公众咨询。在水上救援应急演练板块、应急救援装备展示和应急安全体验互动板块,工作人员现场模拟紧急情况演练,使群众更加直观地了解安全生产工作。

聚焦 大规模设备更新 消费品以旧换新

金乡县高河街道 举办家装家电 以旧换新让利促销活动

本报金乡讯(通讯员 徐新赛)“在家门口买到了便宜的牌家电真是太好啦,还能几家对比价格,天越来越热,我趁着这个优惠活动买台空调,孩子回家就再也不怕热啦!”家住金乡莱河社区的张大爷高兴地说。

为进一步刺激地方经济发展,切实让消费者享受更实惠的购买体验,日前,金乡县高河街道联合金乡县商务局共同举办金乡县“端午惠万家”家装家电以旧换新让利促销活动,为消费者送上一份节日大礼。

“这次家电以旧换新补贴活动,恰逢端午节以及‘6·18抢家电’促销活动,以旧换新订单量同比增长35%。”金乡星海家电的工作人员介绍。另外,在新能源汽车展区,商家通过收回消费者手中“超龄、破旧”的车辆,以“换新+回收”的方式使得新能源汽车换新消费呈现出绿色、智能、品质的新趋势。

本次以旧换新让利促销活动不仅让消费者享受到了优惠,也推动了辖区内经济发展。下一步,高河街道将进一步加强与辖区内商家的合作,依托传统节日及新兴消费节日,通过数据赋能、智慧社区平台,收集居民迫切的购物消费需求,在引导好居民“惠”购物的同时也为商家提供更精准的宣传推广服务。

稳扎稳打有干头

小蘑菇闯出国际大市场

■本报通讯员 郭常鹏 孔丽娟

近日,走进位于邹城的山东友和生物科技股份有限公司,上万个瓶子整齐摆放在出菇车间,嫩白肥厚的杏鲍菇从瓶子里探出头来。这些杏鲍菇成熟后将全部出口到东南亚、欧美、澳洲等地。

友和公司原来的主打产品是金针菇,由于金针菇市场需求下滑,而瓶栽杏鲍菇深受泰国、越南等东南亚国家喜爱,且与金针菇生产流程相似、厂房改造成本低,于是他们紧跟国际国内市场走势,调整生产思路,于2023年下半年开始,投资500多万元进行厂房改造,当年11月中旬开始进行瓶栽杏鲍菇的试生产,2024年1月中旬产出首批杏鲍菇,公司的国际化出口策略一举获得成功。

据了解,杏鲍菇栽培目前还是以袋栽为主,全国范围内瓶栽杏鲍菇工厂寥寥无几。友和公司以科技创新赋能企业发展,积极引进选育适宜工厂化瓶栽的杏鲍菇品种,并探索总结高效高产生产工艺。“我们的杏鲍菇可以生吃,新鲜、爽脆、口感好,海外的客商对其评价非常高。”公司经理赵崇凯介绍,“瓶栽杏鲍菇从接种到采收,大约需50天的时间,公司车间均配备现代化、智能化的数据装备,能严控每一个生产环节,这样生产出来的杏鲍菇标准高,很受海外市场青睐。”目前,友和公司可实现日产瓶栽杏鲍菇40吨,已出口120余批次,出口量达1700余吨。

“开拓国际市场,让邹城蘑菇畅销全球,一直是我们的梦想。友和瓶栽杏鲍菇的顺利出口为邹城食用菌产业高质量发展开辟了新赛道,增添了新活力、提供了新机遇。”邹城农高区党工委书记、管委会主任张弘表示,下一步他们将继续迎合市场需求,顺势优化栽培结构,积极融入国内国际双循环,并通过出海参展、线上推介等方式展示产品,进一步打通国际市场,拼订单、拓销路,不断塑造开放发展新优势。

关心关爱未成年人

中医文化进校园 传承国粹润童心

本报兖州讯(通讯员 杨福海)近日,兖州区东御桥小学开展了一系列中医文化普及特色活动。活动以课堂教学形式进行,分中医学简介、中医小知识、中医学的重要地位三部分对学生深入浅出地进行讲解,并结合生活中遇到的医学问题与学生互动交流,让学生们学到了很多中医知识,活动气氛活跃而热烈。

在学校劳动教育实践基地——守拙园,医务工作者向学生普及“灯笼草”“艾草”等中草药的功效及生长特点。孩子们围在“老师”身边,认真听讲,相互交流,展现出他们对中医文化的浓厚兴趣。“听了中医老师的讲解,我认识了很多中草药,感受到了中华优秀传统文化的博大精深,我以后一定好好学习,传承弘扬我们的中医文化,这将是一件有意义的事。”三年级六班学生张雨霏深有感触地说。

中医文化源远流长,博大精深。今年4月份,东御桥小学牵头的课题《中医文化融入幼小教育的实践与探究》获济宁市社会科学规划项目立项,课题组围绕研究项目,扎实开展中医文化融入幼小教育的实践与探究活动,充分利用校园内种植的中草药植物,教会学生识别并了解这些植物的功效和药用价值,拓宽学生视野,增强他们对中华优秀传统文化的热爱之情。

应急调水、开闸放水、打井抽水

——山东多地全力抗旱保苗走访见闻

■新华社记者 高天 杨文

烈日当头,在山东滨州市阳信县洋湖乡冯家村,甘冽的清水汩汩流进农田。干



6月16日,山东省青州市黄楼街道孙家村农民在田地里抽水浇灌。目前,受晴热少雨等因素影响,我国北方多地出现旱情。正值“三夏”关键期,各地积极应对,多措并举,全力开展抗旱保苗工作。

■新华社发 王继林 摄

枯的麦茬间,新播种的玉米苗抽出不少新叶。“我昨天浇了66亩地,还有3天就能全部浇完。多亏当地组织打井抗旱,让刚播种的玉米及时‘喝上了水’。”冯家村农户冯

梅胜说。

连日来,受降水偏少和高温天气等因素影响,山东部分地区出现旱情。记者从山东省水利厅了解到,截至6月15日,全省今年以来平均降水量110.9毫米,较常年同期偏少22.7%。“目前,山东正处于粮食夏播复种和果树生长的关键时期,高温缺水导致农业干旱加剧、灌溉困难。”山东省水利科学研究院农水所所长黄乾说。

山东各地各部门积极应对,加强水资源调度管理,保障农业灌溉需求。“我们会同山东黄河河务局,协调水利部黄委调剂解决应急抗旱用水,向东营、滨州、济南等地调增应急引黄指标4.11亿立方米。此外,加强对抗旱水源的统一调度管理,指导各地充分利用水库、机井等水源。”山东省水利厅水旱灾害防御处处长于静告诉记者。

清渠架泵、开闸调水,临沂市多措并举保障用水需求。记者在临沂市蒙阴县看到,几名村民正对一处机井进行清淤和修缮。据介绍,临沂市共派出33个抗旱工作组到重点县区、乡镇进行抗旱技术指导。此外,临沂6座大型、26座中型水库和部分小型水库先后开闸放水。

记者在淄博市沂源县一些乡镇走访时看到,部分农户正在利用现有水利设施和自用抽水泵从水库、塘坝、河道等抽水抗旱。

“目前,我们共投用电机井998眼、泵站822处,完成抗旱浇灌面积7468公顷。”沂源县水利局党组成员、副局长周士宏说。

于静介绍,在夏种用水关键期,各地积极开展提引水灌溉,努力扩大灌溉面积,全力抗旱保苗。据统计,夏种期间累计抗旱灌溉1187.69万亩农田。

在东营市广饶县李鹊镇的一处农田,一台白走式喷灌机正在进行作业。广饶县李鹊镇农户董玉杰说:“地里能浇上水,刚种的玉米就能更好出芽,心里就踏实了。”据介绍,当地已协调专业人员对机井、电力线路等进行巡检抢修,保证农户农田灌溉需求。目前,李鹊镇5.4万亩玉米已完成灌溉超九成。

蒙头水是玉米播种后浇的头遍水,浇得好能为玉米生长和丰收打下坚实基础。在泰安新泰市宫里镇王灵村,种粮大户王坤的1300亩农田里,4台自动喷淋设备正为夏播玉米提供源源不断的水分。“播种完玉米后,我们及时浇了一遍蒙头水,有效提高玉米的出苗率。”王坤说。

据气象预测,山东在6月下旬至7月上旬将有4次降水过程,平均降水量在100.0毫米至110.0毫米,较常年同期多一至两成,这将有利于缓解部分地区旱情。

新华社济南6月16日电

数读新闻

去年中国商贸物流总额超126万亿元

新华社石家庄6月16日电(记者 秦婧 冯维健)16日开幕的2024中国·廊坊国际经济贸易洽谈会上发布了《中国商贸物流发展报告(2023年)》,报告显示,2023年中国商贸物流总额达126.1万亿元,同比增长5%。

报告由商务部流通业发展司、中国物流信息中心共同编写。报告指出,当前我国商贸物流发展呈现六大特征。一是批发业物流逐步向供应链服务拓展;二是零售业物流加快精细化转型;三是冷链物流设施短板加快补齐,冷库总量约2.28亿立方米,同比增长8.3%,冷藏车保有量约43.2万辆,同比增长12.9%;四是餐饮住宿物流定量化服务快速发展,餐饮业全年食材流通规模达6.1万亿元,净菜市场规模突破3000亿元,住宿业物流需求恢复到2019年高位;五是进出口物流保持韧性增长,出口物流量同比增长6.7%,进口物流量同比增长13.0%,全年港口货物吞吐量170亿吨,比上年增长8.2%;六是绿色化标准化水平进一步提升,全社会标准托盘保有量超6.3亿片,托盘标准化率超36%。

报告对2024年商贸物流发展趋势进行了展望。商务部流通业发展司副司长任锋表示,随着各项宏观政策措施协同发力,消费需求持续恢复,商贸物流由恢复性增长向温和增长转变。

2024年度全国社会工作者

职业资格考试报名人数达188.9万人

新华社北京6月16日电(记者 冯家顺)2024年度全国社会工作者职业资格考试于6月15日至16日举行。记者16日从中央社会工作部获悉,今年考试报名人数达188.9万人,较2023年增长26%,再创历史新高。

据了解,社会工作者职业资格分为助理社会工作者、社会工作者、高级社会工作者三个级别。其中助理社会工作者、社会工作者通过考试的方式评价,自2008年起已经连续组织17年;高级社会工作者采取考试与评审相结合的方式,2020年组织首次考试,取得考试合格证明的考生可申请参加评审。

中央社会工作部介绍,目前全国共有116.1万人取得社会工作者职业资格证书。这支队伍广泛分布在基层治理、职工帮扶、儿童福利、青少年事务、老龄和养老服务、禁毒戒毒、社会救助、社区矫正、卫生健康、信访工作等领域,围绕满足群众需求和解决民生问题开展专业服务,成为参与基层治理的重要力量。

此外,今年全国还有50余名视力障碍考生报名参加考试。各级党委社会工作部、人力资源社会保障部门密切配合,采取多种措施全力保障考试顺利进行。

高温下,重点人群防暑降温要注意这些

■本报通讯员 郭常鹏 孔丽娟

新华社北京6月16日电(记者 李恒)近日,中央气象台连续发布高温预警,多地气温突破40摄氏度“大关”。专家提示,高温天气会给一些重点人群带来健康风险,这些人群要加强自我防暑降温意识,及时补充水分,保证充足睡眠和健康饮食。

国家疾控局此前发布的《高温热浪公众健康防护指南》明确,高温热浪健康防护的重点人群包括:敏感人群,如儿童、孕妇、老年人等人群;慢性基础性疾病患者,如循环系统疾病、呼吸系统疾病、精神与行为障碍、肾脏疾病及糖尿病等患者;户外作业人员,如农民、建筑工人、环卫工人、快递员等人员。

怎么识别中暑症状?专家介绍,中暑分为先兆中暑、轻症中暑、重症中暑和重症中暑等阶段。北京儿童医院主任医师王荃提醒,在高温、高湿环境暴露后,一旦出现头晕、头痛、恶心、呕吐、发烧、肌肉抽筋、抽搐等症状,提示可能要发生中暑。

王荃特别提醒,老年人、儿童、孕产妇、慢性基础性疾病患者以及户外作业人员等人群,更容易发生中暑,需格外加强自身健康防护。

专家建议,这类人群要尽量避开高温高湿环境,儿童尽量在早晨或晚上进行户外活动,在户外玩耍时最好待在阴凉处;孕妇和老年人尽量待在凉爽的



室内;慢性基础性疾病患者要主动、多次、适量饮水,不要感觉口渴才喝水,若因疾病限制饮水量,要及时询问医生合理的饮水量;户外作业人员要合理安排户外作业时间,预防职业性中暑。

重点人群中暑了怎么办?北京大学人民医院急诊科副主任医师迟骋建议,出现中暑症状时,要将患者转移到阴凉通风处,解开患者衣袖、领口,用凉毛巾擦拭患者四肢皮肤等,同时用风扇、空调等降低环境温度。一旦患者出现意识障碍、昏迷、呼吸循环衰竭等危重症状,应及时送医救治。



鱼台小龙虾:夏日里的一封味觉情书

■本报记者 宋娜

炎夏夏日,当蝉鸣与微风交织成夏的序曲,有一种味道,如同一封蘸满乡愁的书信,穿越熙攘的街巷,悄悄落在每一位食客的心头——这便是鱼台小龙虾,北方水乡的一抹瑰丽,一封关于味蕾的夏日情书。

鱼台,自古便享有“鱼米之乡”的美誉。在这里,碧波荡漾的湖水与广袤的绿色田野相映成趣,滋养着一方水土的独特韵味。而鱼台小龙虾,便是这方水土孕育出的珍宝,以其“白富美”的特质,成为食客们口中的佳话。

“白”,指的是鱼台小龙虾体色之纯净,壳薄而透亮,煮熟后鲜亮红润,如同夏日晨曦中初露的朝霞,诱人眼球;“富”,则是言其肉质之饱满,得益于鱼台得天独厚的生态环境与科学的养殖技术,这里的小龙虾个个体态硕大,肉质紧实,富含蛋白质与微量元素,营养丰富;“美”,自然是对那令人难以忘怀的滋味的赞美,鱼台小龙虾肉质细腻,味道鲜美,无论是麻辣、蒜

蓉还是清蒸,每一种烹饪方式都能激发出它独有的风味,让味蕾在夏日的热烈中沉醉。

鱼台小龙虾,无疑是夏日给世界的一份味觉献礼,一封饱含情感的味蕾情书。它无声却深情,以纯粹的口感作为笔触,以浓厚的情愫为墨,让每一个品味它的人,都能感受到那份来自鱼台的深情厚谊,还有夏天的热烈与美好。

烹饪艺术,是这封情书的浪漫篇章。鱼台人运用厨艺魔法,为小龙虾披上了千姿百态的风味外衣。从传统红烧的醇厚,油焖的馥郁,到创新蒜蓉的细腻、冰镇的清新,每一次烹饪尝试都引领着一场味觉的奇遇,展现了鱼台传统文化与当代美食潮流的妙妙融合。

绿色生态,是这封情书中的动人诗行。在鱼台,生态养殖的理念如同一抹清新的绿意,渗透在每一分田地。稻虾共生的智慧结晶,不仅是小龙虾肉质鲜美的秘诀,也是鱼台人对自然深情的表白,彰显了对生态环境的敬畏和共生理念的坚持。这份自然之赐、归于自然的绿色承诺,成为

了鱼台小龙虾独树一帜的品牌图腾,每一口都饱含对大自然的感激与尊崇。

鱼台小龙虾,不仅是味蕾的享受,更是文化和创新的传递者。从最初的探索,到获得国家地理标志产品的荣耀,再到龙虾节的年度盛事,它的成长轨迹宛如一部微型乡土史记,记录着鱼台人民如何以智慧与勤劳,与自然和谐共舞,创造出这一味觉奇迹。如今,小龙虾已成了一座桥,连接着过去与未来,内与外,让世界通过这小龙虾,品味鱼台,理解鱼台,感受鱼台。

小巷深处,老榆树下,一张张圆桌悄然铺开,小龙虾的香味与欢声笑语交织在一起,共同绘制出一幅鱼台的夏夜长卷。在这里,小龙虾不仅仅是一种食材,它是连接邻里情感的纽带,是夏日傍晚聚会的必备佳肴。每当夕阳西下,小城的街头巷尾便弥漫着一股特有的烟火气与欢笑声。家家户户不约而同地准备起小龙虾盛宴,孩子们在巷口追逐嬉戏,大人们则围坐在院子里,一边剥虾壳,一边分享着日常的点点滴滴。这样的场景,构成了鱼台最真实、最温馨的生活画卷,让小龙虾

的味道里,又多了几分人情的温度和时光的印记。

夜幕降临,微风轻拂,鱼台的夏夜因小龙虾而愈加生动。一盘盘色泽诱人的小龙虾端上桌,那不仅是食物的呈现,更是鱼台人热情好客、崇尚自然生活态度的展现。这封味觉情书,在每个人的舌尖缓缓铺陈,讲述着爱、传承与希望永恒篇章。

