

大安市抢抓创建国家5A级景区机遇 全力构建“旅游+”产业新格局

本报讯(赵轶群 杨帆)大安市深入贯彻全省“一主、六双”产业空间布局,围绕建设“吉林省湿地生态旅游产业发展示范中心”的战略目标,以创建嫩江湾国家5A级景区为依托,构建“旅游+”产业发展新格局。2019年,嫩江湾被评为“全省十佳避暑休闲景区”,是近3年来全省唯一入选国家5A级景区创建名单的景区。

坚持高品质推进。大安市委、市政府牢固树立“抓创建就是抓发展”的理念,积极营造上下“一盘棋”合力搞创建的浓厚氛围。一是高起点规划。按照“存量做优、形成品牌,增量做大、形成规模”的发展思路,编制了《大安市旅游发展总体规划》《大安市“十三五”旅游产业发展规划》《嫩江湾景区发展规划》,为实施旅游产业指明具体方向。在创意中国设计者联盟、世界雕塑友好协会等25个平台,对游客服务中心、新三馆、捺钵女神雕塑等7个主要景观进行设计创意征集,增强了景观的文化底蕴。二是高规格推动。成立创建工作领导小组,由市委书记、市长任双组长,相关市领导任副组长,创建领导小组办公室设在文旅局,下设综合协调、项目建设、资金协调等9个工作组,统筹推进项目建设。综合财政、审计、住建等部门意见,对招投标流程和资金管理使用流程做出明确规定,每周调度项目进展情况,及时解决发现的问题,确保成员单位配合顺畅。三是高标准建设。在完成前期投资的基础上,计划追加资金1.8亿元用于集中抓创建工作。提出“非必须不新

建、非主题不新建”原则,对标5A级景区的创建标准,梳理出嫩江湾需提升硬件工程52项、软件工作内容218项,并对必须完成的42项重点建设、修缮、拆除项目的标准、内容、时限进行细化量化,确保资金使用合理化和项目收益最大化。

坚持多产业融合。强化“大旅游”意识,以建成全产业融合旅游体系为目标,全力做好产业融合文章。一是做“旅游+农业”文章。以田园风光为背景,以“都市农家”为主题,实施“一江两河”(嫩江、洮儿河、霍林河)现代农业基地、湿地花田等生态农业项目,建设集农业观光、实践种植、亲子菜园、果蔬采摘等功能于一体的体验式农业旅游目的地,吸引游客享受农村风土人情。二是做“旅游+工业”文章。扶持大安先达食品、大安罐头厂等轻工企业加入域内旅游产业链,生产配套旅游特产。同时,引导旅游企业从单纯旅游纪念品销售向产品制作、工艺展示及体验转变,让企业成为新的旅游观光园。三是做“旅游+康养”文章。适应老龄化社会发展需要,利用大安优良的生态优势,突出“湿地休闲观光、乡村旅游、生态养生”三大特色,大力推动养老、旅游和健康产业融合发展。随着城市环境质量的提升,求大安定居的人口逐年增多,带动了房地产行业的持续发展。四是做“旅游+文化”文章。新建大安新“三馆”(文化馆、图书馆、美术馆),用地面积6.82亩,全部建成后规模将达到9650平方米。依托“三馆”,挖掘、展示大安历史文化资源和非物质文化

遗产,创排了一批精品剧目和演艺活动,加快文化产品与重点旅游景区的结合,提升了景区的文化品位。

坚持多形式营销。依托境内丰富的生态景观,打好生态旅游牌,办好节庆活动,展现大安新形象,推动旅游提质升温,让“嫩江第一湾”成为一张响亮的名片。一是坚持专业引领。先后聘请北京达沃斯策划公司、杭州西溪国家湿地公园设计团队等国内一流的旅游设计公司,编制旅游策划营销方案,实施一批策划好、创意巧、有内涵的旅游项目,打造一批有卖点、有生命、有效益的旅游产品。二是拓宽宣传渠道。借势中央电视台、《中国旅游报》等主流媒体,借助长春、沈阳等重要客源地区媒体,借力携程、驴妈妈、同程等在线旅游渠道,精准投放旅游广告,推广旅游产品,提升大安旅游知名度和美誉度。三是丰富活动载体。根据四季气候和景色特点,举办乡村旅游节、冬捕节等一批小而特、小而巧的创意活动,增强大安旅游影响力。先后举办了“全国垂钓节”“首届乡村旅游节”“嫩江文化旅游节”等大型旅游主题活动,吸引央视等50余家媒体开展旅游推介,2019年域外游客达50万人次。

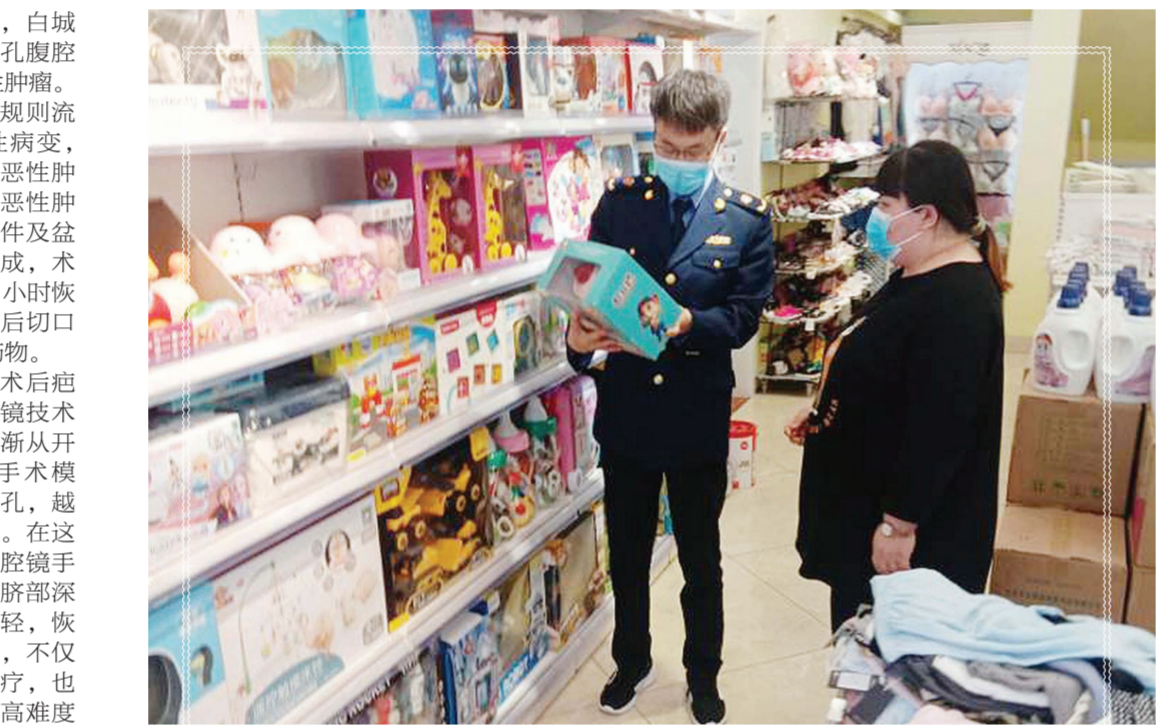


白城中心医院通过微创术 成功实施子宫恶性肿瘤切除术

本报讯(付京宁)近日,白城中心医院妇产科应用经脐单孔腹腔镜技术成功治疗一例子宫恶性肿瘤。该患者为绝经后阴道不规则流血,彩超提示宫腔内占位性病变,经诊断性刮宫后诊断为子宫恶性肿瘤,行经脐单孔腹腔镜子宫恶性肿瘤根治术,全子宫、双侧附件及盆腔淋巴结切除,手术顺利完成,术中仅出血50ml,患者术后24小时恢复肠道功能并离床活动,术后切口疼痛较轻,未给予任何镇痛药物。

传统开腹手术创伤大,术后疤痕大,体力恢复慢,随着腹腔镜技术的广泛应用,妇科手术已逐渐从开腹手术过度到腹腔镜微创手术模式,腹腔镜由多孔逐渐到单孔,越来越趋向于微创化、精细化。在这一理念引领下,经脐单孔腹腔镜手术切口小,留下的疤痕藏于脐部深处,外观看不到,术后疼痛轻,恢复快。此项技术的成功应用,不仅解决了妇产科常见疾病的治疗,也能够完成子宫恶性肿瘤这样高难度的手术治疗。经脐单孔腹腔镜术后住院时间短,经济负担轻,术后生活质量高,患者更容易接受。经脐单孔腹腔镜手术已成为现阶段微创外科研究的新热点,这种微创技术比开腹手术技术更深入人心。

2018年,该院妇产科主任胡志洪就带领团队成功开展了白城地区首例经脐单孔腹腔镜手术,实现了从一道疤到一个孔的技术飞跃,至今已成功救治患者60余例,包括异位妊娠(俗称宫外孕)输卵管切除、卵巢囊肿切除等。本次治疗子宫恶性肿瘤行子宫恶性肿瘤根治术(全子宫+双侧附件及盆腔淋巴结切除术),更是开创了此类高难度手术应用单孔腹腔镜技术完成的先河,此项技术在吉林省屈指可数,取得广泛好评。



近日,洮南市市场监督管理局组织该市各监所、队开展“雷霆2020”打击假冒伪劣服装鞋帽及儿童用品专项检查,加大对批发市场、集贸市场、商超、学校周边学生用品店及线上销售的成人服装鞋帽、儿童服装、儿童三轮车及学步车等用品检查力度,切实维护广大消费者合法权益,保障少年儿童健康成长。图为执法人员深入儿童用品店检查玩具。

刘志强 本报记者张殿文摄

诚信建设万里行

款5000元为该村购买防疫物资。

强化金融扶贫责任担当。该行全力做好扶贫小额信贷投放工作,实现应贷尽贷,助力贫困户增强脱贫内生动力和自我发展能力。自年初开始,累计发放扶贫贷款8837.07万元。

积极开展消费扶贫。在对包保村提供物资帮助的同时,该行还帮助光荣村销售农副产品,截至目前,累计购买柑桔、大米、黄小米等扶贫农产品总计2万余元。

的含量,结果发现,这些人体内番茄红素偏少,超过80%的受试者低于平均水平。“不仅是番茄,胡萝卜、菠菜、蘑菇、芦笋、卷心菜、辣椒等很多蔬菜经恰当烹饪后都会产生更多的抗氧化物质,如类胡萝卜素和阿魏酸等。”阮光锋说。

当然,过度烹饪食物也是不可取的。“如果烹饪时加热温度过高、烹饪时间过长,就会破坏食物中的营养,甚至还会产生有害物质。肉类如果加热时间太久会产生焦糊味,这就是蛋白质过度变性了,另外,温度太高还会导致肉类中的脂肪发生氧化,甚至产生丙烯酰胺、苯并芘、杂环胺等有害物质。”阮光锋说。

适当加工还有利于去除农残

阮光锋指出:“通常烹饪能让人吃下比生食更多的蔬菜,因为生蔬菜植物细胞壁比较硬,会增加消化负担。”另外,十字花科蔬菜西兰花、菜花、萝卜等未烹饪时含有硫化物的气味,如果生吃,一般较难吃下。

“即使是普通的蔬菜,生的蔬菜体积太大,但是煮熟之后只有一小盘,很容易吃完,也更容易达到每天一斤蔬菜的推荐量。而一斤生的蔬菜,一般人很难吃完。”阮光锋说,“此外,适当的烹饪加工也有利于除去蔬菜中的农药残留,降低安全风险。”

(据科普中国网)

关注食品安全 确保饮食健康

新冠肺炎疫情发生后,中医药在新冠肺炎防治中发挥了重要作用,产生了比较好的效果。在常态化疫情防控中,中医药作用依然重要,因此,我市需进一步创建和完善白城中医药健康产业联盟体制,实现国家提出的“实施产业基础再造和产业链提升工程”“提升产业基础高级化、产业链现代化水平”。

认清重要作用 提升发展自觉

在新冠肺炎救治中,中医药辩证施治,充分发挥了在治疗中、在疾病康复中的重要作用,显露出中医药的独特优势。全国人大代表、中国工程院院士、中医专家张伯礼,率领天津、江苏、湖南、河南、陕西等地中医医疗队,创建了方舱医院,收治的564名患者全部痊愈出院,创造了“轻症病人零转重、痊愈病人零复阳、医护人员零感染”的“三个零”记录。吉林省支援武汉的中医医疗队创造了“患者零死亡、医护人员零感染、安全零事故、进驻人员零投诉、治愈人员零复发”的“五个零”辉煌战绩。《人民日报》3月24日第2、3两版刊登了《新冠肺炎治疗筛选出“三药三方”——超九成患者使用中医药治疗》《国际社会积极评价中医药抗疫》文章,报道了中医药在国内外抗疫中的独特作用,引起了国际社会的高度赞扬和重视,吸引了许多专家学者创新研究和应用。

国家已把创新发展中医药健康产业纳入重大科研项目,促进中医药向更高质量、更高效益、更广泛领域发展壮大,造福中国和世界人民。40多个外国政府和组织与我国有专门中医药合作协议,30多个国家和地区开办了数百所中医药院校,一批中医药海外中心服务机构在“一带一路”参与国家和地区相继建立……国际合作项目日益增加。中医药防病治病、强身养生的优势,在国际社会中不断地传承创新,发扬光大。我们要紧跟形势发展需要,在增强光荣感的同时,增强责任感和使命感,强化创新发展的自觉性,把中医药健康产业做得更快、更大、更强。

全面发展产业 筑牢防控基础

中医药健康产业是人们运用中医医疗养生技术,利用中药材和药食同源的植物、动物、矿物及产品防病治病、养生保健、益寿延年的产业,在防治新冠肺炎疫情中发挥了重要作用。我们要抓好常态化疫情防控,就要全面发展好中医药健康产业,下大功夫把中医药业发展成为白城现代特色科技创新型战略支柱产业。

要强化中药材和药食同源植物种植业发展。充分利用白城有136个科目、1464个品种中药材植物资源优势,在保护好原生态野生物种的同时,积极发展人工种植业。以绿波中药药业有限公司为主体,建设国家地理标志保护品牌产品“白城甘草”之都,发展好“中国优质道地药材十佳规范种植基地”;以国药集团百琦药业为主导,建设超百亿产值的中药产业园,建成中国北方关药之乡。充分利用白城地域广阔、人均土地面积居全省之首的优势,在调整农业种植结构中,扩大中药材种植面积;在发展庭院经济中,增加中药材种植品种;在村屯绿化中,种植花药兼用植物;在莫莫格和向海两个国家级自然保护区、镇南和姜家店等一些草原牧区,建设各种类型的中药材植物园;在疏散林区,特别是在白城西北、西部和西南的边远地区,建连食药用用的山杏林带,间种防风固沙、生育期长、花药兼用的中药材,形成绵延千里的旅游风景线,成为农民增收致富的重要项目。充分利用白城是全国杂粮杂豆和油料主产区的优势,大力发展食药兼用的国家地理标志保护产品“白城绿豆”“白城油葵”种植业,建设“中国特色农产品优势区”;大力发展有“食药兼备”美誉的燕麦种植业,建设“中加燕麦国际健康食品产业园”,打造“东方燕麦之都”。

要强化加工制药、物流商贸和科教服务业,进一步挖掘中药企业潜力,不断扩展生产经营项目和规模;进一步优化企业组合,形成产业集群或合作社团,提升名牌产品优势、产量和市场占有率;进一步加强措施,鼓励中医药教育、科研和在职工专业人员继续提高工作能力,不断开创中医药健康产业科学发展的新局面。

创建产业联盟 促进合作共赢

我们要按照省市相关要求,创建白城市中医药健康产业技术创新战略联盟,把从事中药种植养殖业、加工制药业、医疗健康业、保健饮食业、物流商贸业、教育科研业的单位和个体联系组织起来,改变各自为政、力量“散、小、弱”的状况,结成全区域范围、全产业门类、全营业项目的发展链条,建立起以人民为中心、以农业为基础、以企业为主体和以科教为动力的统筹规划、协调发展、合作共赢的中医药健康产业联合体。在市委、市政府及市医药健康产业发展推进组的领导下,上承党政意志决策、下启民智民力,成为落实党委政府发展中医药健康产业规划的旗手、企业规范发展的推手、产业人才培养的能手、商贸流通的助手、衔接产业链条和发展产业集群的强手,走出一条具有科尔沁草原特色的白城中医药健康产业科技创新型战略联盟之路。

要面向全国,强化国内合作。同吉林省现代中药产业发展战略联盟、吉林省中医药健康产业协会等社团组织衔接合作,建立中药农业生产、加工制药、商贸流通、科技研发、质量评价、产业服务六大体系,建成“吉林西部中药材生态区”;同山海关以北各大中药行业衔接合作,建设以白城为中心的关药圈;同关药区外的全国各大中药产业区合作,建立互通有无、优势互补机制,扩大中药产业规模和效益。

要走向世界,把发展中医药健康产业融入“一带一路”建设,打造“健康丝绸之路”,让白城中医药健康产业在国际市场中占有一席之地,以“国家勋章”获得者屠呦呦为榜样,用中医药造福世界。

工作研究

2020白城征兵政策全解读

(六)创业有扶持。国家和地方各级政府对退役士兵自主创业实行优惠政策,大力扶持退役士兵尤其是高学历退役士兵从事个体经营,兴办经济实体,创办中小微企业。①享受税收优惠。从事个体经营的退役士兵,依法享受税收优惠,在3年内每户每年按国家和省政府规定的标准,依次抵减其当年实际应缴纳的增值税、城市维护建设税、教育费附加、地方教育附加和个人所得税。②享受创业贷款。退役士兵自主创业自筹资金不足的,可申请不超过20万元的创业担保贷款,吸纳退役军人达到规定比例的中小微企业可申请不超过400万元的创业担保贷款,并按规定享受贴息;③优先入驻青年创业园。具有成熟创业项目或退役士兵,可优先入驻共青团组织的青年创业园创办企业,并享受创业园优惠政策扶持。④免费教育培训。对义务兵和服役不满12年的士官退出服役1年内的,可按规定免费参加教育培训;退役1年以上考入全日制普通高等学校或者参加职业培训的,按规定给予资助或者补贴。

欢迎有志青年加入青春队伍! (完) (据白城征兵微信公众号)

征兵季

关于在疫情防控中强化中医药产业发展的思考

柳芳清 常时光

农发行洮南市支行扎实推进脱贫攻坚工作

本报讯(赵志国 韩丹)农发行洮南市支行高度重视脱贫攻坚工作,围绕脱贫攻坚目标,采取有效措施,扎实推进脱贫攻坚工作向纵深发展。

认真做好帮扶村关爱工作。从年初至今,他们为

包保村洮南市蛟流河乡光荣村捐赠各类书籍100余本,用知识武装村民,进一步提高村民科技种田能力。疫情发生时,主动联系光荣村提供帮助,得知疫情防控物资紧缺后,及时联系洮南市慈善基金会捐

生食并非更健康,当心吃出病来

随着西餐、日韩料理在中国越来越流行,许多人都开始接受生食,生鱼片、蔬菜沙拉随处可见,甚至生拌牛肉、生蚝也有人愿意尝试。

热爱生食的人认为,生吃是更健康的饮食方式,因为烹饪食物会破坏其中的营养成分。

但是生食真的更健康吗?科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋告诉科技日报记者:“生食并不比烹饪更健康。适当的烹调可以提高食物的消化率,杀死寄生虫和有害微生物,还能消除部分农药残留。虽然烹饪食物的确会损失一些营养素,但是也有一些营养素的含量升高了。”

海鲜也可能携带寄生虫,最可怕的属异尖线虫。”

而且寄生虫的宿主还不是只限于动物,生吃水生植物也可能感染寄生虫。“有一种寄生虫传染的媒介主要是水生植物的根块和茎,例如荸荠、大菱角、水红菱角、茭白和莲藕,这种寄生虫就叫——布氏姜片吸虫,简称姜片虫。调查发现,生食菱角、茭白、荸荠等水生植物,尤其在采摘菱角时,边采边吃,漏了就喝生水,都很容易感染姜片虫。”阮光锋说。

烹饪可提高营养素含量和吸收率

很多人认为,食物经过加热后不利于吸收。比如常有人说,蛋白质加热会变性,影响吸收。“其实,蛋白质变性不等于降低了消化吸收率,适当的热处理会使蛋白质的结构发生伸展,暴露出被掩埋的一些氨基酸残基,这有利于我们体内蛋白酶的催化水解,不仅不会影响吸收还能促进蛋白质的消化吸收。”阮光锋说。

此外,“虽然蔬菜的烹饪的确会造成一些营养素损失,比如维生素C、维生素B等。但是也有一些营养素的含量升高了。”阮光锋说。一项研究对德国198名男性进行了调查,受调查的这些人平时吃东西时95%以上都是生食,研究者测定了他们体内番茄红素

生食易感染致病细菌及寄生虫

“生肉类和海鲜生产、储藏、加工及运输的过程中都有被微生物污染的风险。常见细菌污染有生鸡蛋上的沙门氏菌、生牛肉中的O157:H7型大肠杆菌、生蚝中的创伤弧菌等。冷冻、辣酱、芥末、烟熏、饮酒等都无法完全杀死有害细菌,只有充分加热才可以。”阮光锋说,生肉类、鱼虾的寄生虫问题就更加严重。“生吃牛肉要当心牛带绦虫,河鱼生鱼片有肝吸虫,即便是海鱼生鱼片,也不像想象得那么安全,