

通榆县打好农村危房“歼灭战” 实现贫困群众“安居梦”

本报讯(赵铁群 于春元)近年来,通榆县把危房改造作为“两不愁三保障”的重中之重,立足县情实际、聚焦目标任务,举全力推进危房改造工程,累计改造农村危房24108户,占全县农村总户数的37.55%,极大改善了农村群众居住条件,实现了住房安全率百分之百、群众满意率百分之百的“双百目标”。今年5月,《关于对2019年落实有关重大政策措施真抓实干成效明显地方予以督查激励的通报》(国办发〔2020〕9号)对通榆县危房改造工作给与充分肯定。

坚持“三个先行”,抢抓早做战前准备。一是坚持方案先行。根据国家和省、市文件,结合通榆实际,组织行业部门反复磋商,制定出台了《通榆县脱贫攻坚农村危房改造实施方案》,明确目标任务、补助对象及认定程序、建设及补助标准、实施步骤、保障措施等相关内容,为实施农村危房改造提供政策遵循。尤其对结转滞后、顶名改造、D级危房未拆除、无房户等历史遗留问题提出操作办法,确保危房改造无死角、全覆盖。二是坚持摸底先行。在全省率先开展了“以户找房”工作,抽调96人,组建16个核查小组,核全县26498户建档立卡户住房情况,逐村、逐屯、逐户进行身份核对、房屋核竣、属性核准,由第三方机构对全县所有土房和一面青房屋进行安全等级鉴定,确保危房改造有报告,危房房屋全改造。三是坚持设计先行。聘请吉林省建筑材料工业设计研究院制定了《通榆县农村危房改造建

设标准》,根据家庭人口数和不同需求,设计8套样板户型,由百姓自行选择户型,为施工方提出具体参照。

突出“四个重点”,强力推进提升攻坚效能。一是突出高位统筹。县委书记亲自对危房改造工作进行安排部署,成立了由县长任组长、分管县领导任副组长、相关部门“一把手”为成员的危房改造工作领导小组。副组长履行日调度工作机制,全面掌握各乡镇具体进度,对薄弱环节加强督促检查,压茬推进工作任务。二是突出开会调度。县脱贫攻坚工作领导小组通过周例会,集中听取全县危房改造开展情况,发现问题立即研究解决方案,不留死角、不留问号。危房改造工作领导小组定期组织相关人员召开碰头会、调度会、部署会,研究解决施工、材料、人员等方面出现的问题,确保流程合理,施工有序。三是突出压实责任。拧紧责任链条,构建“县领导包乡、乡领导包村、包保部门包户”责任体系,层层签订危房改造责任状,对于履行职责不到位,导致群众对危房改造工作反映强烈引发上访事件,甚至出现非正常情况的干部,严肃追究责任。四是突出政策宣传。通过广播电视、微信公众号、政府网站等平台,着力扩大宣传面,特别是充分发挥驻村工作队、督察组作用,进村入户面对面宣传危房改造政策,有效提升群众的政策“知晓率”,促使农户自觉承担危房改造职责,工程队自觉履行合同约定。

严把“三道关口”,提升质量确保作战成效。一是

严把监督关。县里成立质量监督专班,专门抽调一名正科级干部带领专业技术人员巡回检查,对不符合设计要求、达不到质量标准的,坚决拆除重建。监督专班外聘7名专家,定期深入改造现场提供技术支持和检验支持。同时,为每个乡镇调配3名以上专业监理,保证了施工过程时刻有人盯、处处有人控。二是严把工期关。科学编制施工计划,采取加班加点、交叉作业等办法,坚持做到每天早4时开工、晚8时收工,确保有序衔接、不打乱仗。实行挂图作战,每日通报各乡镇进度及排名,督促包保干部和镇村干部坚守一线,保障危房改造有序推进。三是严把验收关。研究制定了《通榆县危房改造竣工验收实施方案》《通榆县农村危房改造工程竣工验收标准》,组织专业人员成立验收队伍,按照“建完一户、验收一户”原则,采取查阅文件资料、比对农户档案、检查信息系统和现场检查的方式进行系统验收。对验收中发现问题,及时下发整改通知书,责令限期整改,确保改造户都在规定时限内住上安全住房。



今年6月是我国第十九个安全生产月,日前,洮南市兴隆街道办事处联合该市公安局在五金广场开展了以“消除事故隐患,筑牢安全防线”为主题的安全生产宣传活动。他们通过摆放展板、发放宣传单及带有宣传标识的纪念品,向过往群众普及安全生产知识,提高群众居家安全意识。活动共计发放宣传资料300余份、宣传品200余份,使群众进一步认识到“珍视生命,重视安全”的重要性。

王超 本报记者张殿文摄

洮南市开展治理超限超载宣传活动

本报讯(记者汪伦)为加强货运车辆驾驶员安全意识,营造浓厚的超限超载治理氛围,日前,洮南市交通运输综合行政执法大队积极开展了安全行车、治理超限超载宣传活动。

该执法大队依托洮府乡、瓦房镇、东升乡超限检测站,向过往司机发放宣传单,并对他们进行宣讲,要求严格按照国家规定进行运输,不私自改装车辆,不驾驶超限超载车辆。同时,执法人员还深入到辖区货运源头企业进行宣传,对洮南市西郊粮库、洮南市北方水泥厂、白城市砂石综合利用资源有限公司洮南分公司3家货运源头企业进行了重点宣传,使其认识到货车非法超限超载的危害性,要求企业严格落实主体责任,树立主动治超、合法装载的意识,规范货运源头单位装载行为,严把企业关口,坚决杜绝超限超载运输车辆出厂、上路。

此次宣传共出动执法人员20余人次,走访源头企业3家,发放宣传单1000余份。通过宣传,使广大驾驶员超限超载车辆。同时,执法人员还深入到辖区货运源头企业进行宣传,对洮南市西郊粮库、洮南市北方水泥厂、白城市砂石综合利用资源有限公司洮南分公司3家货运源头企业进行了重点宣传,使其认识到货车非法超限超载的危害性,要求企业严格落实主体责任,树立主动治超、合法装载的意识,规范货运源头单位装载行为,严把企业关口,坚决杜绝超限超载运输车辆出厂、上路。



为激发市场活力,确保人民群众舌尖上的安全,日前,白城市市场监督管理局主动服务,组织开展了夜市食品经营从业人员安全知识培训,积极引导食品经营者强化食品安全意识,加强食品原料采购、一次性餐饮具使用管理等,确保食品安全。据了解,培训拟举办8期,累计培训1000余人,实现培训全覆盖。

兰春文摄

注意!这7种做菜习惯容易“致癌”!几乎每个家庭都中招了……

很多人对美食是爱吃又爱做,然而,你一定想不到,一些看似不起眼的炒菜习惯,影响的不止是味道口感,它还会损害你的健康,甚至增加患癌风险。

七种做菜“陋习”

1. 炒菜后不刷锅接着炒
很多人为了省事或看锅比较干净,不刷锅就直接炒下一道菜,这样做也是错误的!
因为看似干净的锅表面会附着油脂和食物残渣,当再次高温加热时,可能产生苯并比等致癌物。而且不刷锅再接着炒菜的时候,你会发现食物残渣很容易烧焦,这也存在一定的致癌隐患。
建议:每做完一道菜,都应把锅清洗干净,再炒下一道菜。

2. 油冒烟时下锅
现在的食用油一般都经过了精炼,去除了大量容易“冒烟”的杂质,烟点比较高。
油锅冒烟时,油温很可能已经达到200℃以上,此时把菜下锅,不仅会破坏食物的营养,还可能让食物中的蛋白质、脂肪和碳水化合物发生变异,产生一些致癌物。
建议:在烹饪过程中,最好是热锅冷油。

3. 炒菜不开油烟机或炒完立马关掉
烹调油在高温状态下会产生油烟,其中含有许多具有刺激性的有害物质,吸入对身体危害很大。而本身有呼吸系统疾病的

人,更会加重病情,诱发哮喘、炎症等。
另外,在长期接触厨房高温油烟的中老年女性中,患肺癌的风险增加约了2-3倍,危害不亚于吸烟。
还有些人炒菜一结束,习惯马上关掉油烟机。事实上,油烟机排除废气也是需要一定时间的,炒菜结束后仍会有一些废气残留在厨房中。
建议:在炒完菜后,不妨让油烟机继续工作3-5分钟,这样可以确保有害气体完全排出。同时关门开窗,让厨房油烟向外扩散,减少危害。

4. 做菜时放很多调料
为了追求菜肴的美味,很多人做饭时会添加不少调味品,这也在无形中增加了不少盐。
据资料显示,在中国,65%的成年居民食盐摄入量超过了6克的每日限量。
长期的高盐膳食会增加患高血压、心脑血管疾病的风险。
建议:炒菜只放一点盐或海鲜酱油,鸡精味精也少用。可以用葱姜蒜或花椒等调味。

5. 油炸过后的油继续炒菜
油经过高温加热,会产生反式脂肪酸和有毒的油脂氧化产物。当继续使用这种油高温烹调时,致癌物产量会急剧增加。
另外,使用过的油已经发生了氧化,若存放不当,更容易变质。

6. 蔬菜先切后洗
食物被切开后再用水清洗,增加了食物与水的接触面积,易

使B族维生素、维生素C等水溶性维生素和矿物质流失。
建议:先将蔬菜清洗干净,并尽量将水分控干后再切。并且,切好的菜最好马上烹调,以免一些营养素被氧化破坏。

7. 生、熟食共用一块砧板
在切割生食时,食物中的细菌等会残留在上面,而且部分生食中还携带较多的寄生虫卵。若此后又用于切割熟食,细菌则会以菜刀和砧板为媒介直接污染熟食。
即使在使用前用开水烫一下“消毒”,细菌也并不会被彻底消灭干净。
建议:生熟两用,肉菜分开。普通的家庭厨房,至少需要三块砧板才能满足所有需求。一块切菜,一块切生食,一块切熟食。

四招减低患癌可能
除了要避免以上七种做菜陋习,我们还能使用这四招减低患癌的可能。

1. 厨房抹布勤消毒
厨房抹布是最脏的。据《中国家庭厨房卫生调查白皮书》显示:抹布用的越久,细菌就越多,一条全新的抹布在家中使用一周后,细菌数量高达22亿。
厨房抹布要分开用,而且每次用后要洗净晒干;每两天用沸水煮20-30分钟消毒或者用专用消毒液浸泡30分钟;也可用微波炉高档加热1分钟消毒。

B 光盘行动

让餐桌文明加速回归

● 吉月

“锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”唐代诗人李绅的《悯农》一诗可谓是脍炙人口、尽人皆知,仅仅20字就道出了粮食的来之不易。很多人从小就对“粒粒皆辛苦”记在了心里,但随着人们的物质生活条件变好了,铺张浪费、奢侈攀比等不良风气也开始抬头,餐桌上的浪费屡见不鲜,粮食的珍贵反而比不上一些人们所谓的“面子”人情,实在令人可惜和心痛。

一个社会的物质文明与精神文明应当是相伴相生、相互促进的,物质文明越发达,精神文明也要越进步。餐桌上的风气就是检验社会精神文明程度的重要标尺,开展“文明餐桌”行动,就是要重新唤起人们勤俭节约的传统美德和节俭养德的良好生活习惯,摒弃错误的价值观念,及时制止歪风陋习,让厉行节约、拒绝浪费的良好风尚回归餐桌,从而推动社会的文明进步。

餐桌文明与否主要取决于人。既需要倡导消费者树立正确的餐饮消费观念,养成勤俭节约的用餐习惯,积极践行“光盘行动”,主动消灭餐桌上的浪费;也需要引导餐饮经营者树立正确的经营理念,大力推行按需点菜、按量配菜等避免浪费的点菜方式,及时提醒和制止消费者的铺张浪费行为,共同遏制不文明用餐行为的滋生。如果餐饮消费的参与各方都能够秉持文明的用餐理念和行为习惯,共同呵护良好的用餐环境,那么餐桌上的风气必定能够得到极大改善,歪风陋习也就失去了生存的土壤。

与此同时,对餐桌上的不文明风气也应该加大惩戒力度,对浪费过度且不听劝阻的消费者,应及时向有关部门检举,对其进行适当的批评教育;对屡教不改的,还可以通过媒体进行公开曝光,或是将不文明行为计入个人的信用档案,根据不同情况实行有效惩戒,从而增强文明的刚性约束力,给文明餐桌扎上制度的笼子。

餐桌上的文明虽然看起来只是一件小事,但无论从促进社会文明进步,还是从国家食品安全的战略高度来考虑,都绝非如此,需要引起全社会的高度重视。从餐桌上做起,让传统美德深入人心,形成全社会的思想自觉和行动自觉,以此带动整个社会文明程度的提升,让社会风气更加清正。

直招士官、义务兵有关政策解答

2020年从普通高校毕业生中直接招收士官工作已全面展开,全国征兵网(http://www.gfbzb.gov.cn)于5月15日开通直招士官网上报名窗口。直招士官、义务兵有什么区别?对此,市征兵办对相关政策进行了梳理。

1. 直招士官、义务兵可以同时报名吗?

此次直招士官网上报名是全国范围内的初步摸底报名,应征青年完成报名后,注意跟踪掌握网上审核情况,及时与应征地兵役机关咨询确认报名结果。符合应征地今年招收范围和条件的应征青年,根据当地兵役机关通知要求准时参加体格检查和政治考核,因应征地招收专业和计划限制,未能参加直招士官的合格青年,还可以参加义务兵征集。

事实上,直招士官名额有限,不会像义务兵那样大规模征集,每年征集过程中会有部分体格检查等各项合格的同学没能去成直招士官,但是大家是可以参加义务兵征集的,而且体检合格等各项合格的大学毕业生可以享受优先定兵,两者不会有任何冲突。

2. 直招士官的流程是什么?

直招士官按照网上报名、体格检查、政治考核、专业审定、批准入伍、签订协议、交接运输的程序办理。县级以上征兵办公室负责组织对报名人员进行体格检查和政治考核,合格者由县级以上征兵办公室会同学校或者有关部门进行专业审定。对体格

检查、政治考核、专业审定合格者,经全面衡量,择优批准服役,并签订《招收士官协议书》。(报名人数因招收名额限制未被录取的,仍然可以参加义务兵征集,并优先定兵。)

3. 直招士官进入部队后的岗位分配?

直招士官入伍后进行新兵训练和岗前专业培训,岗前专业培训主要进行与所从事专业技能相关的适应性培训,培训结束后,按照专业对口、招用一致的原则,分配到相应的专业技术士官岗位。

4. 直招士官的授衔任命是怎样的?

直招士官入伍后,由所在部队按照审批权限下达士官任命命令,并授予相应军衔。招收的普通高等学校毕业生,在国家规定学制内在校就读的年数视同服役时间;其中,普通本科毕业生入伍后授予下士军衔,服役满1年后授予中士军衔;高职(专科)毕业生入伍后授予下士军衔,服役满2年后授予中士军衔。

5. 直招士官要服役多少年?

直招士官应当至少服役至首次授衔后高一个军衔的最高服役年限,特殊情况经本人申请和军级以上单位批准,可以安排提前退出服役。(待续)

征兵季

2. 炒菜时加点淀粉或食醋

炒菜时尽量做到急火快炒,烹调时可以加入少量淀粉,以有效保护维生素C;或者加些食醋,醋也可避免蔬菜中维生素C丢失,而维生素C可阻断亚硝基化合物(一种可导致消化道癌症的物质)的形成。

3. 厨房用具经常换

有裂痕的陶瓷餐具要更换。因为瓷器的彩釉中含有铅,当出现裂痕时,铅就可能溢出,混入到食物中。
塑料制品一年一换。塑料制品一旦超期使用,极有可能变脆、老化,有害的小分子容易析出,成为诱发癌症的危险原因。
筷子3-6个月定期更换。木筷、竹筷使用时间过长,容易滋生细菌,可能会引发痢疾、肠胃炎等疾病。
另外,金属制品,涂层有损就要换。

4. 清洗食材有技巧

不正确的清洗方式会导致农药残留,引起慢性中毒。不同食材清洗方式也不同。
叶菜、瓜类上残留的都为水溶性农药,可先用流水冲洗,再用淡盐水浸泡;黄瓜和苦瓜等沟壑多的蔬菜可用牙刷刷洗。
红肉类可在淘米水中浸泡5分钟左右,再进行清洗;动物内脏类需先用清水冲洗后加入细盐、米醋轻轻搓揉,再用清水清洗干净,重复几次即可。
海鲜类可放在冷水中并在水中倒入少许醋和胡椒粉,或者用淘米水擦洗几次,以减轻腥味。
贝壳类含有较多泥沙,可在贝壳类浸泡的容器中加入适量食盐,吐沙完成后进行冲洗。

(据公共卫生与预防医学微信公众号)