

科技助力 成果转化

市林科院践行“两山”理念贡献“绿色颜值”

本报讯（王国庆）近年来，市林业科学研究院紧紧把握时代脉搏，践行“绿水青山就是金山银山”理念，开展系列基础性重大科技攻关项目，打造了新时代林草科研创新团队，为全市生态现代化建设提供不竭动能。

以高质量改革推进高质量发展。他们结合林草改革发展实际及林草科技发展面临的新形势、新任务对内设机构设置进行调整，调整后构建起了新的白城林草科研体系，加强了碳汇、草地、道地药材的相关研究。去年，他们成功立项12项，其中省部级科技项目2项、市级科技项目10项。目前，他们还有多项造林技术突破了环境恶劣的限制，其中山新杨系列优良绿化新品种和高效繁殖技术科技成果已获国际先进水平。

推动科技成果转化成为生产力。他们通过技术突破、技术创新，不断加大科技成果转化力度，积极

加强与国有林场、企业、合作社的深度合作，提高了科技成果转化率。去年，成功立项4项中央财政林业科技推广示范项目；果桑新品种“白育1号”“白育2号”和食用杏新品种“晚甜杏”成功通过省级审定；“杏仁杏”品种通过省级认定；特色绿化杨树新品种“白城山新1号杨”和“贵妃杨”具有不飞絮、不扬粉的特点，环保性状优良，目前已在东北三省、内蒙古自治区以及北京市、山东省、河北省张家口市等地引种栽培，长势良好，广受青睐。

务实担当结硕果。他们教育引导干部职工想干事、干事，突出“早”字、体现“快”字、办出“实”字、做到“好”字，大力弘扬务实担当的精神，积极开展科技成果转化工作。去年，有21项科技成果获奖，其中获长白山林业科技奖一等奖1项、二等奖5项、三等奖5项，获长白山林业科技创新奖一等奖3项、二等奖3项、三等奖4项；发表论文11篇，申报专利1项。

提升专业人才素质。组织部分科研人员深入企业、走进社区、进入乡村开展一线调研。去年，他们承办了第十六届吉林省科协青年科学家论坛；邀请8位专家开展林果研究培训；选派专业技术人员40余人参加林木种质资源库建设管理等高级研修班、全国中药材产业高质量发展大会等学术研讨会。

加强科研与市场对接。他们加强与吉林省大公林业产业发展有限公司的科技合作，开发生产桑葚白酒1.5万瓶，创造产值162万元。开展桑葚饮料、桑叶茶、桑葚果干等产品中试研究。他们与吉林绿波中药药业有限公司、白城市麦地多绿色农牧专业合作社、吉林省新欣源农业生态有限公司、镇赉县宏瑞种植养殖农民专业合作社等企业、合作社共同开展了多个项目合作。

成立健康医学中心 提升为民服务水平

本报讯（记者朱晴）7月20日，白城市医院健康医学中心成立大会暨白城市医学会健康管理学分会第一届第二次学术交流大会在白城市医院举行。

据了解，白城市医院健康医学中心的成立，开启了白城市医院健康管理事业的新篇章。他们将始终以“精准体检，终身关怀”为服务宗旨，以“预防为主，强化三早，提高受检者健康水平”为工作目标，与科技同步，与健康同行，用实际行动全心全意为人民的健康服务。

学术交流会上，中华医学会健康管理学分会主委、国家卫健委“健康促进与教育专家指导委员会”委员郭清，中华护理学会健康管理专委会副主委、四川省人民医院健康管理中心护士长关华，吉林省医学会常务理事兼健康管理学分会主委、吉林省健康体检质控中心主任李洪军，吉林省健康体检质控中心副主任、吉林大学中日联谊医院健康管理（体检）中心主任孙晶等专家分别就《实施533健康管理工程加强重大慢性病健康管理》《体检风险与安全管理》《健康体检机构高质量发展研究》《肝脏健康体检适宜技术》等多个学术课题进行了讲解。在场医护人员表示，学术交流使他们受益匪浅，进一步提高了自身业务能力和水平，他们将努力为人民服务的身心健康作出积极贡献。

着力提升基层社会治理效能 镇赉县公安局

全面加强制度建设 筑牢廉洁自律底线

本报讯（段瑞国 记者汪伦）今年以来，通榆县迎新街道党工委始终把落实全面从严治党主体责任抓在手上，注重全面加强制度建设，努力营造不能腐的环境机制。

他们先后对街道机关及所辖3个社区党委的原有制度进行梳理和规范，并结合各社区自身实际情况，重新将各社区制度规范分类为党务党建类、日常管理类 and 为民服务类三大版块共计85项制度。同时，对街道机关内部各类工作制度重新梳理，经过健全完善最终确定出涉及党委议事规则、重大事项决策、财务管理等方面内容的19项制度规定。他们还将制度文本汇编成册，统一制作成《制度汇编》发放至各社区党委和街道机关各科室进行广泛宣传，并积极组织人员学习。

迎新街道党工委通过健全完善制度建设等工作，进一步提升了广大社工干部的规矩意识和责任意识，有效增强了党员干部遵规守纪的自觉性，为逐步建立起“按规矩办事、用制度管人”的良性运行机制提供了保障、奠定了坚实的制度基础。

用过的钢丝球是什么垃圾

用过的钢丝球是可回收物。钢丝球是属于废旧金属，有回收利用价值，因此用过的钢丝球要投放到蓝色可回收物容器内。任何金属类的垃圾都是有回收价值的，在地球上金属矿产是不可再生的，当

推进垃圾分类



今年，总投资11亿元的通榆县农产品融合发展示范项目开工建设，预计2024年12月竣工。这个项目前端种植可带动万亩基地，近万户农民可采取订单式种植；中端生产可实现一产到二产的产能转化，提升农作物精深加工的附加值；后端可通过吉林省润泽农业发展有限公司联接通榆县172个行政村入股经营，实现产业分红，增加农民收入。图为项目施工建设现场。

本报记者张殿文摄

举办大众乒乓球赛 推广全民健身运动

本报讯（记者朱晴）近日，“中国体育彩票”2023年白城市大众乒乓球比赛在市全民健身中心举行，来自全市的59支代表队、260余名运动员参加了比赛。

比赛由市文化广播电视和旅游局主办，市体育总会、市全民健身中心、市体育彩票管理中心承办。比赛现场，运动员们个个精神饱满，斗志

昂扬，秉持着“友谊第一、比赛第二、以球会友、切磋技艺”的体育精神，挥动着球拍进行大比拼，攻球、削球、搓球、弧圈球，各种球技在赛场上精彩展现。

本次比赛，对进一步推动白城市全民健身活动的深入开展，促进全市乒乓球运动的普及与提高起到了积极作用。

没有售完剩下的蛋挞和蛋糕、尚在食用期散发余温的炸鸡、快到保质期的熟食……在餐饮、商超等消费场所，每天都会产生相当规模的余量食物。这些余量食物除了被丢弃还有什么更好的处理办法？

记者在多地调研发现，政府部门、协会组织和餐饮商家开动脑筋，结合线上与线下推出诸多创新举措，让余量食物产品发挥“余热”，引领勤俭节约的新风尚。同时，余量食物新模式的推广也面临种种难题尚待破解，需要有关部门和协会组织合力对症下药、跟进管理。

余量食物的新归宿

位于北京市朝阳区三里屯的肯德基蓝桥餐厅，门口的立式冰箱引人注目，不时有周边居民、外卖小哥、环卫工人来领取一份打包好的余量食物，这是肯德基的一处食物驿站。自2020年起肯德基发起食物驿站项目，在部分餐厅试点将未售完且在保质期内的余量食物免费分发给有需要的居民。

餐厅经理冯琦琨说：“在有余量食物的情况下，我们会在次日上午和下午分两次放置，当天基本都会被领完。”

记者在多地调研发现，近年来，食物银行、食物驿站等新模式如雨后天春笋，这些模式或由公益组织、餐饮单位牵头，或采取政府搭台牵头的方式运行，它们动员餐饮企业捐赠临期食物，以公益性免费发放，从源头上减少食物浪费和对环境的破坏。

深圳市福田区目前已在该区10个街道部署食物银行，服务6.1万人次。福建、江苏等地相关部门联合企业自今年开始陆续建设余量食物驿站。北京一家大型餐饮企业透露，目前他们每天的余量食物较多，在学习相关企业经验后，正在部分门店建设余量食物分发点，预计近期向社会推出。

除了食物驿站、食物银行外，“盲盒经济”的兴起正在为余量食物找到新归宿。记者了解到，近期不少互联网公司通过线上线下结合等

聚焦

制止食物浪费 余量食物如何发挥“余热”？

●新华社记者 吉宁 程思琪 马晓洁

方式，联络面包类、日料类餐饮企业，以折扣价格优势将余量食物包装成“盲盒”加速销售，实现减少食物浪费的目的。

记者在上海登录一个“盲盒”小程序，看到所在地周边的部分商户销售一批名为“魔法袋”的产品，已经吸引多个餐饮品牌加入。平均售价只有十几元的“食物盲盒”，包含了多个烘焙产品。记者随机选购了一款“魔法袋”，到店取货后看到，售价11.9元的“魔法袋”里有4个蛋挞、2个肉松蛋糕。如果按照原价购买，这些东西应该需要20多元。

新模式需“破”新课题

记者在调研中了解到，余量食物的新模式满足了人们的生活、消费需求，符合反浪费的社会共识，有其发展的市场价值、社会价值和环境价值。但作为新生事物且规模不断扩大、形式不断丰富，余量食物如何界定、如何确保食品安全等诸多问题还有待进一步破解。

——余量食物如何界定？到底距离保质期多长时间或者处于什么状态的食物可以界定为余量食物，记者目前并没有查询到明确的国家标准，针对余量食物的定义只有个别协会进行了笼统界定，尚缺乏普遍的业内共识。在实际操作中，对于余量食物的选择，有的企业会选择临近保质期1到3天的烘焙食物，有的企业会每天将未售完但仍在保质期内的食品冷冻后提供给有需要的群体。

受访业内人士表示，目前食物驿站、食物“盲盒”等做法还属于创新举措，针对余量食物的时间期限、品类范围的划分，需出台行业指导性意见和指南。

——食品安全如何保证？目前针对余量食物的安全质量标准仍不明确，缺乏有关部门监管。上海消费者朱女士是“魔法袋”的常客，她认为余量食物的品质是最重要的。“有些食物外包装上并没有标明保质期，如果是过期食物的话，消费者可能也很难发现。”北京消费者卢女士说，虽然不少余量食物是免费发放的，但也不能成为食品安全的盲区。

食品产业专家顾振华表示，临期散表现制食品经过包装后，应该定义为预包装食品，需要标注食品名称、配料、生产者、生产日期保质期、生产材料等信息。

对于一些餐饮企业来说，“新鲜”是运营招牌，为了维护产品品牌和保证企业运营，其临期食物的售卖动力并不足。记者在多地走访时发现，许多商家会直接将当天剩余食物倒掉，大量受访的消费者对于这种浪费感到可惜。对于这种行为，有些餐饮企业则采取了“内部消化”。在山西省太原市好利来玛城店，店长告诉记者，针对未售罄的面包糕

市生态环境局开展功能区声环境质量自动监测点位选址工作

本报讯（记者郭梓钦）近日，市生态环境局会同洮北区分局组成工作队，扎实开展功能区声环境质量自动监测点位选址工作。

据悉，为确保选址工作的合理性、准确性，工作队队员逐个点位进行实地踏查，对初选点位实际情况进行摸底把关，对选址过程中存在的困难积极与相关单位、社区进行沟通，确保选址工作顺利进行。

市生态环境局相关负责人介绍：“根据《白城市噪声功能区区划（2016—2030）》文件要求，我市初步选定16个点位，其中1类居民文教区点位6个；2类居民商业混合区点位2个；3类工业集中区点位3个；4a类交通干线两侧点位5个，现已开展连续7天每天24小时模拟监测工作。完成模拟监测后，根据监测结果，最终选择确定11或者12个点位，按照相关程序开展声环境质量自动监测点位建设工作，确保2024年年底前建成并投入运行。”

民生话题

职业教育大有可为

●鲍文涵

培养规模巨大的高素质技能人才队伍，让教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接

职业教育与经济社会发展紧密相连，对促进就业创业、助力经济社会发展、增进人民福祉具有重要意义。习近平总书记强调：“在全面建设社会主义现代化国家新征程中，职业教育前途广阔、大有可为。”

新时代以来，我国职业教育在守正创新中实现了新的历史跨越，实现了由原来参照普通教育办学向相对独立的教育类型转变，进入了提质培优、增值赋能的新阶段。目前，全国职业学校共开设1300余个专业和12万余个专业点，基本覆盖了国民经济各领域。调查数据表明，在现代制造业、战略性新兴产业和现代服务业等领域，一线新增从业人员70%以上来自职业院校毕业生。奋进新征程，要牢牢把握职业教育的重要使命和历史机遇，着力推动职业教育高质量发展。

以产业需求为导向。进入新发展阶段，我国产业结构转型升级加快推进，实体经济发展根基不断筑牢，产业链供应链现代化水平不断提高。从需求总量上看，社会对应用型人才的需求更大；从需求结构上看，对支撑制造强国的紧缺技能型人才的需求更加迫切。这要求职业教育专业设置适应产业结构转型升级，扩大现代制造业、战略性新兴产业和现代服务业等相关人才培养规模，切实做到“学科跟着产业走、专业围着需求转”。

为创新体系赋能。一个国家的创新体系要充满活力，既要顶尖的科学家，也要有一流的工程师和技能型人才，既要有引领性、革命性、突破性的理论成果，也要有可转化、能落地、会推广的工程实践。这就需要高等教育和职业教育有机衔接、高效协同。现实中，一些职业院校教学和科研“两张皮”情况有待破

解，还需培养更多善于把理论知识转化为各类产品的“大国工匠”。职业教育应加快融入和服务创新驱动发展战略，在推动科技成果转化、加快市场推广、改进产品工艺等方面发挥更大作用。

拓宽职业教育成才道路。职业教育是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分，肩负着培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要职责。不断深化改革创新，加快结构转型，让职业教育纵向贯通、横向融通，才能推动职业教育在高质量发展中由大变强。同时，人才培养有其自身规律，职业教育必须遵循技能提升的客观规律，重点推动技术技能传承创新，为学生开辟广阔发展空间。

职业教育是终身教育体系的重要环节。从某种意义上说，职业教育体现为“学习—实践—再学习—再实践”的反复教育，包括但不限于学校教育，还有企业培训、继续教育、技能培训等多种方式。现代职业教育，关注的是人才持续发展的“成长路线图”，旨在促进技能人才不断学习，在技能提升中更好实现人生价值。这就要求职业教育在强化职前教育的同时，承担起职后教育的责任，促进职前职后教育一体化发展，推动各类人才从“一技在手”转变为“绝技终身”。

职业教育是培养技术技能人才、促进就业创业创新、推动中国制造和服务实现高质量发展的重要基础。随着我国进入新的发展阶段，产业升级和结构调整不断加快，各行各业对技术技能人才的需求越来越迫切，职业教育重要地位和作用越来越凸显。培养规模巨大的高素质技能人才队伍，让教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，就能为建设现代化经济体系、实现高质量发展提供坚实支撑。（据《人民日报》）

规范发展 让余量食物更好发挥“余热”

受访的业内人士表示，余量食物市场的安全需要商家自律、行业规范和市场监管共同努力，建议有关部门为余量食物经济的发展划定路径、明确规范，并与协会组织、企业团体共同推进制定相应的防风险体系。

2023年初，中国连锁经营协会发布的《市场端临期食品经营现状报告》提出，尽快出台更加科学统一的相关标准，包括临期标准、临期商品处置标准、完善生鲜食品保鲜和质检的相关标准以及相关实施细则和操作指引等。

饿了么食品安全部兼合作发展部总经理田西艳认为，余量食物的打折促销，在满足部分人群需要的同时避免了浪费，商家需要对食品的全流程把关，做好食品的卫生安全管理，从生产源头端保障人民群众的健康安全。

企业层面，针对余量食物的发放已经做了一些有益尝试。肯德基的母公司百胜中国相关项目负责人介绍，为确保食品的安全性，有食物驿站的门店将余量食物提前冷冻12小时以上，并封装打包。“门店还会在明显的位置提示，这些余量食物仅能再加热一次，鼓励有需求的群体尽快食用。”这位负责人说。

（新华社北京7月18日电）