

大安：按下改造“加速键” 老城焕发新活力

本报讯（鲁凤洋）城市更新改造对于完善城市功能、增添大动能、改善人居环境、提升城市形象具有重要意义。2022年大安老城区城市更新改造项目的实施不仅提升了城市的软硬件设施，改善了城市面貌，提高了城市品位，也为市民出行带来了极大方便。

去年以来，大安累计投资约9.17亿元，全面改造7条街路，累计改造道路长度17.33千米，铺装沥青道路面积35.62万平方米，污水管线15.44千米，雨水管线22.33千米，给水管线16.37千米，供热管线10.55千米，燃气管线16.21千米，电力和通信管线18.91千米，新建路灯597基杆、3个游园广场。目前，人民广场、

廉洁文化广场已建成并投入使用；7条街路已全部通车，标志标线已全部施划完成，污水、雨水、供水、供气、燃气等各类管线已全部投入使用。大安老城区城市更新改造项目推进了滨湖大路、南湖路、康平街、大赉街、嫩江街等7条街路及人行道铺装，包括电力和通信线缆入地、交通信号灯、交通指示牌安装等道路配套工程；人民路和兴华街污水、雨水、供水、供热、燃气、电力、通信管线铺设，行车道建设，人行道铺装，电力和通信线缆入地，交通信号灯、交通指示牌安装等。全新打造人民广场、廉洁文化广场，切实提升了百姓的幸福感和满意度。

大安老城区综合提升改造指挥部规划设计工作组相关负责人介绍，他们将利用今年冬季时间，全力推进人民路、兴华街电力和通信线缆入地工程、交通信号灯、电子警察、交通标志牌安装工程，以及道路绿化工程的挖树坑和种植土换填、路灯安装等工作。

市民曲东说：“这几条路修完比以前畅通多了，原来中间有隔离带，经常有堵车现象，修完路以后扫雪时大型工具都能上来，铲雪特别快，方便了百姓的出行。”

伴随着老城区城市更新改造的深入实施和城市变化的日新月异，城市的吸引力和辐射力大大提升，城市发展的软实力整体增强。

市总工会 开发多种“疗休养”项目 助推文旅产业发展

本报讯（记者张赫）今年以来，市总工会围绕落实“一三四”高质量发展战略，立足部门职能，结合组织劳模和优秀职工疗休养全力助推文旅发展。

他们以“爱白城、爱家乡”为主题，面向社会公开征集疗休养最美路线，进一步宣传推介白城。培育省、市级疗休养基地13家，开发“疗休养+竞赛”“疗休养+培训”等服务项目，通过技术研学、经验交流，进一步增强职工服务发展的意识。争取和投入资金105万元，组织619名劳模、基层一线优秀职工、医护人员等瞻仰辽吉省委旧址纪念馆、参观博物馆、考察乡村振兴典型示范村，进一步培植热爱家乡情怀。

加强与外省、对口援助地区、省内其他市（州）工会的交流合作，推动疗休养跨区域协作。他们把外地职工“引进来”、本地职工“送出去”，促进旅游互动、消费互促，实现互利共赢。

强化“三资”管理监督 推进清廉乡村建设

本报讯（王旭明 陈宝林）近期，通榆县向海蒙古族乡纪委组织相关部门对全乡16个行政村村集体的“三资”管理情况进行实地监督检查，进一步规范农村集体“三资”管理工作。

他们通过现场查阅材料、座谈了解、听取汇报等方式，重点围绕“三务公开”内容和时间、财务收支管理、“六步工作法”民主决策落实等情况进行监督检查。在检查中发现部分村存

在“三务公开”栏公开内容公开不及时、发票备注栏信息不完整等问题，通知相关科室、村集体查找问题根源，制定整改措施，积极整改落实。

乡纪委继续加大监督检查力度，层层压实“三资”管理主体责任、监管责任和属地责任，不断加强农村集体“三资”管理监督，持续整治群众身边的“微腐败”，以鲜明的态度、扎实的举措、过硬的作风，不折不扣抓实抓好农村“三资”监管工作。

抓好实用性培训 提升技能促就业

本报讯（记者王晓彤）日前，洮北区明仁街道新时代文明实践所联合党建联盟单位白城市第一职业高中为辖区失业人员开展计算机培训。

培训中，白城市第一职业高中选派有丰富教学经验、理论和知识技能的老师进行授课。培训内容围绕计算机基础知识及操作、互联网基础知识及办公软件的使用等，采取理论讲解和实操练习相结合方法进行。

通过培训，进一步提高了辖区失业人员计算机运用水平，增加了就业机会，提升了他们自身素质。

省交通运输综合行政执法局白城分局 多措并举推进交通执法高质高效开展

执法相对人不配合、抵触等行为，执法人员耐心劝导，说明违法超限运输的危害和执法工作的目的和意义，为行政相对人提供食品、饮用水等免费餐食，缓解行政相对人对立情绪，引导行政相对人积极配合勘验和依法处理。

加强违法车辆监测。他们根据省执法局下发的违法违规重点监管车辆信息，对多次“试称”“冲称”被劝返的疑似超限车辆进行定位监测。实施勤务计划行动前，将信息下发给相应大队，在违法行为相对高频次出现的收费站进行重点布防。

提升办案效率。结合实际需求和最新下发的“裁量基准”，创建常用违法违规车辆案卷模板11件（类），在实践中不断学习交流、修改和完善。与辖区收费站、工区、服务区密切协作，利用其提供的办公室和设备就近对违法违规行为进行处理。各大队密切配合，优势互补，统一调配执法力量，对违法车辆即时、及时处理。

当前，全国多地冬季呼吸道疾病高发，部分群众对调节饮食、防控疾病十分关心。对此，丁钢强提醒，在保持良好卫生习惯的同时，也要更加关注营养。建议食物多样、合理搭配，补充蛋白质，适量摄入全谷物、豆制品，保证足量饮水和清淡饮食。生病期间如出现干咳嗽、咽干、盗汗等不适症状，可选择食用百合银耳羹、山药杏仁粥等。

另一方面，随着我国老龄化程度进一步加深，增龄伴随的营养健康问题也有所凸显。专家表示，家庭或养老机构要给予老年人提供营养丰富、容易消化和吸收的食物。要着重关注老年人蛋白质、新鲜蔬菜的摄入，尤其是深色蔬菜和新鲜水果。

随着我国经济社会发展，公众越来越关心饮食营养健康。加强针对性科普宣传，引导公众主动调整饮食习惯；针对不同人群及其健康需求，研发营养素密度更高的食物；出台《中华人民共和国反食品浪费法》，提倡“公勺公筷”和分餐制……近年来，国家卫生健康委会同相关部门推进一系列举措，促进居民饮食结构更加合理、健康。

近年来，我国居民营养健康状况得到比较明显改善，但也出现了烹调用油等食物摄入量偏多，奶类及其制品、新鲜

方法，许多并不靠谱。毒蘑菇中毒症状较为凶险，死亡率较高，预防毒蘑菇中毒最好的办法就是不采、不食野生蘑菇。

沙门氏菌和致泻性大肠埃希氏菌等食源性致病菌也容易引起食源性疾病，主要原因是家庭烹调过程中，生熟不分、生熟交叉污染或食材储存不当所造成的。

李宇表示，在家庭预防这类微生物引起的食源性疾病，最好的做法是严格做到世界卫生组织推荐的食品安全五要点，即保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、安全储存、确保食材来源安全。

促进国民饮食结构更合理健康

随着我国经济社会发展，公众越来越关心饮食营养健康。加强针对性科普宣传，引导公众主动调整饮食习惯；针对不同人群及其健康需求，研发营养素密度更高的食物；出台《中华人民共和国反食品浪费法》，提倡“公勺公筷”和分餐制……近年来，国家卫生健康委会同相关部门推进一系列举措，促进居民饮食结构更加合理、健康。

近年来，我国居民营养健康状况得到比较明显改善，但也出现了烹调用油等食物摄入量偏多，奶类及其制品、新鲜

专家介绍，毒蘑菇靠肉眼是很难分辨的，民间流传的辨别

「菜单式」宣讲更亲民 镇赉县

本报讯（林淑庆 丁小峰）基层理论宣讲是推动党的创新理论深入一线、深入群众、深入人心的重要途径，是打通理论宣讲“最后一公里”的有效手段。今年，镇赉县创新推出“菜单式”基层宣讲方法，使宣讲内容“实起来”，宣讲方式“活起来”，宣讲队伍“强起来”，推动党的创新理论真正“飞入寻常百姓家”。

镇赉县宣讲团队立足职能、主动作为，以群众需求为着力点，围绕党的二十大精神，组织开展“菜单式”宣讲，真正使理论宣讲贴近实际、贴近生活、贴近基层干部群众。他们根据不同受众群体特点，从相关部门精选11名理论宣讲志愿者，精心设计22道理论大餐，有针对性地制定“宣讲菜单”，内容涵盖法律、农业、政策、党史、教育、健康等多个领域，根据群众不同需求开展宣讲。

近日，县委宣传部、县新时代文明实践中心组织宣讲志愿者深入县实验小学开展理论宣讲活动，80余名师生参加了活动。县理论宣讲员张照寰以“回顾党领导下的东北解放战争史”为题，用通俗易懂的语言，讲述了几位革命烈士的战斗故事。学生代表说：“张老师的历史课，让我了解了很多解放东北的战斗故事，我要学习革命烈士百折不挠的精神，好好学习，将来做一名对国家、对社会有贡献的人。”

能，引导党员干部树立艰苦奋斗、廉洁自律的理想信念。借助媒体资源，用榜样“育”人。联合县融媒体中心，开辟创业先锋和老兵风采电视专栏。深入挖掘优秀老兵事迹，积极宣传他们的奉献精神。用榜样的力量感召党员干部，见贤思齐，用新时代的红色资源推动廉洁文化建设。

他们秉承“讲好红色故事，筑牢红色防线”的宗旨，引导教育广大党员干部增强廉洁自律意识，营造风清气正、健康向上的政治生态环境。

用好红色资源，以历史“警”人。先后协调财政部门，投入资金240万余元对烈士陵园和瞻榆烈士陵园进行提质改造，每年可接待祭扫单位80多个、4万余人次，极大地发挥了廉洁文化实体阵地作用。利用参观展览、祭扫英烈、播放宣传片等方式，打造多样廉洁教育课堂。通过红色资源教育功

能，引导党员干部树立艰苦奋斗、廉洁自律的理想信念。借助媒体资源，用榜样“育”人。联合县融媒体中心，开辟创业先锋和老兵风采电视专栏。深入挖掘优秀老兵事迹，积极宣传他们的奉献精神。用榜样的力量感召党员干部，见贤思齐，用新时代的红色资源推动廉洁文化建设。



非遗“东辽葫芦画”展览进校园 展示传统文化魅力

本报讯（记者朱晴）11月29日，省级非遗“东辽葫芦画”展览在白城师范学院举行。省非物质文化遗产“东辽葫芦画”传承人赵文秀进行“东辽葫芦画”宣传推介，150余名师生代表参观了展览。

展览展示了赵文秀多年来的葫芦画作品。这些作品内容丰富，形式多样，不仅保留了传统葫芦画的精髓，同时也融入了现代创作元素。赵文秀还介绍了“东辽葫芦画”的发展历程、雕刻技艺、图案寓意、创新应用、推动乡村振兴等方面内容，带领广大师生近距离感受非遗魅力，品味传统文化之美。

展览让广大师生多角度地了解和感受到“东辽葫芦画”的艺术价值，也对学校的美育教育起到了推动作用，进一步激发了广大师生对中华优秀传统文化的热爱。

图为葫芦画作品展示。本报记者朱世傲摄

本报讯（朱徐超 记者汪伦）今年以来，省交通运输综合行政执法局白城分局组织各执法大队持续深入打击各类违法运输车辆，推进了路政、运政执法工作高质量、常态化开展。

规范执法流程。塑造严肃、认真、文明执法的队伍形象，提高执法全过程的严肃性和规范标准流程，严格落实相关规定，根据行政相对人的违法营运事实、产生的社会影响及危害性、配合执法情况，合理、合规使用自由裁量权，公开透明地进行处理，使行政相对人面对执法检查的抵触情绪明显转变。

总结实践经验。通过“聚智交流”活动，各大队执法人员不断总结和交流在工作中违法运输车辆共性特征，利用信息共享平台及时交换和通报嫌疑车辆相关信息，提升执法检查精准度，不断向无感执法、精准执法迈进。

开展说理式执法、温情式执法。执法过程中，面对行

食品安全与营养关系着每个人、每个家庭的身体健康。怎样让人民群众吃得更安全？家庭常见食源性疾病如何预防？怎样完善我国居民膳食结构？

国家卫生健康委近日召开新闻发布会，介绍我国在完善食品安全标准体系、促进居民平衡饮食等方面的工作情况。

“最严谨的标准”守护百姓吃得安全

“最严谨的标准”是我国食品安全“四个最严”要求的重要内容。”国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司副司长田建新介绍，我国目前已制定发布共1563项食品安全国家标准，涉及2.3万余项安全指标，涵盖我国居民消费的所有30大类340个小类食品，覆盖了从食品原料、生产加工到最终产品的全过程，覆盖了从农田到餐桌的全链条。

田建新表示，为提升监管效能，我国部分新修订标准强化了食品生产的过程管理。比如新修订的婴幼儿配方食品生产规范，对生产过程中的原料使用、杀菌效果评估、微生物控制和可能致敏物质管控要求更加明确和强化，推动企业在生产时采取更系统、更严格的措施。

同时，我国正开展食品数字标签试点工作。据介绍，数字标签是指给食品包装印上二维码，通过手机扫一扫，更清楚地以文字、视频等多种形式显示食品信息内容。既方便低视力人群或老年人阅读，又充分展示食品信息。目前已有包括肉制品、方便食品等10类食品20多家企业参与试点。

常见食源性疾病这样预防

“食源性疾病也叫食物中毒。2010年至2022年监测数据显示，我国发生在家庭的食源性疾病事件超2万起，占事件总数的50%。”国家食品安全风险评估中心主任李宇表示，食源性疾病事件很多都发生在家庭，其中排第一位的主要是采食毒蘑菇中毒，需要特别关注。

专家介绍，毒蘑菇靠肉眼是很难分辨的，民间流传的辨别

让群众吃得更安全、更营养

——国家卫健委新闻发布会介绍食品安全标准体系有关情况

●新华社记者 顾天成 李恒

蔬菜水果摄入量不足等膳食结构不合理情况。专家建议，“一老一小”和全社会都要培养良好的饮食行为。

“儿童青少年肥胖问题已成为威胁我国儿童青少年身心健康的重要公共卫生问题。”中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强表示，当前，我国6至17岁儿童青少年超重肥胖率近20%，且呈快速上升趋势。儿童青少年要合理膳食，养成良好的饮食习惯，多运动，保持吃动平衡。

另一方面，随着我国老龄化程度进一步加深，增龄伴随的营养健康问题也有所凸显。专家表示，家庭或养老机构要给予老年人提供营养丰富、容易消化和吸收的食物。要着重关注老年人蛋白质、新鲜蔬菜的摄入，尤其是深色蔬菜和新鲜水果。

当前，全国多地冬季呼吸道疾病高发，部分群众对调节饮食、防控疾病十分关心。对此，丁钢强提醒，在保持良好卫生习惯的同时，也要更加关注营养。建议食物多样、合理搭配，补充蛋白质，适量摄入全谷物、豆制品，保证足量饮水和清淡饮食。生病期间如出现干咳嗽、咽干、盗汗等不适症状，可选择食用百合银耳羹、山药杏仁粥等。

随着我国经济社会发展，公众越来越关心饮食营养健康。加强针对性科普宣传，引导公众主动调整饮食习惯；针对不同人群及其健康需求，研发营养素密度更高的食物；出台《中华人民共和国反食品浪费法》，提倡“公勺公筷”和分餐制……近年来，国家卫生健康委会同相关部门推进一系列举措，促进居民饮食结构更加合理、健康。

近年来，我国居民营养健康状况得到比较明显改善，但也出现了烹调用油等食物摄入量偏多，奶类及其制品、新鲜

方法，许多并不靠谱。毒蘑菇中毒症状较为凶险，死亡率较高，预防毒蘑菇中毒最好的办法就是不采、不食野生蘑菇。

沙门氏菌和致泻性大肠埃希氏菌等食源性致病菌也容易引起食源性疾病，主要原因是家庭烹调过程中，生熟不分、生熟交叉污染或食材储存不当所造成的。

李宇表示，在家庭预防这类微生物引起的食源性疾病，最好的做法是严格做到世界卫生组织推荐的食品安全五要点，即保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、安全储存、确保食材来源安全。

促进国民饮食结构更合理健康

随着我国经济社会发展，公众越来越关心饮食营养健康。加强针对性科普宣传，引导公众主动调整饮食习惯；针对不同人群及其健康需求，研发营养素密度更高的食物；出台《中华人民共和国反食品浪费法》，提倡“公勺公筷”和分餐制……近年来，国家卫生健康委会同相关部门推进一系列举措，促进居民饮食结构更加合理、健康。

近年来，我国居民营养健康状况得到比较明显改善，但也出现了烹调用油等食物摄入量偏多，奶类及其制品、新鲜

专家介绍，毒蘑菇靠肉眼是很难分辨的，民间流传的辨别

方法，许多并不靠谱。毒蘑菇中毒症状较为凶险，死亡率较高，预防毒蘑菇中毒最好的办法就是不采、不食野生蘑菇。

沙门氏菌和致泻性大肠埃希氏菌等食源性致病菌也容易引起食源性疾病，主要原因是家庭烹调过程中，生熟不分、生熟交叉污染或食材储存不当所造成的。

李宇表示，在家庭预防这类微生物引起的食源性疾病，最好的做法是严格做到世界卫生组织推荐的食品安全五要点，即保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、安全储存、确保食材来源安全。