

今年以来,我区全域推进“航行的支部”标准化建设

党建联建促共富 链式赋能兴产业

截至目前,共打造“航行的支部·共富工坊”6个,涵盖5大产业36种产品,覆盖2000余艘船舶,“一条鱼”直播共富工坊入选全省首批电商直播式“共富工坊”激励项目

本报讯(记者 郭杰 通讯员 戴晶晶 邱科挺)日前,在舟山国际水产城“一条鱼”直播共富工坊,东半山电子商务有限公司正在进行直播带货,一旁负责人正与几家联建企业、渔船船东对接供货,以快销快运模式带动了店内销售额水涨船高,今年该电商产值提升了15%。

直播间外,码头进港卸货、分拣装箱、清点发车更是一片繁忙景象。“电商订单主要来自江浙沪地区,客户下单后,一般隔日签收,今年园区电商包裹量达100万件。”水产城新电商产业园负责人介绍说。

今年以来,我区积极探索海上党建

建工作,创新“十八法”全域推进“航行的支部”标准化建设,坚持“党建联建促共富、链式赋能兴产业”,推行“363”联建共建模式,通过“政策+服务”双轮驱动共富,打造“航行的支部·共富工坊”6个,涵盖5大产业36种产品,覆盖2000余艘船舶,“一条鱼”直播共富工坊入选全省首批电商直播式“共富工坊”激励项目。

据悉,位于舟山国际水产城新电商产业园的“一条鱼”直播共富工坊,是全市唯一一家省级电子商务产业示范基地,园区有27户电商企业入驻,年直播近9000场。以往电商与渔船自行合作波动性大,订单运送时长常常难以保证。针对这一困境,新电商产业园党支部以“航行的支部”为引领,积极搭建“电商+企业+渔船”党建联建平台,同步联动涉企涉渔部门,建立三张清单、“党建+”联席会议机制,有效解决了水产发货不及时、产销联动不足等问题,“产储运销溯”环节更加紧密。目前电商园区已联动渔船100余艘,年交易额可达8亿元。

眼下,工坊“党建链+产业链”融合日趋成熟,但如何转“流量”为“留量”,在近期召开的由东极“航行的支部”、行业部门、电商、金融企业等党组织负责人联席的会议上有了答案。“我们结合‘普渔乐’应用,为‘航行的支部’提供白名单激励机制,整合了十条优惠政策,降低企业、船舶运营成本,提高了积极性。”“一条鱼”直播共富工坊负责人说。

除激励机制,工坊还联合各部门,依托“没有围墙的海岛创业园”行动,量身定制了创业融资、人才住房保障等优惠政策,以“零工市场”为平台,为入驻企业、灵活就业人员提供综合服务,带动就业2000余人。园区还配套有公共直播间、青年创客驿站等阵地,定期开展专项培训,今年已培训1500人次。

新闻视窗



环卫工人穿上新的棉马甲。 通讯员 刘生国 摄



参训人员学习使用灭火器材。 通讯员 张石英 摄

菌菇消费提醒

香菇、木耳、金针菇、平菇……品种多样的菌菇(食用菌)风味独特、营养丰富,是很多家庭餐桌上的常客。然而,无论是鲜品还是干货,菌菇如果保存不当,就有可能引发食用安全问题。为确保消费者正确选购、保存菌菇,区食药安办发布消费提醒如下:

重点一:新鲜菌菇不宜久放和水洗后保存

质,出现腐烂、发黄等情况。因此,菌菇最好现买现吃,不建议一次买很多。

以下要点可以适当延长保质期,最大限度避免菌菇(食用菌)风味和鲜度被破坏:

保存前不要水洗。有些

“爱干净”的家庭习惯把菌菇清洗后稍微晾一下再放到冰箱里,但菌菇沾水后,不仅风味会下降,细菌繁殖还会变快。所以,应保持菌菇的原有状态,不要清洗。

大多数菌菇推荐用冰箱冷

藏,这样可以降低细菌滋生速度,延长保质期。有条件的,新鲜菌菇保存前可以用干燥的厨房纸把它们包裹起来,吸收多余水分。但要记住一点,草菇是高温型食用菌,不能放到冰箱里冷藏保存。

重点二:不同菌菇鲜品的保存方法和保鲜时效

菌菇名称鲜品	适宜的保存温度	最长保险(保存)期限	注意问题
平菇	3-4℃(冰箱果蔬抽屜)	7-10天	失水快,易裂开
香菇	0-4℃(冰箱冷藏室)	7-15天	白面菇(菌盖干燥的)保存时间更长;黑面菇(菌盖比较湿)保存时间会短几天
草菇	16℃以上室温或-20℃冷冻	1-2天	冷冻草菇食用时无需解冻,直接烹饪;不能食用4℃冰箱冷藏,会自溶变质
金针菇	2-4℃	5-7天	会“长高”(菌柄伸长)
杏鲍菇	2-4℃	5-7天	适当晾干一下,能保存时间久一点
海鲜菇	2-4℃	5-7天	未拆开包装的保存时间稍长1-2天

重点三:如何判断家里的干制菌菇是否变质

没有问题。

干制菌菇开封后易受潮变质,特别容易滋生蛀虫,建议选择干净的密封袋、真空袋保存,有条件可以放一包食品抗氧化

剂,更保险更妥当。

大部分菌菇干品不易变质,但仍建议购买正规品牌的包装产品,有些种类如竹荪、银耳本身比较容易氧化发黄,储存过程

中出现发黄现象是正常的,不影响食用。

菌菇干品因保存不当受潮,手感黏腻、有异味或蛀虫,说明已经变质,不要食用。

舟山市普陀区食品药品安全委员会办公室

科学放流 让鱼水共欢

□谭野



日前,舟山市普陀科学放生护生联合会在我区成立。该联合会由全区海洋生物保种、育苗、救助、增殖放流、科普相关单位、科研机构和专家发起成立,将围绕海洋渔业生物资源的保护和可持续发展,倡导科学规范的放流护生方式,助力全区资源增殖放流等生态重建工作。

放生本是一种爱惜生命、保护野生动物的善意行为,但由于不讲科学、盲目放生,常常导致“好心办坏事”。比如,将动物放生至不适宜生存的环境,造成放生动物大量死亡;放生繁殖能力强的外来物种,严重破坏当地生态平衡;放生毒蛇等危险动物,危害公共安全。放生看起来是个人行为,其实关乎生态安全,关乎公共利益,近几年要求规范放生、科学放生的呼声越来越强烈。

东海是个大鱼仓,近几年随着渔业资源的衰退,增殖放流、耕海牧渔越发受重视。2022年,

全区增殖放流各类海洋水生生物苗种12个批次、约1.82亿单位。持续增殖放流,有效抑制了渔业资源持续衰退局面,产生了良好生态、经济和社会效益。但也要看到,海洋增殖放流中存在着对整个海洋资源保护整体性、协调性考虑不足,放流苗种或亲体质量有待提高,放流时间和地点有待优化,重放不重管等问题,同样需要讲求科学、予以规范、提升成效。

我区在引导社会公众科学放流(放生)方面取得了丰硕成果、积累了丰富的经验,成立科学放生护生联合会,又一次走在了各地前列。联合会在创新种质资源保护技术,提升放流、放生活动组织开展水平,打造增殖放流活动品牌,创新开发文旅体验产品,利用数字化技术,扩大科学放流影响等方面勇于实践、积极探索,就能为促进科学放养、营造全民支持参与生态文明建设大格局、保护和改善海洋生态环境作出积极贡献。

《普陀区城市照明管理办法》2024年1月1日起施行

改善照明环境 促进能源节约

本报讯(记者 徐丽佳 通讯员 徐昕吉)新修订的《普陀区城市照明管理办法》(以下简称《办法》)将于2024年1月1日起正式施行,新《办法》将进一步加强和规范我区建成区城市照明设施管理,改善城市照明环境,促进能源节约,方便市民生活,展示城市风貌,使城市夜景照明逐步规范化、科学化、系统化。

新《办法》共二十二条,主要解决我区城市照明在维护、管理、后续电费承担等方面的难题。内容包括明确城市景观照明的定义和具体适用范围,明确日常维护和管理主体,及

相关部门具体职责分工,明确日常养护规范具体工作要求和城市照明开放时间,以及明确各类景观照明电费承担原则和节能改造管理等方面要求。

新《办法》以保障安全、服务民生、节约能源、美化环境为原则,适用于我区建成区范围内建设和投入使用的道路、桥梁、隧道、广场、公园、公共绿地以及其他建(构)筑物的功能照明和景观照明,及临时性营造氛围的景观照明。户外广告、店铺店招、商业橱窗及门前灯饰等不适用该《办法》。

东港街道举办未来社区共富集市

共建和谐美好未来社区生活

本报讯(记者 徐丽佳)日前,由东港街道文康社区和中昌社区共同举办的共富集市在东港阳光365广场举行,为市民提供价廉物美商品的同时,增进了大众对未来社区的了解,进一步提升居民幸福感和获得感。

活动现场,在各类小吃和农特产品的摊位前,糖画、草莓等商品吸引了不少市民前来购买,另一边针对“一老一小”服务的相关公益机构也忙着为有需要的居民答疑解惑。现场还有工作人员为居民

普及未来社区概念以及未来的生活场景,引导居民共同参与建设和谱美好的未来社区生活。

“此次活动通过集市的形式集中为居民带来一些富有特色的产品,同时开展科普宣传。”泛青科技普陀片区负责人蒋迪告诉记者,文康未来社区和中昌未来社区是浙江省第四批引领型未来社区,集市活动是未来社区打造过程中的一个重要组成部分,不仅能够提升群众对未来社区的参与度,同时能够进一步增进邻里感情。

朱家尖成校组织开展健康义诊进礼堂活动

进一步提高老年居民生活品质

本报讯(通讯员 陈珊珊 记者 夏涵婷)为进一步提高老年居民生活品质,普及健康知识,日前,朱家尖成校组织普陀广华医院义诊服务队在香荷新村文化礼堂·老年学堂开展健康义诊活动。

一早,文化礼堂内就围满了前来义诊的老年居民,医生现场为老人们开展量血压、测血糖、骨伤诊疗等,并详细询问他们的身体健康

情况,解答各种健康问题,帮助大家及时了解自己的身体状况,正确掌握慢性病、季节性常见病和多发病的预防和治疗,以及饮食安全、合理用药等方面知识。同时,义诊服务队还为老人们普及保健知识,并叮嘱大家合理膳食,均衡营养,适当进行有氧运动,定期体检,出现身体不适及时检查治疗,养成健康生活习惯。

