



遵义市项目化管理推动服务类社会救助

记者近日从遵义市民政局获悉,遵义市积极探索创新,推动社会救助从“物质保障”向“物质+服务”综合保障转型取得成效,2025年遵义市累计投入帮扶资金超3500万元,惠及群众逾40万人次。

遵义市强化顶层设计,出台《关于探索建立服务类社会救助项目化管理的意见》,创新设立“低收入人口常态化帮扶基金”,构建覆盖项目

全生命周期的闭环管理体系,为社会救助服务项目化、规范化发展提供制度保障。

为提升服务精准性与实效性,通过品牌化整合资源,构建起“1+N”社会救助品牌矩阵。以市级“情满遵义·温暖救助”总品牌为统领,培育了“心佑工程”“萤火关爱”等16个特色子品牌,形成联动合力。通过建立动态项目库,实施差异化项目,

既在市级层面推行“幸福消费补贴”等普惠政策,也在县级层面发展先天性心脏病救治、智慧照护等30余个精准项目,实现了“一县一品、百花齐放”。遵义市民政局于去年获批成为全国社会救助创新实践揭榜挂帅试点单位。

此外,遵义市着力构建多元参与格局,激发社会新动能。创新建立“公益+市场”共赢机制,在消费

补贴等项目中采用“政府补贴一点、企业让利一点、个人承担一点”的共担模式,直接惠及群众超10万人次、拉动消费近2000万元。通过举办专场招聘会等方式,推动救助目标从保障基本生活向支持发展能力延伸,相关社会组织提供岗位超3800个。

(贵州日报天眼新闻记者 钱诚)

市一医携手行业协会开展关爱行动 为出租车、网约车司机健康护航

本报讯(全媒体记者 李光伟)近日,一场专为出租车与网约车驾驶员量身打造的“健康护航路”关爱行动签约仪式,在遵义市第一人民医院(以下简称“市一医”)凤凰院区举行。市一医与遵义市出租汽车行业协会、遵义市网约车协会携手合作,推出一系列健康公益举措,将医疗服务延伸至城市交通一线,为广大

驾驶员群体的身心健康保驾护航。

据悉,此次“健康护航路”关爱行动涵盖多项实用举措:市一医将为全市出租车及网约车驾驶员提供健康讲座、便捷就医咨询、突发公共健康事件应急出行支持等公益服务;针对驾驶员群体需求,推出体检及家属体检优惠、免费停车(体检期间全天免费,平时两小时免费)、建

设出租车驿站等暖心福利,切实解决驾驶员就医、休息难题。

此外,双方还将建立长期合作机制,医院将为驾驶员提供优先预约、健康咨询、个性化体检方案设计、报告解读、全病程管理方案咨询等专属健康服务包,开通就诊、检查、住院等环节绿色通道,互通诊疗信息,提升就医体验。同时,通过

开展线上线下健康沙龙、讲座等健康宣教活动,实现医防融合,全方位守护驾驶员身心健康。

此次合作是遵义市整合公共医疗资源与行业协会力量,服务民生的一次具体实践,体现了对一线驾驶员群体的关怀,对提升驾驶员职业安全感与幸福感、推动出租汽车行业高质量发展具有积极意义。

图片新闻



近日,红花岗区延安路街道金银新村社区举办“红城实践·迎新春”邻里欢聚活动。社区向居民宣传反诈知识、安全知识,居民们表演文艺节目、参与趣味游戏、共享美食,营造了温馨和谐的社区氛围。

图为社区开展安全知识宣传现场。

(全媒体记者 俞晖 摄)

近日,播州区龙坑街道马家湾社区举行集体分红仪式。30多年来,社区依托物业、房屋资产租赁壮大集体经济,今年分红30余万元,让群众共享发展成果。

图为分红现场。

李仁军 摄(遵义图库发)



预制菜将迎首个国家标准 对保质期、食品添加剂使用等作出规定

随着预制菜工业化、规模化、标准化生产的出现和快速发展,如何保证预制菜的安全性和营养品质,成为公众关注的焦点。2月6日,国家卫生健康委发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),重点从食品安全和营养健康方面对预制菜产品作出规定。

外购的、工业化的、现成的预制菜产品除外。

国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇介绍,食品保质期通常不在食品安全标准中作具体规定。预制菜标准是特例,专门对保质期作出具体要求。

标准特别设置了对预制菜保质期的条款。预制菜虽经过工业化预制,但仍属于菜肴范畴,最大限度保持品质风味是公众的核心诉求。为保证预制菜产品的安全和营养品质,标准条款中列举了保质期设定时应综合考虑的各项因素,并鼓励企业通过优化产品工艺和贮藏运输方式等措施提升产品风味和品质保持。统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素,标准要求尽量缩短产品保质期,最长不应超过12个月。

需分别符合相应食品安全标准,不得使用腐败变质的原料,农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素等均需符合相应限量管理要求,并确保原料来源安全可靠、可追溯。

张德权说,标准强调了食品添加剂使用原则,即不应降低食品本身的营养价值,不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷,不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂,应充分评估其工艺必要性,做到非必要不添加,并尽可能减少食品添加剂使用的品种和使用量。

消费者“减油、减盐、减糖”的需求。注重保鲜效果与风味保持,标准鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术,以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术,减少营养成分损失。

中国商业联合会标准法规部副部长兼标准处处长刘振宇介绍,为保障消费者权益,标准提出了针对性要求。

尽可能减少食品添加剂的使用

国家食品安全风险评估中心标准二室主任、研究员王君介绍,标准明确,预制菜不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。预制菜应具有菜肴的特征,因此排除主食类产品;应具有“经工业化预加工”的特征,所以排除了净菜类食品;应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以排除了开袋即食的食品。此外,预制菜应具有预包装产品属性,中央厨房相当于门店自有厨房,故中央厨房制作的菜肴未纳入预制菜范围。但是,中央厨房使用

中国农业科学院都市农业研究所所长、研究员张德权介绍,预制菜的原料安全是保证产品安全的源头关。对此,标准规定,预制菜使用的畜禽产品、水产品、蛋类等原料,均

消费者可通过标签了解产品真实情况

中轻食品工业管理中心标准处处长杨晓明介绍,为更好地满足公众对预制菜营养与口感的综合需求,标准对营养品质提出明确要求。

标准鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失;倡导遵循营养均衡原则,维持菜肴的营养特性。同时鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量,以满足消

费者“减油、减盐、减糖”的需求。注重保鲜效果与风味保持,标准鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术,以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术,减少营养成分损失。

中国商业联合会标准法规部副部长兼标准处处长刘振宇介绍,为保障消费者权益,标准提出了针对性要求。

标准对预制菜产品的原料或成分的投料量,或其成品中的含量标示,作出了详细规定。消费者可通过标签了解产品真实情况。为了防止未熟制和未完全熟制的产品因加热不充分引发食源性疾病,同时防止对已经熟制过的预制菜过度加热而影响产品营养品质和口感,标准规定预制菜标签应明确标示产品的食用方式。例如,预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”;预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”。对于不能与产品一起加热或熟制的包装材料也应明确提示,这样既保障了消费者的饮食安全,也有助于消费者更清楚如何食用。

(来源:《人民日报》)

陌生推销不轻信,非法集资不上当!

一图读懂

春节假期安全提示

防范人员密集场所风险

- 商场市场、影剧院等人员密集场所要加强安全隐患排查,畅通“生命通道”。
- 禁止在营业、使用期间进行动火作业。
- 公众进入人员密集场所时,要留意安全出口、疏散通道的位置。
- 如遇紧急情况,要根据工作人员引导进行疏散,避免发生拥挤踩踏。

春节假期安全提示

注意交通出行安全

- 自驾出行,提前关注天气预报和路况信息,合理安排出行时间、路线。
- 雨雪冰冻天气,要降低车速、控制距离、谨慎驾驶。
- 牢记“喝酒不开车、开车不喝酒”,杜绝超员载客、超速行驶、疲劳驾驶。
- 乘坐客运车辆,要选择正规运营客车,不要乘坐“黑车”、超员客车。
- 乘坐公共交通工具时,不携带汽油、酒精、烟花爆竹等易燃易爆危险品。

春节假期安全提示

安全燃放烟花爆竹

- 购买烟花爆竹,选择到正规零售点,切勿购买“三无”产品。
- 不通过微信群、电商平台、物流寄递等渠道购买或寄递烟花爆竹。
- 适量购买烟花爆竹,避免在家中大量、长期存放,存放时要远离火源。
- 燃放烟花爆竹时,不要向行人、车辆发射、投掷,不要在水道井口和化粪池附近燃放。
- 燃放后,应及时清理,将余火扑灭或将残片移走,消除火灾隐患。

春节假期安全提示

注意家庭消防安全

- 开展一次节前家庭消防安全自查,消除火灾隐患。
- 不超负荷用电,不私拉乱接电线,不要卧床吸烟,教育孩子不玩火。
- 出门谨记:清楼道、清阳台、清厨房,关火源、关气源、关电源。
- 电动自行车及电池不得进楼入户,不得“飞线”充电。
- 使用取暖设备时应远离可燃物,切记不可覆盖或烘烤衣物。

(来源:应急管理部)