

# 职场选才,平均2.7人争一岗

## 上半年人才供需指数发布,土建类专业人才最吃香

本报7月4日讯(记者 李晓闻) 4日,全市人才市场2012年上半年供需指数报告发布。在上半年的求职、招聘中,平均2.7人争一岗,同时有跳槽意向的人数呈减少趋势。土建类专业人才仍然供不应求。

上半年,全市人才市场共举办各类招聘会286场,提供岗位21.58万个。上半年求职人数为58.64万人,全市人才市场的供需比为2.72:

1,这意味着平均2.7人争一个岗位,供求矛盾趋于缓和。

从人才需求总量来看,今年上半年的走势形态与去年同期保持一致,一季度到二季度人才需求总量呈下降走势,二季度人才需求总量开始上升,但与去年同期环比下降19.74%。从人才供给总量来看,与去年不同的是,今年二季度人才供给总量呈现小幅上扬。专家分析,人才需求总量同期减少主要是

受经济形势的影响,跳槽人数少了,人才流动率相对降低。另外由于求职渠道的多样化,形成了求职群体的分流。同时,稳定就业的人数增加了,有跳槽意向的职场人总人数在减少。

根据统计,今年上半年,人才需求专业排名前10位的是:机械类、土建类、经济学类、计算机与电子信息类、工商管理类、艺术类、轻工纺织食品类、公共管理类、法学类、语言文学类。其中,机械类专业

供需基本平衡,土建类专业供不应求。其它8个专业均处于人才供大于求的状态,其中公共管理类专业和语言文学类专业供需矛盾较为突出。

人才供给专业排行前十位的是:经济学类、计算机与电子信息类、机械类、工商管理类、语言文学类、土建类、艺术类、公共管理类、法学类、轻工纺织食品类。人才与岗位匹配度较去年同期有所提高。

# 哪儿养的多宝鱼? 信息可查

## 多宝鱼食品安全追溯体系建成,青岛试点运行

文/片 本报记者 蓝娜娜



抽取远海、深海海水保证水质达标;杜绝抗生素,使用无害生物菌防鱼病。4日,有关专家在国家鲆鲽类产业技术体系文化引领鲆鲽鱼(也称多宝鱼)产业发展研讨会上宣布,国内绝大多数多宝鱼养殖场采用无污染的工厂化养殖方式,解决了多宝鱼药物残留过量的问题。同时,多宝鱼食品安全追溯体系已建成,并在青岛投入试点运行。



市场上的多宝鱼今后可查出产地。

### 前景

## 多宝鱼销量大,产业发展需支持

“多宝鱼的价格虽然贵一些,但是销量还是很不错的,每天都在10条以上。”一家酒店工作人员说,不论是婚宴还是会议宴会,有“多宝多福、平平安安”之意的多宝鱼被许多人所喜爱。

雷霖霖院士介绍,据他了解,目前青岛多宝鱼的主要养殖场分布在胶南市和即墨市,这两大地方的几个渔业园区每年的多宝鱼产量近1000吨,仅占全国全年多宝鱼产量的2%,远远满足不了青岛市场的需求。因此,青岛很多多宝鱼运输商都需要到烟台、威海甚至辽宁等地进货。“当初多宝鱼从国外引进时,首先到的是青岛,可现在山

东的多宝鱼产量每年占到了全国的一半,青岛这个‘源产地’产量却那么少,实在是大不应该了。”雷霖霖院士说。

据了解,到2009年底,青岛市共有水产品加工企业200余家,鲆鲽类专业加工企业只有即墨、胶南的少数几家。雷霖霖院士称,多宝鱼要想产业化发展,离不开政府大力的支持。同时,除了正规的养殖、加工企业,现在确实还存在着很小一部分散户养殖户,这些养殖户的安全问题也急需政府的监督,以免因为个别企业的食品安全问题,造成整个行业的困扰。

### 养殖

## “生物包”杀菌,多宝鱼无害养殖

4日,国家鲆鲽类产业技术体系文化引领鲆鲽鱼产业发展研讨会在中国海洋大学举行。中国工程院院士、中国水产科学研究院黄海水产研究所研究员、鲆鲽类产业技术体系首席科学家雷霖霖介绍,2006年的上海多宝鱼药物残留超标事件,使多宝鱼产业受损严重。为避免此类事件再次发生,保障多宝鱼食用安全,目前国内绝大多数鱼类养殖场均采用工厂化无害养殖方式。

“多宝鱼很娇贵,养殖的水温要控制在20℃以下,所以现在大部分养殖场里的水都是从远海和深海中抽取的,这样在水源上既保证水温,又保证水质。”青岛市卫生局卫生监督局主任医师靳晓梅说,海水抽取进入养殖池后,池内通过海水循环系统进行循环,以此避免了细菌滋生,从水质上保证多宝鱼生长的环境优良。

靳晓梅还介绍,上海的多宝鱼药物残留超标主要是因为部分

小型养殖户,为了单纯追求经济效益,在小型鱼池内大规模养鱼,为了防止鱼类得病而大量使用抗生素导致。为避免该情况的发生,工厂化养殖场的鱼池内使用一种“生物包”,即通过无害的生物菌来分解池内的相关物质,与海水一同起到杀菌的作用。此类生物菌一旦遇到抗生素,便不再发挥作用。因此,目前工厂化养殖不会使用完全起不到作用的抗生素。

### 监控

## 输入产品码,多宝鱼来历全掌握

生产、加工环节的多宝鱼安全质量有了保障,那么到了消费者手中的鱼,该如何检测是否真的安全呢?

对此,中国水产科学研究院黄海水产研究所宁劲松副研究员告诉记者,从2009年起,他们便开始进行“鲆鲽类质量安全监管与追溯平台”的建设,目前该追溯体系和网络平台已经建成,并开始在胶南市的个别

渔业园区进行试点运行。

“在我们试点运行的渔业园区,我们在试点的鱼身上安装一个唯一的代码标识,再将每条鱼的信息录入到追溯体系中,这样每条鱼的相关信息就全掌握了,也就保证了多宝鱼养殖环节的安全。”宁劲松副研究员说,工作人员只需要将鱼身上的标码输入到网站上,便可以知道有关鱼的生产企业、

喂养的饲料、上市时间等信息。

宁劲松副研究员介绍,虽然该追溯体系对于保障多宝鱼食品安全上有重要的作用,但是在推广过程中却遇到了不小的阻力。由于多宝鱼表面很滑,因此在安置代码标识时免不了要破坏鱼体的部分皮肤,这样,许多商户为了防止鱼体受感染、品相受损便拒绝使用该追溯体系。

### 相关链接

### 是非多宝鱼

大菱鲆鱼,又名多宝鱼,多分布于大西洋东侧欧洲沿岸,常见于北海和波罗的海,是一种低脂肪、低胆固醇且富含胶原蛋白的海水鱼。1992年8月28日,雷霖霖教授把多宝鱼引进中国,后经规模养殖等方式,成为了百姓餐桌上

的一道美食。

可在2006年下半年,上海多宝鱼发生药物残留过量事件,引发了人们对“多宝鱼致癌”的猜测,也造成了人们对多宝鱼食品安全的信任危机,多宝鱼产业也因此受到了巨大的冲击。