

省委宣讲团济宁宣讲十八大精神

本报济宁12月9日讯(记者 贾凌煜 通讯员 李征) 9日上午,山东省委宣讲团学习贯彻十八大精神报告会在济宁市运河宾馆举行。十八大代表、省委宣讲团成员、山东师范大学党委书记商志晓为济宁市市直机关、企事业单位党员干部做了学习党的十八大精神的报告。

“十八大报告具有非常重要的意义,它是宣言书、指南针、动员令。”商志晓在十八大报告的基础

上,结合自己的参与以及学习十八大的认识,对报告的内容进行了概括总结,用精炼易懂的语言,为济宁市各级领导和党员干部对十八大报告进行了解析。

商志晓称,十八大报告的最主要内容是建设中国特色社会主义社会,贯彻落实科学发展观。科学发展观是中国特色社会主义理论体系的最新成果,是中国共产党集体智慧的结晶,是指导党和国家全部工作的强大思想武器,是党必须长期坚持的指导

思想。

党的十八大报告中提出“全面建成小康社会”,与之前“全面建设小康社会”有一字之差,充分体现出这一战略目标的实现已然在望。商志晓还从“五位一体战略布局”、“党建工作”等六个方面全方位的对十八大报告进行解读。而对于十八大报告中提出“要建设学习型、服务型、创新型的马克思主义执政党”的论述,商志晓特别对其中“服务型”的定位进行重点解读,认为这是党执政为民的重要体

现,值得每一位党员干部认真思考体会。

济宁市委书记马平昌表示,全体机关、企事业单位等,要以这次宣讲会为契机,深入学习落实十八大精神,让十八大精神进企业、进农村,用群众喜闻乐见的方式实现在基层的全覆盖。

8日晚上,省委宣讲团成员还在济宁市市中区蒋林社区与部分党员群众进行座谈,交流了基层公共文化服务建设等方面的情况。

面对援手,他们却匆匆离去

三部门联合开展巡查行动,部分流浪者不愿接受救助

▶救助人员劝流浪者去救助站接受救助,流浪者却匆匆离去。晋森摄



本报济宁12月9日讯(记者 晋森 通讯员 高勇)

9日,济宁市民政局联合公安、综合执法等部门开展联合巡查行动,劝导流浪乞讨人员到救助站接受救助。在巡查中工作人员发现,天气越来越冷,大部分流浪乞讨者都愿接受救助,但也有个别流浪乞讨者不愿意接受救助。

7日上午9点开始,济宁市民政局和济宁市公安局、济宁市综合执法局的工作人员,沿着城区的重点地段进行巡查。巡查至城区百花公园西南角时,发现一名中年流浪男子坐在水泥台上晒太阳,

旁边放着一些衣物、炊具和捡拾来的废品。该男子自称是江苏沛县人,今年44岁,平时在济宁以捡废品为生。工作人员劝其到救助站接受救助,该男子却连连摆手,表示自己现在比较自由,不愿意到救助站。“对于这种情况,我们将落实户籍后,派人把他送到江苏的老家,并对他留下的垃圾进行清理。”

在济宁火车站广场,一名拿着拐棍的流浪乞讨男子看到救助站的工作人员后,反而加快了自己的脚步。救助站工作人员韩雪连忙上前,告诉要

把他接回救助站进行救助时,这名流浪男子不发一言,匆匆离去。

据济宁市第一救助站站长李尚民介绍,目前在济宁第一救助站里的被救助人员已有20余名,天气转冷后,救助站除了加大巡查的频次之外,还增加了夜间巡查。救助站工作人员介绍,随着天气的转冷,大部分流浪乞讨人员都愿意接受救助,但也有一些职业乞讨人员不愿意接受救助,本着自愿接受救助的原则,对于不愿意接受救助的流浪乞讨人员,也会给予一定的救助服务。

东风 HONDA
The Power of Dreams

「铭」「域」双收

思域 CIVIC 思铭 CIIMO

购思域、思铭,分期可享24期0利息0手续费。

2.0思域送五大主险

东风本田济宁鸿昌汽车销售服务有限公司
销售电话: 0537-2982666 2982777
售后服务: 0537-2986566 二手车: 0537-2988767
地址: 济宁市高新区327国道柳行立交桥东1000米路北

济宁启动减盐行动防控高血压

饭店做菜用盐,做台账监测

本报济宁12月9日讯(记者 李倩) 12月6日,济宁市卫生局、食药管理部门联合启动减盐防控高血压行动,对120多位餐饮单位、食堂大厨进行控盐培训,推动餐饮单位开发低盐、低脂菜品,建立规范的食盐和相关含盐调味品使用台账,并对盐使用量进行统计和监测。

“食盐摄入量与高血压发病密切相关,长期血压偏高会大大增加心脑血管病的发病风险。”济宁市疾控中心慢病防治科科长渠慎稳介绍,高盐饮食人群患中风的几率几乎是普通人群的3倍。每人每日食盐摄入量控制在5克以内,将使中风发生几率减少23%。此外,高盐的饮食还易导致肥胖、2型糖尿病、胃癌、骨质疏松症、肾结石、哮喘等疾病,因此,日常生活中,市民应控制食盐的使用量,同时也应避免酱油、豆豉、鱼露、豆瓣、面酱、料酒等咸味调味品的重复使用。

“一天一块豆腐乳,食盐摄入量就超标了。”济宁疾控中心相关负责人黄文国介绍,除了正常摄入的精盐,还有很多熟食、调味品中含有我们看不到的隐形盐。根据山东省调查的数据,18-69岁山东居民高血压患病率为23.44%,7-18岁小学生血压偏高检出率达14.1%。而山东居民每天调味品食盐摄入量为12.5克,是国家推荐量(6克)的两倍多。据了解,由相关部门联合制定的山东省

部分鲁菜标准用盐量

根据2010年5月1日发布实施《鲁菜标准体系》,九道传统名菜的用盐量有指导标准,分别如下:

油爆鱼芹	5克
红扒肘子	5克
油炸赤鳞鱼	3克
九转大肠	2克
清汤燕菜	2克
锅塌黄鱼	2克
清汤鱼翅	2克
糟溜鱼片	1克
葱烧海参	0.5克

《鲁菜标准化》地方标准已发布,具体的菜品标准目前正在有序的制作过程中,已制定的菜品对于原材料、调味品、盐的使用和量有严格的标示。

“今后餐饮单位要建立食盐和相关调味品使用台账,记录每日食盐使用量,同时结合每日就餐人数,计算就餐者人均日摄入量。”济宁市食品药品监督管理局副局长

长朱秀娟表示,餐饮单位的厨房是控盐的重要区域,目前济宁已经开始启动减盐行动。城区不少大中型就餐场所已张贴减盐防控高血压的宣传画,酒店餐桌也放置了减盐控盐的温馨提示牌。下一步,济宁还将加强厨师合理膳食的营养知识培训,并建议酒店计算出菜品的食盐含量进行公示,开发低盐膳食菜单引导市民健康饮食。