

从严从紧 打好疫情防控战

市纪委监委靶向发力促疫情防控落实落细

全媒体记者 李爽爽

本报讯 连日来,市纪委监委疫情防控督导组直达一线,靶向发力、靠前监督,力求以更大力度压实各方责任,确保从严从快落实疫情防控措施。

公路暖心服务点是疫情防控的关键环节,也是“外防输入”的关键环节。市纪委相关班子成员到大陈、后宅等高速暖心服务点检查闭环查验工作是否到位;疫情防控第三、

七、八督导组也深入各高速暖心服务点、省道入口等重要点位,对来义车辆人员分类管控、重点人员“落地双检”等情况进行监督检查,督促现场工作人员守牢“大门”,最大限度防止输入风险。

综合服务点是阻断疫情传播蔓延的重要防线和前沿阵地。疫情防控第六督导组赶赴后宅、北苑街道综合服务站,对人员闭环转运、应急处置、医护专班配备、医疗物资储备等工作开展监督检查,并每日汇报情况,做

到及时发现、反馈和处置问题。

村社小门是基层疫情防控的“神经末梢”。市纪委监委青年党员志愿者利用周末时间下沉北苑街道相关社区,协助进行“清村扫楼”数据输入;疫情防控第二督导组赴义亭镇相关村社,对无疫村社建设等情况进行督查。

强化重点场所、重点人群管控是打赢疫情防控阻击战必不可少的一环。对此,疫情防控第一督导组对网吧、KTV等室内经营场所进行督查;疫情防控第五督导组督促菜鸟驿站等快速

点做好环境消毒和场所码应用工作;疫情防控第四督导组到稠城街道疫情防控指挥部现场了解“人物同防”系统运行情况。

据统计,自4月9日以来,各督导组已督导检查900个点位,发现并现场纠正245个问题。当前,全市疫情防控形势依然严峻复杂,防疫工作不容丝毫松懈,市纪委监委将持续关注形势变化,及时调整监督工作重点,整合力量、加大力度,确保各方面疫情防控措施落实“无死角”“无盲区”。

疫情防控 “云培训”

4月11日,北苑街道拥军社区联合北苑卫生服务中心开展疫情防控知识线上培训,围绕如何做好企业、个人防护和清洁消毒等内容,进一步提高辖区企业、居民疫情防控意识。

此次培训邀请了北苑社区卫生服务中心护理部相关负责人进行授课,社区企业员工、商家、居民、志愿者共200余人参加线上课程。课程中,医护人员向大家详细介绍社区防疫工作中个人防护及企业防护的要点和注意事项,分享新冠病毒的流行病学特点和具体防控措施。此外,医护人员还重点讲解了消毒液的配置及注意事项,包括消毒剂配制、消毒重点及方法、消毒频次等情况。

全媒体记者 傅柏琳 图



(上接第一版)二是要进一步强化流调溯源工作,务必厘清传播源头和传播链条,确保每一条链条、每一个环节、每一个人、每一个场景都清晰明确,不能有盲点、死角和漏洞。三是要进一步强化排查和管控,务必实现一人不漏、应管尽管。四要进一步加强重点场所管理,务必做到科学、规范、严密,形成闭环。五要进一步加强重点群体管理,务必做到应管尽管、应检尽检、应隔尽隔。六要进一步扩大和加密重点区域筛查力度,务必第一时间将风险点挖出来、管控住。七要进一步做好驰援上海工作,务必尽心尽力、全力以赴,与上海人民守望相助、齐心协力战胜病毒。

会后,我市立即召开续会就贯彻落实会议精神作工作部署。会议强调,要保持“外防输入、内防反弹”总策略不动摇,坚持“三严三不”原则不放松,以更快速更实更严更举措,抓好各项疫情防控工作。要加快集中隔离场所的建设,加大征用改造企业配套公寓范围,加快市级健康驿站建设。要严格规范隔离场所管理,迭代升级酒店管理机制,加强酒店管理团队、保洁应急突击队等力量,属地镇街做好保障工作,做好院感防控工作,加强暖心服务。要落实居家健康观察管控,严格规范管理,扎实做好人员及时转运、及时消杀保洁,提高转运效率。要抓好核酸检测工作,指挥部做好全市核酸检测采样点的统筹调度;卫健局牵头各镇街做好民营医院被抽调医务人员的业务培训,加强福利待遇保障。要严格落实采样点现场工作人员个人防护,严防交叉感染。要坚决守好“中门”,提高暖心服务点工作效率,优化服务流程,持续加大对暖心服务点工作人员关心关爱的力度。

锦都社区银龄先锋 投身“路口扫码”行动

全媒体记者 龚盈盈

本报讯 昨日上午,稠江街道锦都社区组织离退休干部党支部党员,和警务室、网格工作人员一道开展“路口扫码”行动,进一步排查管控风险人员,积极推进党员服务与疫情防控深度融合,以确保辖区人员安全有序流动。

此次行动主要集中在锦都社区香山路、贝村路、江滨西路、经发大道等8个主要路口进行。“你好,麻烦请扫一下码给我看一下,出门在外要做好个人防护……”活动现场,工作人员为路口附近的流动人员发放口罩,积极引导或帮助他们完成“义乌防疫”码申请,并详细告知场所码管理使用事宜,引导扫码成为市民安全出行的自觉习惯。同时,利用小喇叭循环播放防疫宣传口号,发放疫情防控宣传册,让疫情防控政策和防疫知识深入人心。

中午时分,正是辖区餐饮店最为忙碌的时候,部分餐饮店人手紧缺,最容易造成扫码漏洞。为此,“银龄”先锋们走进各个餐饮店,当起守门“店小二”,积极引导入店人员主动配合扫码及体温检测等防疫措施,减轻了经营人员的防疫工作压力。

“扫码行动提升了流动人员的扫码率,凝聚了‘疫情防控,人人有责’的共识。”锦都社区相关负责人表示,社区将继续开展此项行动,通过多渠道收集信息,掌握辖区内人员流动情况,抓实抓细疫情防控各项工作。

江东开设“曝光台”助力疫情防控

全媒体记者 李爽爽

本报讯 龚大塘一区55幢淘气堡母婴生活馆,员工未佩戴口罩;塔下洲二区3幢2单元私人加工厂,员工未戴口罩、无企业防疫码、未按规定做核酸……4月11日,在“创享江东”公众号,14家防疫措施不到位的场所被

以图文形式晒出来,引来不少群众关注、点评。

为加强辖区公共场所各项防疫措施的落实,江东街道联合市场监管等单位对防疫措施落实不到位的场所采取关停整顿等措施,并开设“疫情防控曝光台”,通过“创享江东”微信公众号,对违反疫情防控规定的行为

进行曝光,推动社会面管控的有效治理,形成了强大的舆论氛围。

“连日来,我们严格按照疫情防控要求,每天组织人员对辖区各公共场所开展疫情防控督查,发现大部分场所都严格落实疫情防控措施,但也有少数经营者仍存在麻痹思想、侥幸心理,对疫情防控工作不够重视,落实主体责

任不到位。”江东街道相关负责人表示,通过这种晒“丑”的办法,对防疫不力行为进行公开曝光,进一步推动社会各界引以为戒。

据统计,4月1日—4月11日,共检查点位872个,其中问题点位317个,问题点位中有120余家进行关停处理。“曝光台”已发布2期,曝光场所28个。

“三宝农业”博士创新站: 做大南枣酒产业 助增收促共富



市科协相关负责人调研“三宝农业”。

春到商城,草木返青,一派生机勃勃。

4月7日,记者驱车前往义亭镇良库文创南枣文化园,还未进入园区一股酒香扑面而来。“太香了!这是什么酒,酒香味真浓。”说话间车子已驶入园区,浓郁的酒糟香味让人沉醉。“我们正在酿造南枣酒,你来得正是时候。”说话的是义乌市三宝农业科技有公司总经理何丁生:“你看,酒甑上冒着白色的蒸汽,从‘牛尾’流出的琼浆就是南枣酒。”

在另外一边的晒场上,热气腾腾的酒糟被铺开。“这就是制作南枣酒剩下的残渣,有着独有的

枣香味,晾晒一下拿去喂鸡,算是‘废物利用’。”何丁生说。

在义乌,南枣酒不像南枣、蜜枣有名气,但南枣酒富含多种营养物质,入口绵甜爽净,回味悠长,实现了口感与营养的双重平衡,深受金华周边消费者青睐。同时,南枣酒的制作依然传承了老办法,放料、加曲、发酵等过程,没有统一的标准,这就让酿造的每批次的味道各不相同,品质也是参差不齐,还不能规模化生产,不利于南枣酒的品牌建设和推广。

如何提升南枣酒的酿造工艺,形成统一标准,这就需要科学的手段来解决,人才引进应放在

第一位。何丁生介绍,经过走访调研得知,江南大学生物工程学院为中国发酵工程学科的诞生地,特别是发酵工程学科具有较强的技术储备,这正是提升南枣酒品质工艺所需要的。

“在市科协、农业农村局的帮助下,积极与江南大学对接,联系到了张梁教授。”何丁生说,张梁教授主要从事发酵过程工程、生物活性物质、生态环境修复相关领域的应用基础研究及应用技术开发,主持承担了国家自然科学基金、国家重点研发计划课题等国家级课题6项、江苏省工业前瞻性项目等省部级课题10余项,发表SCI论文50余篇,同时

还兼任中国酒业协会酒精分会技术委员会委员等。

洽谈过程轻松愉快,张梁教授品尝过南枣酒后,给出了很高的评价,愿意提供技术支持,提升南枣酒的制酒工艺。随后,在义乌市科协的支持下,“三宝农业”博士创新站获准设立。张梁教授团队将协助“三宝农业”建立南枣原料标准体系,提高种曲优良率与原料出酒率,对南枣酒发酵过程进行跟踪研究,挖掘特征风味微生物,提高产品品质与风味稳定性,协助建立完备的产品分析检测体系等方面研究攻坚。

其实,传统的南枣酒制作流程,是先南枣洗净—破碎—加糯米—加酒曲—加水搅拌—发酵—压榨—过滤—高温消毒—灌装—销售。每一个步骤,对制酒师的技艺要求较高,比如100斤南枣需加200斤糯米、300斤水和10斤酒曲。酒曲是酿酒的精华所在,酒曲加多了影响口感,加少了影响出酒率,最好的发酵温度为20—25摄氏度。同时,拌料的时候还要控制好温度,天气凉,拌料温度就要高,天气热,拌料温度就要低,即使有经验的师傅,这个温度也很难把握。

经过张梁教授的科学指导,目前南枣酒的制酒流程有了统一标准,酒曲用量经测试,从10斤减少到6斤,出酒率也提升了20%以上,南枣酒的口感、质量有了较大的提升,具备了规模生产能力,实现科技提升生产力。

据悉,义乌大枣种植面积约5000到6000亩,这为规模化生产南枣酒提供了原材料。目前,“三宝农业”年产南枣酒50吨,每斤市价168元,如果扩大南枣酒的生产线,年销售额将超2000万元,带动周边农户就业约100户,真正让南枣酒成为“共富酒”。

“此外,以前都说南枣酒富含多种营养物质,到底有哪些营养物质以及功效,没人能说得上来。”何丁



南枣枣酒房。

生说,博士创新站建站以来,张梁教授对新酿造的南枣酒进行了检测,检测报告显示,南枣酒含有多种微量元素,能促进人体新陈代谢,还具有保健功效。

“要把义乌独有的南枣酒,作为一种保健酒来推广,检测报告也显示出它的功效,算是给我们指明了发展的方向。”何丁生对做大做强南枣酒充满信心。

其实,像“三宝农业”与高校专家合作促行业提升,产业链升级的案例还有很多。市科协相关负责人表示,博士教授是某一产业或领域技术发展的领航者,而企业具有敏锐的市场洞察能力和灵活的经营机制,博士创新站将两者有机结合起来,从而为企业充分把握发展机遇、瞄准产业前沿,发掘和开拓市场提供了保证,成为指引企业科技发展的

战略的“航向标”,为企业抢占了发展“制高点”。

全媒体记者 吴峰宇 文/摄



何丁生正在查看南枣酒酿酒进度。

【 义乌院士专家工作站巡礼 】

义乌市科协 义乌市融媒体中心 联合主办