

亲历——来自基层联系点的报道

# 跟着检疫员进猪棚

记者 林上军 通讯员 王芳

一个蓝色标记。待猪拖到户外露天处,刘培勇看准猪颈部的脉管,一针扎进去,猪发出尖利的嚎叫。尽管中间的猪逃来逃去,不肯就范,但由于两名检疫员和场主胡亚芬配合默契,约半个多小时后他们顺利地把20支玻璃管装满了血样。

此时,只见胡磊挺已是满头大汗。“防护服密不透风,很热,再说猪圈里面闷。”胡磊挺一边擦汗,一边说,“全区现有禽畜养殖场162家,为配合‘五水共治’,今年要关停18家养殖场,需整治30家,拆除猪舍及相关提升改造建筑总面积14889.6平方米。”胡磊挺告诉记者,现在该区每个岛上都有专职检疫员,因为朱家尖岛内和城区的猪场按规划要全部拆除,所以今后检疫防疫重点会转向偏远岛屿和城区周边的农村。

记者从普陀区畜牧兽医局了解到,今年1月至8月,该区共实施高致病性猪蓝耳病、口蹄疫等免疫16.5万余头次。

“防疫针打过多久了?养殖档案记录在做吗?”刘培勇一边从挎包内拿出针筒、消毒棉,一边问场主胡亚芬。“防疫针打过多久了?养殖档案记录在做吗?”刘培勇一边从挎包内拿出针筒、消毒棉,一边问场主胡亚芬。

他们此行是做生猪抗体抽血检测的,这个养殖场有生猪400多头,检疫员从中抽样20头。猪圈为简易砖头房,只见胡磊挺、刘培勇动作麻利地跳入猪圈内,场主胡亚芬也进去帮忙。那猪圈一半是露天的,见有人进去,圈内才养了两三个月的猪一阵骚动。

胡磊挺双手把住一根一尺多长的绑定器,用一端的钢丝套住猪上颚往外拉。猪被套住后,踏着蹄使劲往后退,胡亚芬揪住猪尾巴提起来帮着往外赶,同时在猪身上作了

# 北仑 学校门口除隐患

本报宁波9月18日电

记者 吴晓鹏 通讯员 陈红 金旭孟

中间竖向增加钢筋,资金由成员单位共同赞助。工程由高塘村实施,目前已完工。

今天下午,记者来到高塘小学教学点,刚好赶上放学时间,小孩子三五成群在河边嬉戏玩闹。“现在安全了。”高塘小学教学点一位姓朱的负责人说,学校的学生绝大多数都是外来务工人员子女,家长都忙于生计,每天来接送孩子上下学的家长不多。为了保证学生们上下学的安全,学校组织两名老教师在河边值守。

“除了对护栏进行加密外,我们还在河的另一端筑起了围墙。”当地一名村干部说,随着大同商业街的日益完善,正在建设的同树路将成为高塘小学教学点师生进出的主要通道。和谐共理事会的成员们未雨绸缪,在河岸砌起了一道围墙,为孩子们筑起一道安全屏障。

# 临安 美术馆前演大戏

市委报道组 张伟星

本报讯 “鼓乐响起来了,戏文快开演了。”日前,夜幕下的临安锦北街道金马村“金晓海美术馆”广场,鼓乐阵阵,一批批从四邻八乡赶来的村民端坐在临时搭建的戏台前,由该美术馆主办的一场戏曲展演就在这里举行。

在连演5天的节目单上,既有反映古代孝老爱子、耕读传家的《寻子》、《仇郎斩父》等曲目,还有倡导山村和美、“五水共治”的现代折子戏。据美术馆工作人员介绍,他们将利用农闲时节,每年邀请当地演出团体为村民献演,营造新农村建设浓厚的文化氛围。目前,美术馆门口已建起了文化长廊,这里已成了村民看书读报、休憩拉家常的好去处。



9月18日下午,海宁市24台防空警报同时响起,全市多个社区举行了人防疏散演练。 海宁日报记者 王超英 摄

# 网上下单快捷到货 分析口味定制菜谱

# 菜丁桥:让菜场智慧起来



本报杭州9月18日讯 记者 戴睿云 通讯员 钱雅霏

今天早上8时,孕妇金美才刚睡醒,她丈夫就在丁桥生活网“菜丁桥”栏目上为她订好了今天中午的菜:两根筒骨,半斤沼虾。虽然金美的家到了丁桥农贸市场走路只要10分钟,“菜丁桥”O2O(线上到线下,指将线下的商务机会与互联网结合)项目却省去了孕妇来回路上的辛苦。9时许,农贸市场的工作人员就把菜送到了金美家,货到付款。

9月刚刚上线的“菜丁桥”,已经成为越来越多丁桥潮人的买菜工具。“菜丁桥”究竟有什么样的魅力?这样的模式可复制吗?记者来到丁桥一探究竟。

## 菜场“零距离”

有着5万常住人口的杭州江干区丁桥镇,是近十年来杭州变化快速的近郊小镇:经济适用房重点区块“丁桥大型居住区”、“长睦大型居住区”和“丁桥大型居住区二期”都规划在这里,商业楼盘在这里集聚,还有学校、购物中心、体育中心、养老院……

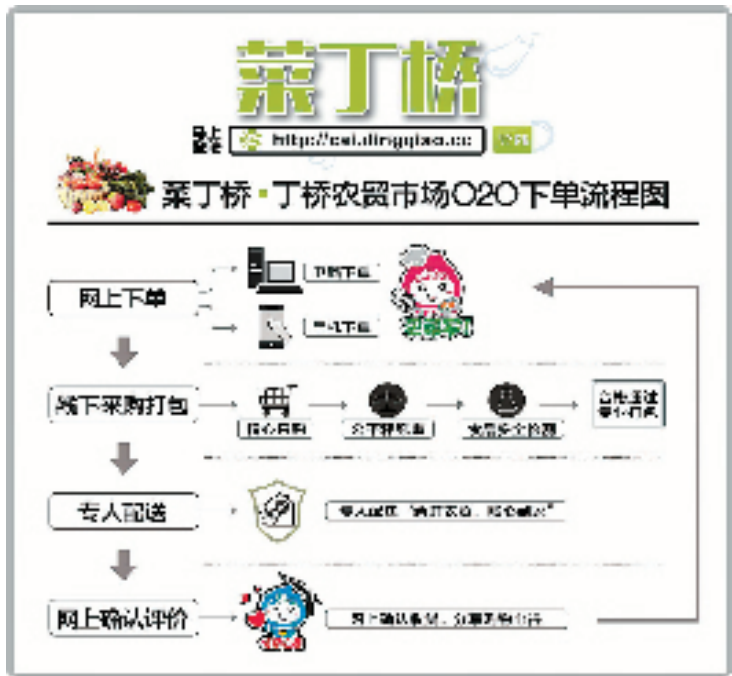
丁桥的城市面貌在迅速改变,但网上的生态系统却一度没跟上。“以前要找什么,找不到什么,于是2009年我们创办了丁桥生活网。前两年生活网有影响力了,就有商贩找我们,要借生活网卖鸡、卖水果,而老百姓也有了网购本地农副产品需求。现在,集成本地各种便民信息的丁桥生活网,注册用户已达20万。推出‘菜丁桥’的时机成熟了。”杭州承载网络科技有限公司“85后”总监钱进说。他也是土生土长的丁桥人。

“菜丁桥”目前的合作方是本地化的国有菜场——丁桥农贸市场。从电脑上登录丁桥生活网点击“菜丁桥”,或者下载微信“丁桥生活网”订阅号,就有来自丁桥农贸市场的100多种农副产品供你选择。从肉类、蔬菜、海鲜到水果等,菜场里有的,基本都能在这里找到。记者在“菜丁桥”上看到,卖的最好的是“带泥生咸鸭蛋”,9月1日以来成交已达70笔。

“本地菜市场的菜最新鲜,安全也有保证。菜场的小徐接到订



丁桥农贸市场里有了专门的网上商城配送中心。



单后,会帮我们去买菜,挑的菜比我自己挑的还好,还会到市场检测室过一下秤,还能在网上写好评、差评,真的很放心。”菜丁桥”彻底改变了我的买菜方式。”金美评价道。

小徐叫徐秀珍,是“菜丁桥”负责接单、采购的工作人员,办公室就在农贸市场入口处。周一到周五,只要有人下了订单,她就会立刻收到具体订购信息、订购人家庭住址的邮件,她根据信息采购农副产品,上公平秤检测,并检测农药残留是否超标、海鲜是否有甲醛,检测合格后,最后派单。送菜上门则由菜场其他的工作人员完成。

“9月开张以来,订单一直有

增多的趋势,在网上买过菜的注册用户有100多人。配送一次收配送费1元,试运营期暂时免费。购买者基本都来自新来置业的家庭,年轻也喜欢用网络。”钱进说。他说,农贸市场要成功“触网”,必须依赖高黏度的本地化生活、社交网站做基础。

## 大数据分析

觉得“菜丁桥”靠谱的,不仅是消费者,还有农贸市场的商户们。

不会上网的水果摊主朱小翠通过“菜丁桥”,终于在网上卖起了水果:一次是三根香蕉,一次是一个哈密瓜。朱小翠说,如果是

自己送货上门,肯定得挑大单才送,现在倒不用考虑配送成本了,因为农贸市场还有人送货。

“虽然我不懂网络,但是儿子媳妇都和我说,以后网上卖东西是趋势。我们菜场两个月前刚搬到这个新地方,居民们还不习惯。现在可以在网上卖了,位置稍微偏点也无所谓。”朱小翠说。

当初,钱进找到丁桥农贸市场经理赵建强商量“菜丁桥”项目时,赵建强顶着一部分职工反对的声音坚决拍板。“有些职工质疑,配送会耗费农贸市场的人力,但是从长远来看,网上网下结合,对市场经营户和消费者来说,都是加分项。”赵建强说。

在钱进的谋划中,把农贸市场的产品搬上网络销售只是个开始,一个更大的“菜丁桥”智慧云平台正在筹备中。

“等到网上销售量起来后,我们就能通过云平台对消费者的买菜习惯进行分析,包括消费者喜欢什么菜,家庭结构如何,是否有高血压等慢性病。通过大数据分析,我们为他们定制私人菜谱。”在位于丁桥创业就业服务中心的公司办公室里,钱进说起“菜丁桥”的未来,眼里闪着梦想之光。

现在,钱进的承载网络团队已将“丁桥生活网”的模式输出到了杭州的笕桥、彭埠、九堡、良渚、三墩,台州的椒江,淮安的涟水等地。“在拥有‘强关系’的本地乡镇生活网的基础上,一旦‘菜丁桥’的模式运作成熟,就能迅速嫁接复制。我们的目标,是把‘菜丁桥’输出到全国各地。”钱进如是说。

# 诸暨组建农村家宴服务公司

# 土厨师,上得了大厅堂

本报诸暨9月18日电

诸暨日报记者 赵仙芳 通讯员 沈津津

有整洁清爽的专用厨房,有着统一的厨师、服务员,有消毒杀菌这样的规范操作……如果你以为这是在酒店,那就错了。这其实是农村家宴的标配。近日,记者赴诸暨山下湖镇参加了这样一场让人大开眼界的农村家宴,不禁感叹:原来农村办喜事还能如此“高大上”。

传统观念中,农村里红白喜事宴请亲朋,如果家里场地不够,大多是搭个露天棚子,再请来农村厨师,叫上一班小工,备齐烧菜吃酒的一应家什儿,就可以开工开席了。能让人品评的,无非就是菜好不好,味道怎么样。

山下湖的这场农村喜宴,却带来太多的不同与惊喜。除了精美丰盛菜品,还与星级酒店相媲美的味道,这里烧菜有整洁的厨房,冷菜有专门的冷菜房,干净统一的白色桌椅套,还有歌舞晚会贯穿宴会始终……更让人难以置信的是,

厨房和餐厅都是活动式的临时建筑。

记者了解到,承办这场喜宴的是一家叫绍兴农村家宴服务公司的企业。农村家宴如此旧貌换新颜,正是该市市场监管局支持和推动的结果。市场监管局局长马纪良说,组建专业的农村家宴公司,这在全省还是领先的。

马纪良告诉记者,传统的农村家宴存在很大的食品安全隐患,一直是监管的难点。由于农村厨师大多没有经过正规培训,个人卫生、操作方法都不符合规范。比如,原料进货把关凭经验,洗碗和很多成品、半成品的菜在地上杂乱堆放,买进的冷盘多不经过加热处理就上桌。宴席上餐具也大多是租用而来,没有经过消毒杀菌。另外,露天棚子、老屋、祠堂这些场所也有安全隐患。

相关统计显示,从2007年至2013年,全国在农村家宴上发生的食物中毒事件共报告880起,涉及食物中毒人数16920人,占食物中毒总起数的比例为45%和食物中毒总人数的25.9%。为此,诸暨市场

监管局积极探索农村家宴监管模式。绍兴农村家宴服务公司虽然成立才一个多月时间,已投入1000多万元,进行专业团队的组建以及规范化流动式厨房、活动室餐厅等设施的配备。

绍兴农村家宴服务公司总经理何绍其介绍,公司的思路是,将民间的农村厨师网罗到旗下,并对其进行专业培训,用规范的流动厨房替代临时搭建的灶台,用整齐有档次的活动餐厅替代临时寻找的用餐场所。目前,已有100多名农村厨师成为公司的签约厨师,公司还专门邀请了3位国家级烹饪大师作为技术顾问。

何绍其认为,公司的优势在于,与单枪匹马作战的农村厨师相比,规范化的操作流程能最大程度地杜绝食品安全隐患,婚庆、宴席的一条龙服务可以让人很省心,而且公司在成本压缩上的一些措施,也使家宴的实际价格不会高于传统方法举办的农村家宴。

马纪良表示,组建专业公司除了操作规范、安全卫生外,最大的好处就是方便监管。根据省里出台的

新规,20桌以上的农村家宴都要由镇乡(街道)派出工作人员进行现场指导,传统农村家宴都是农村厨师各自作战,家宴信息无从知晓,有了专业公司后,通过信息沟通机制,监管部门能及时获得信息,进行指导。



2014年第9期要目

开卷 一样的月光/王晓宇 互动 一个专职党务工作者的困惑 速览 深化党的建设制度改革实施方案 本期策划 威斯汀记事/钟组启 五星级的党组织服务/李光敏 家园 新鲜人炼成记 娃哈哈“炼新”/张名豪 徐琪方 雨润:让汗水泪水齐飞/张名豪 柳志和他的“模友”们/荀冠龙 圆桌会 企业里的“路线图”怎么走/黄宇翔

一席谈 做好四篇文章/胡小荣 不断优化发展环境/孙新华 一方经验 破难攻坚三十六计 走进“双强” “银轮”里的感恩情愫/张名豪 张主刚 动态 浙江交流两新工作经验等 人物 王健,在需求中寻找机遇/张越 文艺范儿的女书记/张越 “跨界达人”如何炼成/李佳 来自河南的“北京好人”/路文兵 征文 故园情深

荔枝红/黄柳霖 思故乡(节选)/王永昌 故乡(组诗节选)/郑志敏 心有所归/黄建辉 那时/闻海峰 古老的守望/李英 牵挂/花海峰 巷口的馄饨担/张勇 母亲/黄振金 视野 传统与现实矛盾下的流动党员管理创新 /贵州省委组织部课题组 微思考 如何培育内生需求/英文宇 以发展的眼光来管理/柯福宗 月读 “歌德之问”等

本刊邮发代号32-238,可在各地邮政局(所)办理订阅手续,2014年每期定价8元,全年订价96元。订约电话:(0571)85310362