

多措并举 共筑校园食品安全防线

“原来鸡蛋遇到紫薯会变色,是因为紫薯中富含的天然花青素是一种酸碱指示剂!”近日,潮州市食品药品检验研究院工作人员走进潮州市爱山小学教育集团,为该校学生带来了一堂生动有趣的“食品安全小课堂”。活动中,王博士通过“鸡蛋遇紫薯变色”“魔法药水”等趣味实验,将食品安全知识转化为科学趣闻,在互动中提升学生们的食品安全意识。

这堂别开生面的科普课,是潮州市食品药品检验研究院常态化开展的“食品安全进校园”系列活动之一。近年来,该院持续以学校、社区为主阵地,通过实验课堂、情景模拟、互动问答等多种形式,推动食品安全知识走进更多校园,守护青少年健康成长。

筑牢校园食品安全防线,吴兴各校园正以更丰富的形式持续推进。湖师附

小教育集团创新举办“厨王争霸赛”,将食品安全与营养健康理念融入趣味竞技,邀请家长代表走进食堂后厨,并现场比拼厨艺,让食品安全在互动中深入人心;潮州市第十一中学通过生动的食品安全知识讲座、互动问答及食堂现场检查指导等方式,不断提升师生食品安全知识水平,同时学校联合相关部门开展校园食品安全事件应急演练,进一步提升学校与各部门的协同处置能力和应急响应水平,切实筑牢校园食品安全防线;潮州市南太湖实验学校食堂严格执行管理制度,实现食材来源可追溯、加工流程全规范,通过定期员工培训与常态化卫生检查,全力保障食品的安全与健康。

“亲眼看到食材新鲜、环境整洁、流程规范,我们更安心了!”潮州市吴兴区东林镇中心幼儿园定期开设“食堂开放日”,家长代表走进食堂后厨参

观后感慨地说。幼儿园以喜闻乐见的方式宣传食品安全知识,并邀请专业营养师进园,为家长提供科学指导,形成家园共育的健康守护合力。

筑牢食安防线,需要全域协同、多向发力。2025年以来,南浔市场监管局联合南浔区教育局等部门,开展“食品安全进校园”主题宣传活动。在潮州市南浔开发区实验学校、潮州市双林镇镇西小学等学校,市场监管执法人员通过食品安全常识宣讲、现场提问、现场检查等形式,为师生们带来了内容丰富的“食品安全课”。同时,开展校园食品安全事故应急演练,锻炼部门协同、快速处置的实践能力,守护校园师生“舌尖上的安全”。

长兴县市场监管局联合长兴县教育局通过“现场指导+系统培训”相结合的方式,指导学校食堂对照省定标准

加快改造提升,累计投入资金超146万元,重点对老旧食堂功能间布局、设施设备等进行新建或改造,全面提升了校园食品安全保障水平。2025年,长兴区新推动9家学校食堂完成“提档升级”,并通过省级验收。

不断筑牢校园食品安全防线,目前,湖州共有学校食堂596家,全市均为校园食堂供餐。经过2023年以来的集中整治,学校食堂阳光厨房覆盖率达到100%,学校食堂“日管控、周排查、月调度”制度和“两员”配置率保持在100%,中小学校食堂食品安全量化等级100%达到B级以上,其中A级比例达到86%,走在全省前列。

未来,湖州将继续深化校园食品安全治理,让更多科学知识融入日常,更多扎实举措赢得信任,共同织就校园食品安全防护网。(杨斌英)

甜蜜市集 文旅融合创新实践

近日,义乌市第四届婚俗文化节暨双层巴士集体婚礼圆满落幕。这场集“婚车巡游+传统仪式+市集消费”于一体的盛会,书写了婚俗文明与经济发展双向赋能的生动答卷。

在本届婚俗文化节上,创新打造的恒风双层巴士“幸福专列”成为最亮眼的风景区,6对来自国际婚姻、商界新生代及少数民族的新人代表,沿江滨绿廊展开浪漫巡游。巡游之后的中

式传统集体颁证仪式上,三拜、合盏、互赠信物等传统礼仪的当代演绎,让新人体悟到婚姻的文化分量。

与庄严仪式相映成趣的,是热闹纷呈的“甜蜜市集”。40个主题展位实现婚纱珠宝、婚宴策划、家电家纺、文旅套餐等全链条服务覆盖,非遗技艺新中式婚品、宋锦团扇与义乌红糖、网红喜饼等地方风物交相辉映,既满足了新人多元化消费需求,又推动了本

土特色产业与婚庆消费深度联结。

此外,“婚登+文旅”的融合模式为“甜蜜经济”注入新活力。依托“义乌好好逛”城市IP,设计“甜蜜情旅”主题线路,串联鸡鸣阁、植物园等爱情打卡点,结合江东街道及义乌李祖村、钟村等乡村旅游资源推出“田园婚拍”“七夕游园”等特色项目。2025年以来,“甜蜜情旅”线路已接待新人及情侣超2000对,带动农创、文旅及相关消费超800万元,实

现了乡村振兴与婚庆消费的双赢。

本届文化节期间,从巴士巡游的浪漫风景,到市集消费的热闹场景,再到文旅融合的创新实践,义乌以一场婚俗文化节为支点,巧妙联动文化传承、服务提升与产业促进。未来,义乌将继续深化婚俗改革,让甜蜜经济持续升温,让文明新风浸润商城,为高质量发展注入不竭动力。

(钱关键 龚君婷 魏佳佳)

匠心为桥 奏响山海协作乐章

近日,一支涵盖机械制造、工艺美术、企业管理等多个领域的嘉兴市秀洲区劳模工匠助企团,跨越山海奔赴丽水龙泉,深入当地重点企业及大师工作室开展专项服务。这场集技术攻坚、经验分享、座谈对接于一体的精准赋能行动,以匠心为桥,奏响了两地山海协作的新乐章。

在位于龙泉市的浙江新劲空调设备有限公司生产车间内,嘉兴市技术操作能手、首席技师俞海华手持检测仪器,正俯身向企业技术员讲解优化

方案。企业技术研发部主任叶方平坦言,公司在高端机型散热效率提升上长期存在瓶颈,尝试多种方法都效果不佳。俞海华结合多年经验,为企业摸清“病灶”后,当场提出“优化散热片结构+改进风道设计”组合方案,还手绘草图拆解原理。“这个建议太及时了!我们马上组织测试,预计能显著提升散热效率。”叶方平手持草图难掩兴奋。

技术赋能之外,管理经验的分享同样干货满满。浙江省劳动模范贾晓

进结合实际案例,向龙三秀生物科技有限公司等企业管理人员详解“6S现场管理法”的应用技巧。“这些实战经验比书本知识更管用,为我们打开了管理新思路。”龙三秀生物科技负责人季丁福深有感触。

传统与现代的技艺碰撞,在龙泉特色产业领域擦出耀眼火花。在大国工匠胡兆雄大师工作室和浙江省工艺美术大师汤汝平大师工作室,两地工匠围绕青瓷烧制、宝剑锻造等核心技艺深入切磋。“秀洲在精密制造领域的质控经

验,对我们提升传统工艺品的稳定性很有启发。”胡兆雄手持刚锻造完成的宝剑表示,传统工艺需守正创新,跨区域技艺交流正是创新的重要源泉。

“此次活动是山海协作战略的生动实践,让优质技能资源实现跨区域流动。”秀洲区总工会副主席曹丽丽表示,下一步将建立劳模工匠跨区域服务长效机制,搭建跨区域技能交流平台,推动两地技能培训、人才培养、项目合作常态化。

(蒋或淼 李晓芳)

移动药箱 深山送暖

“医生和志愿者翻山越岭到村里来,不光给看病、送药,还教我们怎么养生,真是太贴心了!”金华市磐安县方前镇施家庄村陈大爷高兴地说。磐安“九山半水半分田”,全县5.56万老年人口中大量散居于偏远山村。自2021年起,磐安创新整合县中医院医护力量与社会组织资源,打造“医心卫磐+移动药箱”志愿服务项目,构建起“医疗支持+专业社工+志愿服务”三方协同的山区健康守护网。

志愿服务队伍每月定期进山入户,在开展免费体检、疾病筛查、用药指导等基础服务的同时,更注重“治未病”和健康素养提升。针对山区老人常见的用药误区、膳食不合理、保健知识缺乏等问题,社工

与志愿者会设计浅显易懂的健康小课堂,发放图文手册,甚至利用当地食材现场示范养生药膳。为确保服务的可持续性与精准性,项目还积极探索数字化管理模式,整合贯通全县智慧养老服务平台与基层卫生院信息管理系统,实现数据互联互通、服务闭环管理。并利用线上平台提前发布巡诊行程,收集村民需求,实现“按需预约、精准服务”。

据统计,“医心卫磐+移动药箱”项目累计开展巡诊送药、健康讲座等志愿服务486场,惠及群众超过7万人次,为群众节约各类医疗及交通费用约30万元。医护人员、社工和志愿者成了山区老人时常惦记的“健康亲戚”。(陈莲芬)

产业赋能 助农增收

丽水市庆元山野间,甜桔柚挂满枝头,丰收在望。高景家庭农场负责人季秋香望着满园硕果,笑容满面。这份丰收的笃定,源自浙江交通集团下属浙江交工以国企担当,为当地甜桔柚产业注入的强劲发展动能。

此前,作为浙江交工与庆元县政府共建“甜桔柚产业园”的运营方,浙江交工缙福生态农业科技发展有限公司联合县农业农村局,精准对接家庭农场、退役军人创业户等10余家种植主体定点收购。以市场价为基准的稳定采购机制,让农户吃下“定心丸”,截至目前已收购近20万斤,缓解仓储周转压力,明晰后续生产预期。

针对“优果畅销、次果难卖”痛点,交工

缙福推进深加工生产线,开发果汁、果脯等高附加值产品,实现次果、小果分级利用,减少资源浪费,拓宽农户增收渠道。这一举措推动“土特产富”全链发展,促进一二三产加速融合,更依托当地丰富林地资源助力林下经济发展。与此同时,千亩甜桔柚产业园稳步推进,未来将打造为集种植示范、精深加工、冷链物流于一体的综合性产业平台,通过标准化种植指导、品质管控及品牌共建培育新农人,预计带动就业400人,年助农增收1800万元。

浙江交工从解决“卖得出”到拓局“卖得好、卖得久”,以实干诠释国企担当,为庆元甜桔柚产业赋能,为乡村振兴增添注脚。(杨奕 周涛)

面点培训 幸福升温

近日,潮州市织里镇成人文化技术学校举办了一场别开生面的“中西面点早餐实用宝典”专项技能培训。活动聚焦群众日常早餐需求,旨在通过传授实用面点制作技艺,丰富居民餐桌,提升生活品质,同时为有意向的学员拓展就业创业渠道。

培训内容实用多样,涵盖了肉馅包子、红糖发糕、黄油年糕、桃酥、油酥烧饼等深受大众喜爱的中西式早餐品种的制作技艺。课堂上,经验丰富的专业面点师傅不仅细致讲解了全套工艺流程,包括选材、配料、和面、成型、发酵、烘烤等,更将操作中的关键技巧与常见问题解决方法倾囊相授,让学员们听得懂、学得会、能上手。

实操环节气氛尤为热烈。学员们认真观摩老师演示,随后在老师指导下亲自

动手,从拌馅调味到捏制包子褶,从调制发糕面糊到掌握桃酥的酥脆秘诀,每一个步骤都凝聚着学习的热情。大家互相交流心得,分享成果,教室里洋溢着浓郁的学习氛围和面点香气。学员们表示,这样的培训“很接地气”,掌握了这些技能,不仅能让家人吃得更加健康美味,也可以学得一技之长拓宽增收渠道。

本次培训是学校深化社区教育、服务居民“美好生活”需求的系列活动之一。织里成校相关负责人表示,学校始终坚持贴近实际、服务民生的办学方向,接下来将继续开发更多优质实用的技能培训课程,助力织里群众提升综合素质与职业技能,为促进共同富裕贡献成校力量。(秦荣翔)

