吉林省文旅厅

开展旅游从业人员 在线教育培训

为全面提升我省旅游从业人员业务素质,深入落实《吉林省文化和旅游厅关于印发 < 吉林文旅"春风计划">的通知》(吉文旅发[2020]40 号)文件精神,结合当前疫情防控工作实际,吉林省文旅厅印发《吉林省文化和旅游厅关于开展全省旅游从业人员在线教育培训的通知》,要求从 3 月 15 日至 12 月 31 日对全省 1.7 万余名已经取得导游证书人员和其他旅游从业人员组织开展在线培训、"云课堂",进行免费培训,鼓励他们在疫情期间加强业务学习,提高从业知识和能力储备。

停工不停学,据了解,本次培训重点涉及政策法规、安全生产、突发事件应对、文明服务、省内旅游讲解、导游比赛视频等内容。全省旅游从业人员可通过电脑端(PC端)登录吉林省文化和旅游厅官网http://whhlyt.jl.gov.cn/,点击

首页左下端"在线培训";或者登录网址 jl.wlpxks.com,按照要求进行注册后,开始学习。或通过手机端搜索微信公众号"悠游吉林"添加关注,点击底部菜单"小吉帮+"内的"在线培训",进行注册后,开始学习。

此次免费在线培训旨

在稳定导游就业队伍,为旅游业恢复蓄能。吉林省文化和旅游厅号召全省广大旅游从业者、特别是导游人员切实提高思想认识,积极参与旅游在线教育培训,进一步提升自身能力和素质,助力全省旅游业高质量发展。

/ 记者 孙莹报道

中国农业银行股份有限公司靖宇县支行

强力助推靖宇县脱贫攻坚工作

3月6日,中国农业银行股份有限公司靖宇县支行被靖宇县评为"2019年度脱贫攻坚贡献奖",这是该行已连续两年获得该县脱贫攻坚工作表彰。

2019 年,中国农业银行股份有限公司靖宇县支行进一步提高政治站位,高度重视金融扶贫工作,坚持"造血、输血、活血"多策并举,着力破解脱贫工作中资金难题,大力培育农民产业,拓宽贫困群众增收渠道,强力助推靖宇县脱贫攻坚工作。

该行发放精准扶贫贷款 6456万元,较年初净增

服务贫困人口855人,完成 年度计划的 102.27%。扶贫 小额信贷累计投放 179 笔、 795万元,现有112户,余 额 498 万元,贫困户获贷率 2.44%, 较年初提高 1.58 个 百分点。新布放智能支付通 11部,行政村覆盖率达到 100%。购买8家国定贫困 县农产品 2.38 万元,完成计 划的 1133%,购买总行指定 帮扶县农产品 0.11 万元, 完成计划的275%,帮助销 -靖宇县农产 售岔闲具-品 33 万元, 完成计划的 113%

此外,该行还进一步

/ 牛会军 记者 张志善

今年年底前每个地级市至少建成 1 个 规范的医疗废物处置设施

生态环境部应急办主任赵群英 10日说,根据近日国家卫健委和生态环境部等部委联合印发的医疗机构废弃物综合治理工作方案,到 2020年底,全国每个地级市都要至少建一个规范的医疗废物处置设施。

在生态环境部当天举行的例 行新闻发布会上,赵群英介绍,目 前全国医疗废物、医疗污水处理 处置平稳有序,未发现因疫情防 控影响环境安全的情况。

医疗废物做到应收尽收,及时处置。从全国来看,医疗废物处置能力由疫情前的 4902.8 吨/天,提高到目前的 6022.0 吨/天,提高了 23%。医疗废物处置设施运行负荷保持 50%左右,医疗废物能够得到及时处置。其中,涉疫情医疗废物占比 20%左右,能够做到日产日清。

疫情发生后,湖北省与武汉市 医疗废物量增加很快。生态环境部 指导帮助湖北省及武汉市采取措施,快速提高处置能力。湖北省的 处置能力增加了 2.7 倍,武汉市增加了 4.3 倍,确保了医疗废物的及时处置。武汉市此前一度出现医疗 废物积存现象,最多时暂存库中暂存约 190吨,已于3月2日全部清运处置完毕,至今已经连续一周多实现医疗废物日产日清。

赵群英表示,虽然全国医疗废物处置设施的平均运行负荷率为50%左右,但存在分布不平衡的情况。有的地方持续超负荷运行,有的接近满负荷运行。还有个别地市没有医疗废物处置设施,靠周边地市协同处置。

"全国医疗废物的处置能力和疫情初期相比增加了1100多吨,这个能力增加,主要来自移动设备和危险废物焚烧设施协同处置增加;垃圾焚烧设施也可以协同处置 医疗废物。"他说,这在应急状态下是可以的,但将来还要建设规范的医疗废物处置设施。

近日印发的工作方案明确,到 2020年底,全国每个地级市都要 至少建一个规范的医疗废物处置 设施。到2022年6月底,全国每 个县都要建成从收集、转运到处置 的完整体系,彻底解决全国医疗废 物处置能力不足的问题,最终实现 平稳、安全、可靠处置。/新华社

教育部举办高校毕业生 全国联合网络招聘活动

记者从教育部了解到,由教育部大学生就业网(新职业网)联合5家社会招聘网站举办的"2020届高校毕业生全国联合网络招聘——24365校园招聘服务"活动于2月28日正式推出。活动启动一周以来,已累计发布200多万个校园招聘岗位信息。

据了解,受新冠肺炎疫情、经济下行压力和毕业生规模进一步扩大等多重因素影响,今年高校毕业生传统春招受到明显冲击。为促进高校毕业生就业,教育部多措并举拓宽就业渠道,积极开展精准指导服务,加大政策倾斜

力度,最大限度增加就业机会。举 办网上招聘活动就是其中一项重 要举措。

全国高等学校学生信息咨询与就业指导中心相关信息显示,"24365校园招聘服务"活动受到高校毕业生的普遍欢迎。目前,毕业生在6个网站注册人数增加25万,投递简历增加53万人次。

据了解,根据教育部统一部署,各省市高校毕业生就业部门和高校积极推进网上招聘、网上咨询、网上签约等一系列就业服务,3月份计划举办各类网上招聘活动2万余场。/新华社

国投吉林生物公司:

努力实现疫情防控和生产经营双胜利

疫情发生以来,国投生物 吉林有限公司积极响应省政府 号召,紧盯建设全国最大的乙 醇消毒剂生产基地的产业发展 目标,通过调结构、抓生产、稳市 场、保经营多管齐下,努力实现 疫情防控和生产经营双胜利。 新冠疫情发生后,该企业充分 发挥自身产业优势,迅速组织 三家生产单位申请乙醇消毒剂 生产许可证,用最短时间进行 技术攻关、工艺调整和设备改 造。一面保证食用酒精和其他主要产品产量,一面保证乙醇消毒剂全国供应。截至3月1日,该企业已生产乙醇消毒剂4700吨,其中对外捐赠618吨,有效缓解了疫情防控物资

紧张的局面。企业严格防疫管理措施,近 4000 名员工无一人发生感染。

国投生物吉林有限公司是一家驻吉央企,拥有酒精产能 150万吨,实际产量超过100万 吨,食用酒精产量亚洲第一,也是全国燃料乙醇生产的龙头企业。据了解,该企业从去年8月份启动生产以来,包括元旦、春节等假期一直保持24小时满负荷生产状态。/记者盖卓威报道

速冻食品的营养到底如何?

疫情期间宅在家里,很多人家里都会囤很多食物,很多人都会买一些速食品。 很多人都会买一些速食品。 有人担心速冻食品营养食品。 有差,不愿意吃。速冻食品的营养价值到底如何? 的营养价值到底如吗?今天 我们聊聊速冻食品的营养。

速冻食品,关键在迅速

很多人觉得速冻食品营养差,陈的时间太久,营养都损失了。其实,这完全是误解。速冻食品,可不仅仅是把食物冻起来这么简单,它最大的特点就是冷冻速度非常快。如果是我们自家包好的饺子放进冰箱里冷冻,因为温度下降得比较慢,食物中的水会形成"冰晶",随着温度的降低,这样的"冰晶"会越来越大,很容易破"冰晶"会越来越大,很容易破

坏食物的细胞结构,导致营养 流失,也会使得口感变差。

而速冻食品,它采取的是一种比较独特的冷冻过程 快。相比一般的冷冻过程,它能快速地把食物温度降低到远远低于水的凝固点(通常在零下18℃下)。由于降温速度很快,食物中的水会进入一个「过冷」的状态,此时形成的"冰晶"很小,小到不会严重破坏食物细胞,能最大程度地保留食物的营养和口感。而且,由于温度低,细胞活动基本都停止了,微生物的活动也受到了极大限制,速冻食品才能够保存很长时间。

论营养,速冻食品可不差

虽然速冻食品种类很多, 各种饺子、点心、肉丸,还有冷 冻的蔬菜水果,但从原料的角度,大概可以分为冷冻的动物性食品和植物性食品,也就我们常说的冷冻肉类和冷冻蔬菜水果。

1.冷冻肉类:肉类主要提供蛋白质和矿物质。在温度极低的条件下,蛋白质和矿物质。在温度极低的条件下,蛋白质和矿物质几乎不会发生变化,所以,冷冻肉类的营养价值几乎不会有损失。不过,冷冻肉类的问题可能是口感会稍微差一些,因为如果长时间冷冻,肉会逐渐失水,吃起来的口感也就没有那么嫩了。

2.冷冻果蔬:除了传统的 冷冻肉类、速冻饺子、包子这 些主食之外,现在超市里的冷 冻蔬菜也不少见。从经典的冷 冻青豆、胡萝卜、玉米,到速冻 西蓝花、芦笋、青菜,品种也越 来越丰富。大家最担心的是冷 冻蔬菜和水果。因为绝大多数 人都会认为,新鲜的蔬菜水果 更营养。不过,这个跟你想象 的也不一样。水果和蔬菜从采 摘下来时,它们依然在进行着 呼吸作用等生化活动,在进入 超市、农贸市场前,还要经过 运输、贮藏等过程,最后到达 消费者的家里,往往都要经过 长途跋涉,营养损失是在所难 免的。不过,冷冻蔬果并不会 比新鲜蔬果损失更多营养。冷 冻蔬果一采摘下来很快就会 在零下18℃下进行冷冻。在这个 温度下, 蔬果的呼吸作用几乎停 滞,微生物也无法生长繁殖,可能 还更有助于营养物质的保留呢。

速冻食品怎么放?

1. 尽快放到冰箱冷冻室

里,避免路上受热融化。如果不能马上吃,应立刻放进冰箱 里。放进冰箱后,仍要尽快吃掉,因为冰箱里冷冻也有保质 期,时间太久还是会质量变差。

2.存放时,不同食物要区分保存。不同的食物最好做好分装冷冻保存,避免与其他生的鱼、肉、禽等产品放在一起。因为不同食物存放在同一空间相互之间会传播细菌,引起食物变质。开封的或者包装破损的速冻食品要尽快吃掉,吃不完的要扎紧封口或者用保鲜袋包好放入冰箱冷冻。

3. 按照食用量做好分装, 避免反复解冻。食用前最好按 照食量大小做好分装,吃多少 拿出来解冻多少,避免反复解 冻。 /新华社