

崇明陈家镇在文明城市创建工作中广发动、抓落实、促实效

创建为民惠民 全民热情参与

最近,崇明陈家镇地区的市民发现,在当地,有些私家车窗前,放置了一块红底黄字的“文明示范车”牌子,这些车辆无论行驶或是停靠,都严格遵守交通规则和文明规范,成了小镇上的一道风景。据了解,这是陈家镇在文明城市创建中,积极响应崇明县“行车不抛物,车辆不乱停,路口不闯红灯”专项整治行动而开展的一项行动。今年以来,陈家镇高度重视文明城市创建工作,广泛发动群众,积极落实创建工作各项任务目标。

□通讯员 戚明 记者 忻才康

重视,领导带头示范

为什么要开展“文明示范车”行动?这项行动如何运作?“文明创建要从身边事做起,从日常小事做起,文明行车就是我们能够做到的、应该做到的事。”陈家镇党委副书记顾佩红说,创建工作千头万绪,只有做

好每一件小事、抓好每一个细节,才有可能影响大局。

“既是示范,就要从领导做起,从党政一把手做起,领导重视,工作推进就会顺利许多。”顾佩红说,陈家镇党委书记、镇长等班子成员带头,在各自私家车前挡风玻璃或其他醒目位置放置统一制作、编号的“文明示范车”标识,做到“行车不抛

物”、“车辆不乱停”、“路口不闯红灯”,接受群众监督。

陈家镇“文明示范车”行动在镇党政班子领导带头引领下,迅速发动至基层党员干部。制定实施方案、宣传发动、梳理人员,陈家镇机关事业单位、村(居)干部中,凡有私家车的人员,一律纳入该项行动,形成“一车一编号”。

“当你的车标上‘文明示范车’行驶在路上,就多了一份责任,此时你的一举一动,代表的是陈家镇的文明形象,体现的是崇明市民的文明素质。”顾佩红说。

发动:群众积极参与

陈家镇在文明城市创建过程中积极探索,实事求是地解决了一批群众反映的小区管理、农村建房、劳动就业、城镇建设等热点难点问题,受到群众肯定。

事关群众切身利益的问题需要解决,“润物无声”的服务同样是为文明创建打基础。目前,陈家镇建立了25个志愿服务工作站,50个志愿服务团队,注册志愿者5000余名。志愿者们深入基层为群众服务,打造了文明巡访、道德讲堂、鸟哨行动、爱心牵手、惠民千百家等14个品牌服务项目。

“有事找我们。”顾佩红说,今年,陈家镇建立了社区生活服务中心,为社区居民提供义诊、理发、修补、缝纫、下水管道疏通、心理咨询、

法律咨询等服务,“有事找我们”就是中心的服务口号。“政府搭台、群众唱戏。我们充分尊重群众的主体地位,服务对象和提供服务的人,都来自群众。”

最近,2000名陈家镇市民投票参与了“十大文明行为”、“十大不文明行为”评选和文明城市测评调查问卷,描绘心目中的文明城市。“通过宣传发动、服务群众、典型引领、村规民约等活动的展开,市民对文明创建的认知度、认可度、参与度越来越高。”顾佩红说,“群众得了实惠,参与创建的人就多了,热情就高了。”

推进:关键在于落实

在陈家镇镇政府,放着一块“晒月志看实际抓落实比贡献”的展板,将所辖各村(居)、机关事业单位的工作目标任务、存在问题以及相关责任人、任务完成时间、问题整改完成时间一一列出,并将相关内容上传至该镇网格化综合治理中心,已解决的用红笔划去,那些没有按照节点完成的,则仍“挂”在清单上。

“这是我们在文明城市创建工作中抓落实的一项机制。”顾佩红说,推动创建各项任务落到实处,必须严格问责、狠抓落实。创建工作开展以来,陈家镇对全镇相关条线、部门、单位进行梳理,明确工作目标、任务、职责。陈家镇还组建了测评督查组,每月对该镇33个测评点按照《崇明县全国文明城市创建工作综合考评操作手册》的相关标准进行测评,并列出问题清单,责令相关单位整改,对连续3次排名最后和整改不到位的,严格实施问责,以此推动问题解决,任务落实到位。

本市水产行业充分挖掘“节日经济”消费潜力

□通讯员 水协

本报讯 上海水产行业充分挖掘“节日经济”消费潜力,营造良好消费环境,水产市场货足价稳。据上海水产行业协会统计,中秋、国庆双节十天(9月26日至10月5日)水产品交易呈现交易量、交易额与去年同期基本持平,常规水产持续旺销态势,交易价格趋于理性亲民,货

源充足保障质量安全等特点。

针对中秋、国庆期间水产品消费特点,上海铜川、东方国际、百川、恒大、上农批、曹安沪太等有关水产市场及企业,加强组织领导,丰富节日市场。其中,东方国际水产市场一是组织适销对路、物美价廉、特色产品的货源;二是适当增加水产品库存,确保水产品供应不断档、不脱销;三是节前继续举办“2015上海国

际水产精品展”,呈现时令产品多、花色品种多、特色产品多、进口产品多、自捕远洋产品回国销售多、参与促销商家多等特点;四是加强流通领域食品安全行业管理,确保水产品鲜度高;五是落实各项安全保障制度措施,加强定时对经营场所安全检查,确保节日期间的经营消费安全。



老港雪菜:用现代工艺打造腌制小菜传统品牌



□记者 陈宗健

通过降低硝酸盐含量,提升老港雪菜食用安全美誉度

作为一款价廉物美的腌制小菜,雪菜可提供丰富的维生素、矿物质和纤维素。但同时雪菜又是一种极易累积硝酸态氮的植物。因此,研究和控制雪菜中硝酸盐的累积,对保护人体健康有着重要意义。

2015年,在由浦东计量质量检测所出具的抽检报告中,上海大河蔬果专业合作社生产的“老港”牌原味雪菜、笋丝雪菜、辣味雪菜,其亚硝酸盐含量远低于20mg/kg国家标准,苯甲酸钠、山梨酸钾等其他各项规定检测指标也均符合“国标”。为了让消费者吃得安心放心,多年来,老港雪菜坚持按照现代产业化生产标准种植管理。一是通过推广使用有机叶面肥,以及富含活性酵素物质和多种中、微量元素快

速补充雪菜营养,降低植物体内的硝酸盐含量;二是通过对雪菜生长环境进行有效合理调节,避免硝酸盐累积。一般情况下,雪菜生长旺盛期的硝酸盐含量会高于生长后期和成熟期。为此,老港雪菜在不影响产品品质和产量的前提下,通过正确把握适宜的收获选择时期,适当延迟采收时间,以降低硝酸盐含量。与此同时,与上海交大合作,研发出了系列色香味俱佳的低亚硝酸盐真空包装雪菜。通过品种筛选、土壤处理、栽培技术改良及加工环节技术革新等多种措施,有效提升雪菜深加工产品产量和品质,并通过了无公害农产品认证。同时,依托“中国雪菜之乡”地域品牌优势,成功创建了国家雪菜产销一体综合标准化示范区。

通过提纯复壮与标准化栽培,打造老港雪菜主栽品种

雪菜可谓是现代人眼中最传统的一道“调味小菜”,同时也是浦东老港颇有渊源的一个主要腌制蔬菜,其最早可追溯到上世纪50年代初。由于当年没有反季节蔬菜,加之物质供应匮乏,因而当年老港地区的许多农户都将种植的雪菜作为一种家庭储备“保淡蔬菜”。至上世纪80年代,老港雪菜的种植户几乎已遍及家家户户,并有专门的雪菜制作商向农户进行上门收购。从2008年起,随着农业产业结构的不断调整,以家庭小作坊为主的散户型种植模式在老港逐渐淡出,开始由小户(1-3亩/户)向大户(50亩、100亩甚至150亩/户)转型。上海大河蔬果专业合作社则是目前老港最大的一家雪菜生产供应商,拥有自己的主栽品种和“老港雪菜”这一品牌,并通过创新工艺为老港传统农业不断注入新内涵。

由于种种原因,老港地区的雪菜生产曾经历过一个由盛而衰的退化过程,并一度出现品种混杂、主栽地方品种纯度与抗病性退化等诸多问题。为了扭转这一被动局面,让老港雪菜产业重新走上正轨,上海大河果蔬专业合作社依托上海交大、上海海洋大学及浦东新区农委教授工作室等技术力量,在广泛收集品种资源的基础上,对老港雪菜品种进行了优选与提纯复壮,并从中遴选出两个氨基酸含量高、口感好、加工品质佳,且又适合于老港地区雪菜(冬菜)种植及加工型雪菜(春菜)种植的主栽品种,获取了酱腌菜食品生产QS认证与酱腌菜食品安全企业标准(Q/BAGHOOIS-2012),以及上海地区特色农产品“老港”牌雪菜的注册商标。

与此同时,通过采用单株优选、单系自交、多代提纯、隔离制种等措施进行良种繁育,着力打造老港雪菜品种资源圃和制种圃,以满足2000亩次以上的雪菜生产用种要求;并通过优化雪菜栽培茬口、肥料精量施用、病虫害绿色防控等

安全生产技术,构建从种源到雪菜加工产品的全程标准化生产技术,形成以硝酸盐含量控制、氨基酸含量提升为目标的雪菜精量施肥技术及全程标准生产技术集成。

通过创新工艺寻求产能效益新增点,力求可持续跨越发展

据介绍,雪菜在腌制加工时,一般采用8%-15%、甚至更高浓度的食盐来进行腌制,故产品味道太咸,无法直接食用,需脱盐后再加工成低盐即食软包装产品。而传统的腌制方式,则通常是采用水泥池或泥土槽等进行腌制,致使腌制过程无法实现“翻缸”工艺;腌制生产环境无法实现监测和调节,产品质量和食用安全性无法得到保证,从而导致产品出品率低于70%。

上海大河蔬果专业合作社负责人倪新华告诉记者,传统雪菜腌制工艺靠的是拍脑袋凭运气,尽管加盐加水有数据,但脚踩时人工施力有多少却依然是拿不出数据,发酵过程看不到,好坏还是无法知晓。为了打破这一瓶颈,多年来倪新华一直在设法寻找一种腌制新方法,力求从根本上解决人工腌制

“短板”。近日,他又与上海海洋大学研发人员一起,专程前往浙江对老港雪菜做了一次滚揉腌制新工艺现场试验,其试验结果令人乐观,原本需30天至45天的腌制压榨时间一下子被缩短至15分钟,其生产效率、经济效益、产品品质有望得到大幅提升。倪新华说,这一新工艺不仅使滚揉压榨时间大大缩短,并使去根、去叶、整理、清洗、脱水、滚揉等整个腌制生产流程能一气呵成,实现高效精准标准化操作,并有望使产品品质明显得到改善。他认为,这一新工艺一旦成功上马,将可望实现农业工厂化创新突破,填补国内行业空白,为提升老港及浦东地区传统蔬菜加工生产技术水平及品牌知名度、促进带动菜农增收与就业开辟广阔前景。

倪新华现如今已将基地原有的50个雪菜腌制池大幅削减至10个,信心满满地在为滚揉腌制工艺上马做准备。并在试行滚揉腌制工艺优化的同时,力争通过臭氧水广谱消毒技术改良传统脱盐工艺。