

市政协医卫组赴桐庐考察医药产业发展

本报讯 为助力全市医药产业高质量发展，昨日，市政协医卫组联合政协大洋工委，赴桐庐县考察医药产业发展工作。

政协委员们首先来到桐庐桐君谷参观考察，详细了解企业的特色工艺和产品特点。桐君谷以发酵技艺为特色优势，主要从事中药材种植和销售，构建起以中

药材种植为基础、中药加工和大健康养生为重点的中医药产业链，推动中医药传承创新与科技转化。

随后，委员们走访了杭州迈瑞医疗科技有限公司，重点了解企业在医疗器械的研发、制造、营销及服务上的创新成效。委员们纷纷表示，医疗器械迭代升级

可以更好地守护群众健康。

此次活动让委员们进一步了解到医药产业的发展方向和发展要素，通过学习借鉴优秀经验，从而更好地为助力我市医药产业创新发展建言献策。

(记者 邓林 通讯员 周桂珍)

巧手变废为宝 助力绿色环保

本报讯 11月21日下午，梅城镇滨江村、利群村、洋程村在市党群服务中心联合开展“废物利用，变废为宝”活动。

活动现场，村民们参加了“变废为宝”手工DIY活动，他们自备材料，以小组为单位，展开丰富想象，发挥自己的创新思维。制作过程中，村民用灵活的双手将废旧物品变废为宝，做成了一件件富有创意的作品，赋予废旧材料新的生命。在活动最后，各小组展示了形式多样的作品，之前的废旧物品纷纷变成了可以再利用的宝贝。

参加活动的村民纷纷表示，这样有趣的活动不仅培养了动手能力，也宣传了绿色环保理念，让大家懂得了合理利用身边的废弃资源美化生活。

(记者 吴舜文)

推出各类亲子活动 助力家庭文明建设

本报讯 为进一步加强家庭教育家风建设，让幼儿爱上阅读，助力家长提升家庭教育指导能力，近日，市妇女儿童活动中心特推出亲子阅读系列活动和非洲鼓学习体验活动。

活动现场，绘本教师鼓励亲子间选择喜欢的段落共同阅读，并分享他们喜欢的故事，共同营造尊重、关爱、陪伴、支持孩子学习与发展的良好氛围，用阅读传递良好的家风家教。

在非洲鼓学习体验环节，音乐教师介绍了非洲鼓的起源，并演示了非洲鼓的击打方法。家长和孩子通过初步学习，基本掌握了打鼓方法，在老师的带领下慢慢熟悉节奏，让孩子们在律动的



节拍中释放天性、收获欢乐。

接下来，市妇女儿童活动中心还将陆续开展各类亲子活动，想报名参加活动的亲子家庭，可

随时关注建德市妇联微信公众号进行线上报名。

(记者 邓林)

开展技能竞赛 提升豆腐包制作技艺

本报讯 近日，寿昌镇、市人力社保局、市总工会和市餐饮协会组织开展了“建德师傅”建

德豆腐包技能竞赛，共有35人报名参赛。

上午9点，在寿昌镇高田畈比赛现场，裁判宣布比赛规则及安全等注意事项后，比赛正式开始。新鲜水豆腐配上鲜嫩的红辣椒和香葱，淋上热油，再搅拌均匀，汤汁鲜辣、豆腐嫩滑的馅料就制作好

了。一枚好看的建德豆腐包要有18个大小均匀的褶子，面皮四周薄中间厚。选手们在包制时左手托皮，右手包入馅料，左手转动生坯，右手包捏成型。

三名裁判对各位参赛选手的作品进行口味、形态、色泽、营养卫生等多方面的考核，最终评选出前六名，并举行了现场颁奖。

赛事主办方表示，本次技能竞赛旨在通过以赛促练，在提升大家的豆腐包制作技艺的同时，进一步打响建德豆腐包等建德小吃品牌，也希望各位参赛选手将建德豆腐包带到全国各地，让更多人品尝到建德味道。

(通讯员 傅炫)

食品安全五大要点(一)

世界卫生组织发布的食品安全五大要点之一：保持清洁。

1. 培养良好的卫生习惯，勤洗手，做到饭前便后洗手，准备食物和拿食品前要洗手。
2. 保持餐具和厨具的清洁，并经常蒸煮消毒。
3. 做到厨房环境清洁，避免蚊虫、鼠及其他动物进入厨房和接近食物。

世界卫生组织发布的食品安全五大要点之二：生熟分开。

1. 生的肉、禽和海产食品要与其他食物分开，冰箱中使用器皿储存食物，以避免生熟食物互相接触。
2. 盛放生食的碗、盘等器具清洗消毒后，才能装熟食、凉拌菜等即食食品。
3. 加工食物的刀具和砧板要生熟分开，避免交叉污染。

世界卫生组织发布的食品安全五大要点之三：烧熟煮透。

1. 不提倡生食和半生食肉类、蛋类和水产品，四季豆、黄花菜等蔬菜未炒熟会中毒。
2. 正确的烹调方法和适当的温度可以杀死几乎所有的有害微生物，烹调食物要煮熟、烧透，烹调食物的中心温度达到70℃以上。
3. 剩菜剩饭及从冰箱里取出的食物，一定要彻底加热再食用。

创建浙江省食品安全示范市
食品安全科普知识

建德 全国文明城市

“讲文明 树新风”公益广告

关心关爱未成年人
是全社会的共同责任

中共建德市委宣传部(文明办) 宣