

唱好“双城记” 建设“经济圈”

让更多患者受益 川渝中医药合作再启新篇章

本报讯(记者 赵琳)记者从四川省中医药管理局获悉,为进一步落实《推进成渝地区双城经济圈建设川渝中医药一体化发展合作协议》有关事项,近日,四川省中医药管理局和重庆医科大学在遂宁签署合作协议,双方将在中医药科技创新、人才培养与服务能力提升等领域深度合作,为川渝两地群众提供优质、高效的中医药服务。
聚焦超声消融治疗是世界领先的中国原创医疗技术,川渝两地党委、政府高度重视聚焦超声消融治疗的发展应用。签约仪式后,举办了中医药深度融合聚焦超声消融治疗实体肿瘤培训班。中国工程院俞梦孙院士等多名专家学者围绕“新时代中医药现代化系统工程”等主题进行授课。川渝两地中医院的院长、肿瘤科主任、妇产科主任等200余人参加培训。
据悉,川渝两地在推动中医药发展上有着频繁的交流 and 深厚的合作基础,此次中医药和聚焦超声消融技术的结合,是全面贯彻全国中医药大会精神和四川省委省政府《关于促进中医药传承创新发展的实施意见》的具体行动,为川渝两地中医药科技创新、人才培养与服务能力提升,探索了一条新路。川渝两地将牢固树立“川渝一盘棋”的理念,相向而行、资源共享,推动中医药的现代化、国际化,让更多的患者受益。

川渝文物部门携手合作结硕果 大足石刻研究院史上规模最大外展亮相成都

近日,由重庆大足石刻研究院与四川成都金沙遗址博物馆联合举办的“天下大足——大足石刻的发现与传承”特展在金沙遗址博物院开幕。此次特展,是川渝两地文物部门今年签订《推动成渝地区双城经济圈文物保护利用战略合作协议》后的重要成果,展览将持续展出至2021年1月3日。
据悉,本次展览是大足石刻研究院史上规模最大的外展,通过90余件(套)展品集中展示以北山、宝顶山、南山、石篆山、石门山石窟为代表的川渝大足石刻造像,从各个角度呈现大足石刻精美的艺术价值以及大足在传承、保护和利用方面取得的诸多新成就。特展展出的造像题材涵盖从宋代到明清的佛、菩萨、罗汉、观音、供养人像和世俗造像。其中,大足石刻博物馆的三大镇馆之宝——释迦牟尼佛像、观音像和香炉也首次在成都集体亮相。另有很多能够反映当时世俗宗教信仰的展品,以及大足地区出土的特色鲜明的墓葬文物。
数字化技术的灵活运用是本次特展的一大亮点。展厅中使用了沉浸式灯箱造景,超300英寸的巨幅投影等展陈手段,营造身临其境的观展体验;依托高清文物数据采集成果呈现宝顶山小佛湾千佛壁“千佛千姿”的景象;通过3D打印技术还原千手观音主尊头像和辩音菩萨的美姿。此外,千手观音持续8年的修复历程也将在展厅中以视频和纪录片的形式完整呈现。

开展深度合作 推动文旅融合发展 2020年贵州避暑度假旅游主题推广活动举行

八月羊城,热情似火。在珠江之滨、云山之畔,由贵州省委宣传部主办、贵州省文化和旅游厅承办的“多彩贵州·度假康养胜地”2020年避暑度假旅游主题推广活动,于8月17日走进广东省广州市。随着民族琵琶歌嘹亮明净的转音穿过白云国际会议中心,从水山画卷中走来的贵州,身着盛装,亭亭玉立,为三伏天的广东省带来阵阵清凉。
身在夜郎家万里,五云天北是神州。黔粤两地,虽然距离遥远,但同饮珠江水,有着割舍不断的浓情友谊。近年来,贵州和广东两省把推动文化和旅游融合发展作为践行初心使命、满足人民日益增长的美好生活需要的重要举措,充分发挥历史文化底蕴和旅游资源优势,大力发展文化旅游经济,呈现可喜局面。贵州省委常委、省委宣传部部长卢雍政作推介。
2014年,为实现两省互利合作,贵州开通贵阳至广州高速铁路,全面构建立体交通网络。2019年,贵州提出从“旅游大省”到“旅游强省”的目标,推动文化产业和旅游业融合高质量发展。交通巨变使得山海相连,高质量的文旅产品成为市场交易的有效保障,这一切,都使得黔粤两省时空更近,人更亲,合作发展空间更大。
随着“疫”后文化旅游业的复苏,此番来粤推介,热情好客的贵州专门为广东游客推出了景区门票折扣、旅游专列补贴等优惠“大礼包”。同时,贵州和广东两省文化和旅游厅举行签约仪式,共同签署《贵州省文化和旅游厅 广东省文化和旅游厅 战略合作框架协议》,2020年,黔粤两省将就客源互输、产业投资、交通接驳、文旅交流等方面,继续深化合作、谋求共赢。

贵州加计扣除研发费用 助企业创新发展

本报讯(记者 吴文俊)记者8月18日从贵州税务部门获悉,2019年度企业所得税汇算清缴数据显示,贵州全省研发费用加计扣除优惠户数及优惠金额再创新高,共有2088户企业享受此项优惠,同比增加681户,增长48.4%;加计扣除额44.75亿元(折算减免企业所得税11.19亿元),同比增加10.23亿元,增长29.65%。
2019年享受研发费用加计扣除优惠的企业主要分布在以下行业:制造业881户、信息技术服务业590户、科学研究和技术服务业230户、农作物流通业110户、金融业77户、建筑业89户、采矿业29户、电力业12户。
研发费用加计扣除优惠是国家支持科技创新税收优惠政策的重要内容之一,也是加快产品升级换代、推动产业结构调整、促进经济提质增效的重要政策举措。近年来,国家不断扩大研发费用加计扣除优惠政策。为推动政策落地,国家税务总局贵州税务局联合科技、发改、工信、大数据等部门,精准筛选可能享受优惠企业加强政策宣传和培训辅导,免费推送“研发支出管理系统”帮助企业算清研发费用,贵州省科技厅印发《关于明确企业研究开发费用加计扣除项目技术鉴定相关事项的通知》,确保符合条件企业100%享受研发费用加计扣除,支持企业加强研发,赋予企业发展新动能。
“按照2019年执行的75%比例加计扣除,公司加计扣除额为3673万元,相比以前50%的加计扣除比例,多享受加计扣除额1224万元,多减免税款306万元。有了这些优惠资金,公司科技创新的投入力度会更大,目前在研项目10余个,已获得各类专利47项。”贵州泰邦生物制品有限公司财务总监助理王学武说道。
目前,全省共有2088户企业享受此项优惠,同比增加681户,增长48.4%;加计扣除额44.75亿元(折算减免企业所得税11.19亿元),同比增加10.23亿元,增长29.65%。

中国修文 XIUWEN CHINA 从心开始的地方

中消协倡议消费者: 向餐饮浪费说“不”

中国消费者协会近日向广大消费者发出倡议:崇尚节约为荣,向餐饮浪费说“不”,争做绿色节约消费的实践者、传播者、监督者。
中国消费者协会倡议广大消费者,适量饮食更有利于身体健康,无论在家吃饭,外出聚餐,还是取自助、点外卖,把够吃就好作为一种习惯,把“光盘行动”作为一种时尚。合理膳食,拒绝野味,不浪费、不攀比、不炫耀,争做绿色节约消费的实践者。为节约用餐的行为点赞,对铺张浪费现象提醒、规劝,争做绿色节约消费的传播者。对不良消费行为进行监督是消费者的权利,更是一份沉甸甸的社会责任。无论是餐饮企业的行为失范,政府部门的疏于监管,还是消费中存在的陈规陋习,对违背法律法规和公序良俗的餐饮浪费行为要敢于投诉监督、批评纠正,争做绿色节约消费的监督者。
中国消费者协会呼吁广大餐饮企业,完善烹饪量化标准,提升餐饮

供给质量,全面、客观、准确提供餐饮信息,为消费者按需配餐、按量点餐提供便利,引导消费者节约点餐,杜绝浪费。
各地消协组织要创新工作举措,广泛开展面向当地消费者的宣传教育活动,动员广大消费者从我做起,从现在做起,以实际行动支持、鼓励符合绿色节约餐饮要求的用餐场所,积极劝阻、监督餐饮浪费行为,共同抵制餐饮浪费。

成都市出台《关于开展“光盘行动”的工作方案》,商家积极响应 “半价”点“半份”,杜绝“舌尖上的浪费”

本报记者 马工枝 文/图



近日,全国各地掀起了一阵文明就餐、理性消费的浪潮,成都市也启动“光盘行动”,并出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》。

宴会餐普遍吃不完

记者走访了成都市几家知名酒楼,这些酒店宴席常常是10人配20多道菜:包括6至8道凉菜,10至12道热菜,以及中西甜点、饭后果盘等。记者发现,常常婚宴、家宴完毕,客人离场后,餐桌上还有四分之一甚至三分之一的菜品剩余,从凉菜前菜到鸡鱼牛羊猪等大菜,都剩了不少,吃得最干净的果盘。

“部分家宴的大菜会被打包,但请客的婚宴、同学会、商务餐这种,客人怕丢面子,就不会打包。”一家酒楼的餐饮服务人员说。

自助餐“一定要回本”

大部分消费者对自助餐的看法是“一定要吃回本”,因此,自助餐通常是食物浪费的“重灾区”。经走访锦江区、高新区的星级酒店自助餐区,记者发现,餐桌上面包、面条等主粮一般只动过几口——“这是避免过

早填饱肚子,吃不下贵的食材”,一位“懂行”的客人表示。而不限量的饮料也几乎是人均几杯——每种口味尝一尝。至于鲜活的海鲜:虾、鲍、贝等,也被剩下在小火锅里翻滚着。这位客人说,这种方式是为了避免“餐厅回收,让其他客人吃到二手。”

看起来,人均普遍200元的昂贵海鲜自助餐,在“坐下就回本”的各种攻略里,更加被浪费。自助餐的服务人员表示,按规定,如果剩余食材超过一定克数,自助餐是能够要求客人付费打包多拿的一部分食材钱。“但这样你很难做生意。”服务人员说:“只要不过分浪费,我们就基本睁一只眼闭一只眼。”

小碗菜、半价菜并不丢面子

“对很多宾客来讲,吃宴席打包,会有点不好意思,因此宴会上打包的实际效果并不理想。”据四川省饭店与餐饮娱乐行业协会相关负责人介绍,要从根本上解决宴会上的浪费现象,改变消费氛围是关键,“节约”“光盘”等理念仍需长期倡导才能深入人心,从而自觉杜绝舌尖上的浪费。”

若大型宴会逐步转为分餐

饭菜称重收费 通报浪费行为 重庆市多家单位食堂杜绝“舌尖上的浪费”有妙招

近日,习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示。单位食堂如何防浪费?记者走访了重庆市部分食堂。

这个食堂采取“称重收费”

“节约粮食,按需取用,避免剩餐。”8月14日中午,重庆市人力社保局北区食堂取餐区,一位戴着红袖章的监督员,正提醒自助取餐的每位员工。
记者看到,除取餐区设有监督员外,收餐区也站着监督员,一旁的墙上还安装有摄像头,镜头直对着回收餐盘的传送带。监督员除了督促就餐人员按需取用,看到自助餐盒里某道菜空盘时,还会提醒厨房按需下菜。
“我们主要通过人防、技防、物防这‘三防’来杜绝浪费。”重庆市人力社保局相关负责人说,人防即组建“监督员+志愿者”小组,在取餐和收餐处督促、提醒;技防是在食堂,特别是收餐区安装监控系统;物防则是在食堂张贴“节约粮食”的温馨提示和宣传标语,以此倡导“光盘行动”,培养职工按需取餐、勤俭节约的习惯,营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

该负责人说,一旦监督员或摄像头发现员工有浪费行为,将对员工公开通报。正在食堂用餐的一位员工说,这让大家时刻提醒自己,吃多少拿多少,不要浪费。

与北区食堂不同,南区食堂

采取了“称重收费”的方式杜绝浪费。记者看到,前来就餐的员工工排队自助取餐,随后统一到窗口处称重,根据餐食重量付费。

“不论荤素都17.8元一斤。”一位姓刘的员工告诉记者,大家会根据自己的食量取餐。

对浪费行为网上曝光批评

“一直以来我们都在加强对铺张浪费等不良行为的硬性约束。”8月14日中午12点,渝中区公安分局机关食堂外排起长队,前来就餐的人员有序刷卡进入食堂。
渝中区公安分局警务保障处主任刘燕告诉记者,为减少机关食堂的铺张浪费,他们会每天了解当天食材的使用情况,建立台账管理库存食材,做到心中有数,并根据当天食材使用量合理计划次日食材的采购数量,防止因存放太久无法食用造成的浪费。
“我们民警经常外出办公,每天食堂就餐人数都会有变化,因此我们实行了分时段就餐制度。”刘燕说,所谓分时段就餐制度,就是指将全机关人员分成多个组,分批次刷卡进入食堂就餐,这样可以准确把握就餐人数,让食堂能够根据人数烹煮适量的食物,既不造成浪费,又保证了供应。

在现场,一位就餐人员告诉记者,他取餐都是按需取餐,吃完再去添菜。刘燕告诉记者,所谓的“通报批评”,是警保处与督

察支队联合开展的一种监督方式。

为遏制浪费,警保处会不定期联合督察支队通过实地走访和视频监控开展监督,对不文明行为及浪费现象纳入纪律规范督查情况通报,并在分局主页“队伍日常纪律作风建设曝光台”中进行曝光。在每月召开的全局政工例会上,也会对不按食堂规定就餐的现象进行通报批评。

用餐人员不多的时段 出菜尽量少量多次

“别看我们食堂规模不大,但因为每餐出菜量相对固定,而就就餐人员数量每天有变化,长年累月下来也有些浪费,真得重视起来。”重庆青育医疗集团院长汪雨来说。
汪雨来介绍,为贯彻落实习近平总书记制止餐饮浪费行为的重要指示,食堂首先通过严格督促餐饮公司控制原材料的采购频率和采购量,避免原料过期造成浪费。同时,在用餐人员不多的时段出菜尽量做到少量多次,避免菜品大量剩余,双管齐下从源头杜绝浪费。
记者看到,该院还在食堂门口、就餐区设置警示牌,在LED显示屏播放提示语,提醒大家厉行节约、节约粮食、按需取餐,并在医院职工食堂餐盘集中回收处指定专人劝导,提醒职工节约粮食、文明用餐。 据重庆日报

编者按:

近日,中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平对遏制餐饮浪费行为作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心,令人痛心!

粒粒黍米,小小餐桌,总书记牵挂于心。
为全面贯彻落实习近平总书记重要指示精神,倡导绿色、节约的饮食习惯,杜绝“舌尖上的浪费”,连日来,从相关行业协会、餐饮企业,到一个个家庭,大家纷纷行动起来,通过发布倡议书、引导顾客合理消费、自觉改变餐饮消费习惯等方式,积极营造节约为荣、浪费可耻的餐饮风尚。

按需就餐、半份餐、拼盘餐、花样节约套餐,让消费者合理用餐,杜绝铺张浪费,把勤俭节约的美德贯穿始终。

一粥一饭当思来之不易 制止餐饮浪费 家庭在行动

本报记者 李艳

日前,全国妇联向广大妇女和家庭发出倡议:从我做起,从家庭做起,制止餐饮浪费,崇尚勤俭节约。倡议指出,要抵制浪费,做爱粮节粮的践行者。从我做起,从日常做起,从点滴做起。日常餐饮,以“光盘”为荣,做到锅清、碗清、盘清,餐餐光盘;以健康为重,科学定量,合理膳食,拒绝暴饮暴食,拒绝野味;倡导公筷公勺,提倡家庭分餐。外出用餐,以“剩宴”为耻,科学点餐、理性消费,拒绝铺张、文明用餐;少点一个菜,多打一个包,做到人走桌清,践行健康餐饮新风尚。要勤俭持家,做文明健康家庭的倡导者。

8月17日早上,成都市十陵镇一超市内不少市民正在挑选蔬菜瓜果,琳琅满目的新鲜蔬菜瓜果被陈放在不同的区域。家住成大花园的陈婆婆正在收银台结账,记者看到,陈婆婆买了青椒、玉米、苦瓜和一些调味品。当谈及餐饮浪费现象时,陈婆婆表示,现在年轻一代大多对粮食的重要性没有老一辈的体会深刻,“他们没吃过苦,我们年轻的时候各方面条件都不好,穿过、苦过、挨过饿、受过累,到过年吃一顿肉就算不错的了。”陈婆婆告诉记者,现在在家庭条件变好了,但浪费的情况也越来越多。比如在外吃饭,常常点很多,吃不完也不打包。对于如何制止餐饮浪费,陈婆婆表示,可以根据当天就餐人数,每个人的食物喜好来做,这样一定程度上可以减少因不喜欢吃而造成的食物浪费。

正是中午吃饭的时间,在绿地468公馆胡女士的家中,刚刚做好的饭菜被端上饭桌。记者看到,饭桌上共七道菜,有酥肉、排骨、南瓜等,荤素搭配。“这顿饭四个人吃,别看有七个菜,但是每道菜的分量却不是很多,计划着不留剩菜剩饭。”胡女士告诉记者,她现在在孕期,饭量比往日有所增加,以至于菜品会比较多样。“不过也会有吃不完的时候,那么下一顿饭就会少做点,尽量把剩菜剩饭吃掉,做到不浪费。”对于如何制止餐饮浪费,胡女士表示,首先要有节约的意识,其次要付诸于行动。比如,事前要做好购买计划,尤其是保质期短的食物;米饭和菜的要按照当顿的人数来定;如果有剩菜剩饭,适当处理,下一顿也可以吃……

记者从四川省卫生健康委了解到,要培养节约习惯做到不浪费,同时兼顾营养健康,可以按需选购,合理储存,按需购买,既保证新鲜又避免浪费。对于可短期储存的食物,应根据食物特性和标明的储存条件存放,并在一定期限内吃完,避免食物不新鲜或变质;做小分量,合理备餐。一般来说,一盘纯肉热菜或冷盘的重量约为150g;一盘素菜或荤素搭配的菜肴约为300g。一家三口一餐准备三菜一汤即可满足需求;学会利用剩菜剩饭,再次利用剩饭最好是直接加热食用,肉类可以把大块切成小块肉或者肉丝,加入新鲜蔬菜再次入锅成为新菜,还可以与米饭一起烹饪做成炒饭。另外,剩菜剩饭一定要注意在安全卫生的前提下食用;简餐分餐,减少铺张浪费。估量自我需要,少量多次取用,避免一次性取用过多、食用不完而造成不必要的浪费。

一粥一饭,当思来之不易。珍惜食物应从每个家庭做起,从娃娃抓起,从节约一粒米、一把面、一滴油做起,让我们行动起来,珍惜粮食,杜绝浪费。