

外媒看开州

开州：念好“生态经” 走实“富民路”

新月广场进入绿化阶段、紫海月光一期项目完成场平、天麻销售供不应求、产业道路施工如火如荼……初冬时节，开州区满月镇马营村将旅游淡季转变为发展旺季。“我们深入贯彻落实党的二十大精神，通过乡村旅游助力乡村振兴，让增收富民之路连片成线。”满月镇马营村党支部书记谢青表示。

今年以来，马营村多方争取资金，新修、改扩建油化道路10公里，实现入户道路全部硬化、村主要公路全部油化。新修产业便道3公里，实现村民从家里到田间脚不沾泥。依托独特的旅游资源禀赋，与邻村联合成立重庆趣也露营文化发展有限公司，促进农文旅融合发展，实现“马营趣野露营游乐村”开门迎客、

跑马场良性经营、马扎营天麻成为伴手礼。

“绿水青山就是金山银山。”马营村在旅游产业发展中，始终把生态环境保护放在第一位，积极推动观音沟农村水系生态修复、三角坝中草药田园和观赏便道建设，修建智慧农旅园1处、水厂1处、蓄水池1处、公厕3处，推进卫生改厕40户，让马营村越来越美、越来越靓。

“里子”更实，“面子”更靓。今年夏季，凉爽宜人的马营村，吸引了不少游客前来避暑，他们或在营地、跑马场、大草坪享受凉意，或在农家乐、烧烤摊、凉面店品尝美食，或在山林中捡板栗、采蘑菇、掰竹笋……

“今年我家的6匹马，不到3个月就实现纯收入5万多元。”马营村村民

徐传坤通过给游客提供跑马旅游服务，鼓起了腰包。

随着越来越多的游客涌进山里，当地村民和徐传坤一样，纷纷在旅游中淘到了“金子”。目前，马营村已发展集体经济3个，吸纳230多名村民在村内就业，村集体经济收入今年有望突破130万元。

“这些年，我们村发生了翻天覆地的变化，但村民的增收渠道仍然单一。”谢青坦言，马营村必须在产业多元化发展上多动脑筋、多找出路、多出成果。目前，马营村正着手建设开州马铃薯良繁基地、开州现代农业产业园绿色蔬菜产业马营基地，不断丰富旅游产业、特色农业等业态，带动更多村民增收致富。

夏季繁荣，冬季萧条，这是高山休

闲度假避暑之地的普遍现象。如何打破这一“魔咒”？马营村围绕“初冬看彩叶、隆冬赏白雪”的发展定位，着手开发以滑雪、滑草、滑翔、登山健身等为代表的高山户外运动项目，将雪上运动、山地运动与民俗体验、餐饮、观光等融为一体，让游客感受马营“全季旅游”新业态。

“我们立足多元化发展高山特色产业，打造农产品品牌，提升农业价值。大力发展乡村旅游，多渠道争取项目落地，带动更多群众增收致富。”在谢青眼里，幸福生活都是奋斗出来的，只要坚持绿色发展理念，带领村民敢为、敢闯、敢干、敢首创，马营村的旅游发展就会越走越宽广，村民的日子就会越过越红火。

(来源：《重庆科技报》)

郭家镇开展移风易俗主题宣传志愿服务活动

本报讯(记者 姜婷)近日，郭家镇开展移风易俗主题宣传志愿服务活动，引导广大群众破除陈规陋习，树立文明新风。

活动现场，工作人员通过悬挂横幅、发放宣传资料、现场讲解等形式，向群众宣传移风易俗

的重要意义和相关知识，号召倡议广大群众积极行动起来，争做弘扬社会文明新风的践行者，做到“喜事新办、丧事简办、琐事小办、小事不办”，不盲目攀比，不大操大办，拒绝高价彩礼，崇尚勤俭节约、反对铺张浪费，摒弃婚丧礼俗陋习。

消除安全隐患 筑牢安全防线

中和镇开展天然气安全大排查行动

本报讯(记者 程超 通讯员 姜小春)11月27日，中和镇开展了天然气安全大排查行动，筑牢居民用气安全防线。

每到一处，工作人员详细检查燃气管道是否老化、腐蚀、漏气，燃气泄漏报警器是否能正常使用，天然气瓶周围是否有杂物，用气场所通风是否良好等问题；对餐饮单位进行事故警示教育、

安全知识宣传，切实提高餐饮单位的安全用气意识，确保他们能够正确规范使用液化气瓶，了解燃气安全事故的正确处置方式。

此次行动，共检查餐饮单位30余家，检查出灭火器配备不足、天然气软管老化、漏气等安全隐患6处，立即整改2处，责令限期整改4处，并发放安全宣传资料100余份。

科学在身边

用开水烫餐具，到底有没有必要？

在外就餐，很多人都会秉承“热水烫餐具”的餐前仪式，认为这样可以消毒杀菌，用得越卫生。如果不用热水烫一烫再用，总觉得心里不踏实，热水烫餐具真的能消毒杀菌吗？怎样做才能让餐具更干净？

今天我们就来说说关于餐具卫生的事儿，最后也科普一下在家给餐具消毒的方法和卫生安全注意事项。

一、热水烫餐具能杀菌消毒吗？

有点作用但不大，难以实现。

现代人都很忙碌，在外就餐的时候比较多，难免会更加在意餐厅餐具的卫生情况。可是市面上的很多餐厅、食堂的餐具经常被爆检出大肠杆菌，这让人们更加坚持餐前用热水烫餐具的习惯了。

根据《GB14934—2016 消毒餐(饮)具》中的规定，餐具中的主要微生物检测项目为大肠杆菌和沙门氏菌，均为不得检出。

1. 大肠杆菌

大肠菌群被用作判断食品是否被粪便污染的重要指标，反映食品被人或动物肠道菌污染及污染程度的可能性。

当食品中大肠菌群严重污染时，肠道内致病菌(如沙氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和肠道病毒等)污染机会增加对人和动物具有潜在危险性。使用了被致病性大肠杆菌污染的餐具，可能会导致腹痛、腹泻、恶心呕吐、便血等症状。如果想要消灭大肠杆菌，需要满足温度在75℃以上，时间达1分钟这个条件，才可将其杀死。

2. 沙门氏菌

被它感染后轻则腹痛、腹泻、呕吐，严重会导致死亡。不过沙门氏菌不耐热，100℃下加热会立即死亡。如果加热温度偏低，则需延长加热时间，当温度在70℃时，需持续加热5分钟，如果仅有60℃时，则需要15分钟才会将沙门氏菌消灭。

而我们在餐厅就餐时，服务员提供的水未必是开水，为了避免烫伤消费者，可能都不到60℃。用来冲洗餐具的时候温度还会进一步下降，这就不能起到消毒杀菌的作用。

所以，关于用热水烫餐具这件事。如果能保证是刚烧开的100℃热水，冲烫餐具30秒还是有一些效果的，能有效地去除一部分细菌。但餐馆的水大多数情况下都不满足这样的温度，冲洗时间也不够，所以几乎没啥大作用。

综上所述，在外就餐时，用热水烫一下餐具，没什么坏处，但也别指望能有明显的消毒灭菌功效。即使不烫，也不会有食品安全问题。如果水不够热，时间不够长，开水烫餐具基本上没啥用。但想吃得安全、放心，还是要挑干净卫生的餐厅。

二、外出就餐如何保证饮食卫生？

相比于热水冲洗餐具是否能消毒这件事，可能有些朋友更关心在外就餐如何保证饮食安全，这就给大家3个建议。

1. 选择正规餐厅

正规餐厅的卫生情况更有保障，

餐具卫生合格率高。

2. 自备餐具

如果你每天都需要在外就餐，又担心餐厅餐具的卫生情况，莫不如自备餐具。

3. 辨别消毒餐具是否合格

很多餐厅的餐具都是包装好的，使用前可仔细观察塑封膜是否干净、完整，包装上是否清晰标注了厂家地址、联系电话、保质期。餐具表面是否光洁，不得有附着物、无杂质、无油渍、无泡沫、无异味。

三、自家餐具如何保证卫生？

我们不能只担心外面餐厅的餐具卫生情况，咱们自家厨房的餐具和用具卫生也得注意。主要有以下5点。

1. 餐具定期消毒

定期将饭碗、碟子、勺子等消毒杀菌，比如煮沸消毒、蒸汽消毒、消毒柜消毒都可以。采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10分钟以上；采用红外消毒柜的，按照说明书使用，一般应开启消毒柜10分钟以上。

2. 筷子定期更换

大多数家庭使用的筷子都是竹筷或木筷，如果环境潮湿又清洗不彻底，就很容易滋生细菌，甚至会发霉，长期使用会危害健康。

要想保证筷子干净卫生，首先要做到每次餐后认真清洗；其次，要等晾干以后再放入碗柜，且碗柜要保持干燥。筷子还要定期消毒，竹木筷子可定期用沸水煮20分钟或每隔6个月换一次。

不过，木质筷子高温煮后容易变形，可能会影响使用。如果介意，也可以选择合金筷子和不锈钢筷子，只是不锈钢筷子夹菜太滑，吃火锅也可能会烫嘴。

3. 刷碗后碗口朝下放置

刷碗后里面难免会有残余的洗碗水，最好碗口朝下倒扣着放。

4. 砧板悬挂晾干

使用砧板首先要做到生熟分开，切生肉和切蔬果别用同一个砧板，或者别用同一面，避免交叉污染。其次使用砧板后要及时悬挂晾干，避免发霉。

在清洗砧板这件事上，有研究对比了用不同清洁方式清洁被大肠杆菌污染的不同材质砧板的清洁效果。结果发现：无论什么材质的砧板，在清洁率上都是用50℃热水清洗砧板的效果最佳；湿擦和洗洁精两种清洁方式次之；干擦效果最差。

所以，清洗砧板的时候，推荐用50℃以上的热水冲洗，不要只是干擦。

5. 不要用洗碗布擦餐具

有些人洗碗后用洗碗布擦碗的习惯，最好别这样。因为洗碗布真的不干净，《中国家庭厨房卫生调查白皮书》显示，通过活动搜集的洗碗布单块细菌总数最高的高达5000亿个，用得越久细菌越多。其中包含了大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌、沙门氏菌等在内的19种条件致病菌。

所以，为了保证卫生安全性，洗碗布使用后一定要洗净晾干，并定期用沸水煮10分钟以上，经常更换新抹布。(区科协供稿)

开州供电公司完成3处垃圾分类设施升级改造



生活垃圾投放点。

本报讯(记者 张鑫 通讯员 李添鑫 唐英文/图)近日，记者了解到，开州供电公司完成了丰乐供电所、赵家供电所及开州供电公司物资大楼3个城市生活垃圾分类投放点(站)的升级改造。

开州供电公司结合各点实际情况，对垃圾分类投放点(站)进行撤桶并点(站)，配备分类标识明显的宣传栏，并安排专人定时对各垃圾分类投放点(站)的垃圾桶进行消毒、清洗，保持各垃圾分类投放点(站)周边环境

干净整洁，以此提升城市环境、投放质量和准确率，促使居民更加主动地参与垃圾分类。

该公司还按照相关要求，组织员工深入学习和掌握生活垃圾分类投放、分类收集、分类处置等有关规定，引导全员积极践行绿色生活方式，确保公司垃圾分类工作的知晓率和参与率达到100%，并通过基层调研现场宣传讲解、公司网站线上宣传和线下发放宣传手册等多种方式，进行垃圾分类宣传，提升垃圾分类工作实效。

消防安全小知识

灭火三要素

- 1、顺风灭火，以防被火烧伤。
- 2、根部灭火，效果最彻底。
- 3、距离根部2—3米处灭火，最佳距离。灭火器的有效距离只有4.5米。

三清

- “清厨房”：定期清理厨房，清理厨房的重点是让油、纸、布等可燃物远离炉灶等火源。
- “清楼道”：切勿在走道、楼梯拐角、地下室等处堆放杂物；电动车不应在楼梯间、疏散通道、安全出口处充电。
- “清阳台”：要及时清理阳台上的杂物，特别是纸箱、纸皮、塑料等易燃物。长时间外出，要关闭门窗，以免火星飞入家中引起火灾。

三关

- “关电源”：居民一定要注意使用时间和使用方法，不用时要拔掉电源。
- “关燃气”：用气后及时将气源关闭，定期检查燃气软管是否存在老化、脱落、漏气等火灾隐患。
- “关门窗”：离开家时请关闭窗户。