

“全国推普周”活动如火如荼,东莞在行动

新快报讯 9月12日,“旗峰雅韵,礼赞百年”语言艺术展示会在东莞东城影剧院举行,由此拉开东莞第24届全国推广普通话宣传周系列活动的序幕。

据介绍,今年9月12日至18日是第24届全国推普周。本届推普周的宣传主题是:普通话诵百年伟业,规范字写时代新篇。围绕这一主题,东莞市充分发挥学校的基础阵地作用和辐射带动作用,在推普周前后开展经典诗词诵读擂台赛、中华诗词大会、师生优秀书法作品展、现场挥毫,深入高校、社区开展语言类讲座等多种线上线下活动,吸引更多师生群众参与,引领广大师生感悟建党百年伟大成就,积极推动语言文字规范化建设。

2005年起,东莞在全省首创并连续16年开展了推普周重点镇街展示活动。该做法曾被教育部认定为全省唯一特色活动方案,受到教育部经费支持。今年的重点镇街是东城街道。东城街道历来高度重视语言文



字工作,坚持不懈培养推普强师资队伍,打造语言文字特色活动和多彩展示平台,工作基础扎实,各项赛事参赛人数、获奖比例一直走在全市前列。

重点镇街展示是东莞语言文字工作的一个窗口和缩影。长期以来,东莞以推普周为契机,积极发挥重点镇街示范引领作用,突出“莞邑文化”特色,连续打造

了中华经典诵读比赛、“规范汉字书写大赛”、东莞市中华诗词大会等系列品牌活动,取得了显著成果。

值得一提的是,东莞语言文字工作一直走在全省前列。以省规范汉字书写大赛为例,东莞师生参与面广,近年来每年参赛人数均超过30万。东莞获特等奖、一等奖学生和优秀指导教师总人数,连续八年居全省第一。2020年教育部组织的“诗教中国”诗词讲解大赛,东莞有17名教师获奖。2021年“诗教中国”省赛,全省中小学三分之一的一等奖花落东莞,东莞获得“诗教中国”及“诵读中国”两项优秀组织奖。

2021年,由教育部、国家语委、中央广播电视总台联合主办的第七季《中国诗词大会》,选定东莞作为全省唯一海选赛区。为选拔更多优秀选手在家门口参与这项国家级比赛,东莞市中华诗词大会已经启动,将于近期举行片区赛。

(田晓霞)

中国共产党成立100周年纪念币开始预约兑换

新快报讯 近日,记者从中国工商银行东莞分行获悉,中国共产党成立100周年普通纪念币第一批的预约兑换将于9月15日至9月21日进行,已经预约第一批纪念币的市民要及时进行预约兑换,逾期未兑换的预约信息将作废。

据了解,纪念币预约兑换的机制与以往一致,公众持在预约系统登记的第二代居民身份证原件,在预约的营业网点的营业时间内办理预约兑换业务。如代他人兑换贺岁币的,需持代理人和被

代理人的第二代居民身份证原件办理,且被代理人不超过5人。

值得注意的是,此次中国共产党成立100周年普通纪念币分两批次发行,两批次的预约时间均为8月31日至9月4日,预约兑换时间不同,第一批次兑换期为9月15日至9月21日,第二批次兑换期为11月1日至11月7日。公众在去银行兑换时一定要确认个人预约的是第一批次还是第二批次,预约了第二批次的只能在第二批次的兑换时间内兑换。如不确定预约批次的,可

登录工行官方网站纪念币专区或通过工银融e联、工银融e行APP以及“中国工商银行电子银行”微信公众号等查询预约网点。

东莞工行介绍,为做好贺岁币预约兑换工作,该行加强对贺岁币实物流转关键环节的消毒防护工作,各营业网点每日对贺岁币及装箱进行消毒杀菌。同时,为减少人员接触,避免现场出现拥挤等情况,该行还将对进入网点的人员进行合理控制,因此建议市民错峰前往预约兑换。

(田晓霞)

东莞抽检1236批次食品样品,36批次食品不合格

新快报讯 东莞市市场监督管理局近期在食品餐饮、流通监督抽检中抽取了1236批次食品样品进行检查,其中36批次食品抽检不合格,1200批次食品抽检合格。在被曝光的不合格食品名单中,好又多百货销售的猪肉上榜。

据介绍,广州市好又多(天利)百货世博分公司销售的优选后腿肉(猪肉),磺胺类(总量)、甲氧苄啶不符合食品安全国家标准规定。

根据东莞市市场监督管理局发布

的《关于食品监督抽检信息2021年第39号通告》,此次共抽检饼干、餐饮食品、茶叶及相关制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、淀粉及淀粉制品、豆制品、方便食品、蜂产品、糕点、罐头、酒类、可可及焙烤咖啡产品、冷冻饮品、粮食加工品、肉制品、乳制品、食糖、食用农产品、食用油、油脂及其制品、蔬菜制品、薯类和膨化食品、水产制品、水果制品、速冻食品、糖果制品、调味品、饮料1236批次样品。

记者了解到,抽检不合格的36批次食品中既有农药超标的豇豆,也有兽药超标的猪肉;既有被检出禁用兽药的黄鱼,也有重金属超标的虾姑。而这些不合格食品样品有的来自小店、市场档口,也有的来自百货超市。东莞市市场监督管理局表示,对抽检中发现的不合格产品,该局已要求相关单位立即停止使用、生产加工、销售等措施控制风险,并依法予以查处。

(田晓霞)

八膳合药膳开业,各种好汤等你喝

新快报讯 药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下,严格按药膳配方,将中药与某些具有药用价值的食物相配伍,采用我国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形、效的美味食品。日前,东莞市八膳合药膳餐饮公司开业,推出各款即食健康靓汤招待宾客。

八膳合作为现代医学诊疗的一种重要补充方式和药膳食疗康复调养模式出现。养生汤迎合顾客不同的口味偏好和养生需求,每味药材分门别类地相互搭配,为存在亚健康及受慢性病困扰的人群、产后妈妈、孕妇、学生、白领和老年人等群体精心配制,结合精湛的汤饮制作工艺,不仅能够愉悦舌尖上的味蕾,还能够提高身体的免疫力,为身体



储蓄能量,为待来日厚积薄发。“八膳合”养生药膳汤,汤中添加多味中药材,配以精湛的制汤手艺,针对顾客体质量身定制养生功效。养生药膳汤的所有原

材料皆来自大自然的馈赠,不含任何化学添加剂,结合营养健康教授团队多年的研究经验和专业检测机构的论证,确保功效。

用户通过“线上+线下”的双点单模式,自由点单,支持来店堂食,外卖到家,快递配送,不受地理区位空间的限制。八膳合与医院月子中心、康复中心、疗养院、康养机构等汤品高频次特殊人群场景机构形成了合作,“八膳合”制定针对人群需求的“疗效”产品随心享,团队负责送至客户手中。

目前,研究团队已开发出“四季养生汤”、“养生月饼”系列产品。经过长期的实践和资本投入,开发了“三高症”、晚期肿瘤的药膳汤方和“月子汤方”。

(田晓霞)

老人视力下降以为是老花,检查发现罕见巨大黄斑裂孔

新快报讯 “年纪大了眼睛老花看不清很正常啦,万万没想到竟是得了这种眼病。”今年66岁的陈阿姨到暨南大学附属东莞爱尔眼科医院眼底科就诊,跟王虎主任这样说到自己的眼睛状况。

据悉,陈阿姨早在去年,右眼就慢慢出现视力下降、模糊的症状,渐渐地甚至看东西又有点变形。在东莞爱尔就诊,经过OCT检查后,发现陈阿姨右眼的黄斑区存在一个1076μm的超巨大裂,医生也为之震惊。“黄斑孔大小在400~500μm时可定义为大裂孔,此时病情就很严重了,不及时处理就会不可逆性致盲。”王虎主任表示,这个已经超过1000μm的超巨大裂孔是非常罕见的,手术治疗后的闭合率也相对较低。万幸,经过紧急手术治疗后,陈阿姨的黄斑裂孔已闭合,目前正在康复中。

爱尔眼科眼底病科医生提醒:很多老人看不清总以为就是老花或者白内障,事实上黄斑病变也是一种中老年人常见致盲性眼病,其确切的病因尚不明,但可能与遗传、血管硬化、氧化损伤、慢性光损伤、炎症、代谢营养等有关。对于本身患有高血压、糖尿病等基础疾病或高度近视的患者,上述情况发生几率将大大增加。因此,关注眼健康,每半年到一年检查一次眼底尤为重要,早预防、早发现、早治疗是预防眼底病变的关键。生活中可以用阿姆斯勒表来自我检查,如果发现方正的表格有异常,那就要引起重视,及早到医院检查治疗。

据了解,目前东莞市各镇街社区卫生服务站正在开展慢性病、中老人体检,其中也包括眼底的检查,当地居民都可前往当地社区卫生服务站了解报名,并重视定期的眼底病筛查。

(田晓霞)