

《羊城论坛》探讨传染病防治“广州模式”，人大代表、疾控专家等献计献策 建议地铁实时显示空气质量

羊城晚报记者 张璐瑶

疫情防控常态化形势下，你为广州市民的传染病防控意识打多少分？9月2日，第231期《羊城论坛》在广州市人大常委会召开。本期论坛以“传染病防治大家谈”为主题，邀请人大代表、疾控专家、援鄂医生以及社会各界代表，共同探讨科学有效的传染病防治的“广州模式”。

市民传染病防控意识可打80分

广州地处中国“南大门”，流动人口多，气候温暖潮湿，传染病防控任务艰巨复杂。广州市卫健委副主任周端华介绍，广州较为常见的传染病多为丙类传染病，如流感等。近年来，一到夏季，全市铺天盖地的预防登革热宣传，让市民的登革热防控意识提高了。

广州市人大代表、广东省职业病防治院毒理实验所所长王海兰给广州市民的传染病防控意识打75分。王海兰表示，市民在如何防控疫情，尤其是配合流行病学调查、遵守传染病防治相关法律法规方面意识还不够。

“经过这次疫情，我觉得广州人的传染病防控意识，可以打80分。”广州市人大代表徐嵩认为，疫情不仅给广州人上了一堂“传染病课”，还上了一堂法律课。现在，市民的传染病防控意识、观念有很大提升。

广东省人大代表白云龙则为广州打了81分。他认为，广州人有吃饭前用热水烫碗筷的好习惯，在疫情面前又做到了科学、理性，并积极配合专家做好防控，传染病预防须做到100%，有一个人做不到，就可能前功尽弃。对每个市民来说，都要养成在公共场合主动戴口罩等习惯。

地下商城电子屏实时显示空气质量

防控建议

哪些场所尤其要注意预防传染病？代表们认为，商场、电梯、公交、地铁、餐厅、KTV、菜市场、批发市场、游泳馆、电影院、游乐场等公共场所，尤其是相对密闭的公共空间，都需要做好消杀和防控。

白云龙建议，公交车冬天也应开窗通风；地铁、地下商

城等密闭空间，应该设置一个电子屏，实时显示场所的空气质量、更换新鲜空气的频率等；电梯按钮也可以设计为“非接触”的红外线路。

如何从源头上消除传染病滋生的空间？白云龙建议，要重视垃圾处理。“垃圾要减量、分类，同时进行资源化、无害化处

理，从源头减少传染源风险。”

广州市疾控中心传防部副部长景钦隆建议，以预防登革热为例，天台环境整治至关重要。“我们在调研中经常发现，广州老居民楼楼顶总是有很多瓶瓶罐罐、塑料泡沫箱，市民用来种菜种花，但也容易产生积水，滋生蚊虫。”

今年将制定《广州市传染病防治规定》

完善立法

隐瞒传染病健康状况，要承担法律责任吗？嘉宾们就这一问题展开热烈讨论。

广州市公安局治安管理支队民警冯喆介绍，今年疫情期间，广州公安机关查处了一起妨害传染病防治案。1月25日，市民李某从湖北孝感驾车返回广州住处，但拒不执行广州市防控要求，隐瞒从湖北返回的事实，后被确诊感染新冠肺炎，导致多人被隔离。6月14日，他因涉嫌妨害传染病防治罪，被警方依法刑拘。

徐嵩认为，对因隐瞒传染病病情，造成其他人被隔离甚至传染的，不仅要承担相应的

刑事责任，也应追究其民事责任。“很多人觉得隐瞒只是有一点缺德，甚至觉得这是个人隐私，并不危害公共安全。我们应该让这些人意识到，违法不仅要拘留，甚至还要赔钱。”

白云龙也建议，加大对故意隐瞒传染病病情并造成传播行为的处罚力度，“要从重顶格处理”。

广州市人大常委会教科文卫工委副主任吴如清表示，疫情发生以来，广州积极推进传染病防治立法和执法检查等工作，但目前还有一些短板。“比如应对突发的重大公共卫生事件的处置能力，包括新发传染

肿瘤学盛会 11月在穗举行 40多名院士论道，市民将享医学科普大餐

羊城晚报讯 记者陈辉，通讯员余广彰、陈玺、文朝阳报道：国内规模最大、影响力最大的肿瘤医学会议——2020中国肿瘤学大会，将于11月12-15日在广州举行。届时，40多名院士、2000多名国内顶级医学名家将齐聚羊城。记者从昨日举行的新闻发布会上获悉，大会还将举行万人科普专场，为市民提供医学科普大餐。

大会主席、中国抗癌协会理事长樊代明院士介绍，中国肿瘤学大会由中国抗癌协会于2000年创办，至今已成功举办11届，成为中国最具影响力的肿瘤领域学术盛会。今年大会经过申报、遴选等多轮环节，全国8个省市激烈竞争，最终由广州获得承办权，将由中山大学肿瘤防治中心、广东省抗癌协会承办。

大会执行主席、中山大学肿瘤防治中心主任、院长徐瑞华教授介绍，大会将有40多名院士、2000多名国内顶级医学名家参加，院士论坛、顶级医学名家专场演示、学科前沿专场碰撞、科技奖人才专场、科普大赛、青年医师辩论大赛……奉上一场顶级医学盛会。

其中，万人科普专场将邀请国内顶级名家开讲，线上线下给老百姓带来权威、真实、易懂的百场科普知识盛宴。

此外，樊代明院士在新闻发布会上介绍，目前我国肿瘤诊疗规范和标准多是参照欧美临床诊疗指南体系来指导临床实践，但是中国人的体质与外国人不同，饮食习惯及生活方式更不同。对此，本次大会将启动制定符合中国人特征特征的肿瘤诊疗指南。

省二医整体托管阳山县人民医院 更多优质医疗资源 惠及粤西北山区群众

羊城晚报讯 记者张华、通讯员黄怡辛报道：医院托管，是实现医院之间资源整合、优势互补的新型合作模式，也是推进公立医院改革发展的路径选择。近日，广东省第二人民医院（以下简称“省二医”）与清远市阳山县人民政府签订托管协议，整体托管阳山县人民医院。

阳山县位于粤西北偏远山区，医疗卫生资源较匮乏，群众看病只能到清远市区乃至广州，2014年县域内住院率刚超过70%，在全省处于中等偏下水平。

为解决群众看病就医难题，在广东省卫健委和清远市政府的指导下，2015年6月，省二医与阳山县人民政府签署共建“医疗卫生服务共同体”协议，成立了省二医阳山医院集团，对口帮扶阳山县人民医院。

据阳山县人民医院副院长曾建华介绍，近年来，在省二医的有力帮扶下，阳山县人民医院

骨科、产科、泌尿外科、心血管内科、呼吸内科、肾内科6个临床科室成为阳山县医疗机构重点专科，实现县级重点专科“零”的突破；呼吸消化内科、心血管内科、骨科等临床科室开展了新业务、新技术项目149个，填补了阳山县医疗技术空白；许多以前做不好、不敢做的手术都先后成功完成。近年来，县域住院率提升至85%，连出外务工的阳山人都选择“回家”做手术了。

省二医托管阳山县人民医院，标志着“省县一体，村村互联”医联体新模式又迈进了重要一步，将把更多优势资源送到百姓身边，惠及更多粤西北山区群众。据了解，下一个五年，医院将进一步开展资源整合、优势互补的新型合作模式，力争2025年实现“大病不出县”，县域就诊率、住院率均达到90%以及建设“县级三甲医院”“区域性应急医疗中心”的目标。

浪费可耻 节约为荣

羊城晚报记者 徐炜伦

遏制舌尖上的浪费

记者手记

细节处的改变 体现节约行动

小小的摆盘配菜看似不起眼，但也时刻提醒着我们要制止浪费。遏制“舌尖上的浪费”，应从类似的小事做起。虽然目前部分餐饮企业仍存在因摆盘而产生浪费的情况，但更多餐企正在响应号召，积极作出改变。更令人高兴的是，记者走访期间发现，不少广州市民节约意识较强，即使是摆盘用的配菜，也能做到打包不浪费。

全城征集令

发现身边的浪费 欢迎提供线索

若您身边存在粮食浪费现象，欢迎通过报料热线、微博、羊城派客户端等联系我们。羊城晚报将在征集线索中挑选出有价值的线索持续跟进，让我们共创“节约为荣”的餐饮新时尚！

菜品过度摆盘 盛宴变“剩宴”？ 主材配菜相得益彰才能“光盘”

想要成为一家受欢迎的餐厅，菜品色香味缺一不可。社交网络时代，能让顾客拿起相机拍照发朋友圈的，又往往是卖相佳的菜肴。由此，摆盘的作用愈发重要。不过，羊城晚报记者近日走访大小食肆发现，美观的摆盘装饰可能带来一定的浪费。在“节约为荣”风尚下，不少餐厅从摆盘这一“熟视无睹的浪费”上改进，拒绝华而不实，做到“好看又好吃”。

走访：

摆盘“装饰菜”常被剩下

在广州白云区三元里的一间酒家里，记者注意到，一份烧鹅里搭配了西兰花、番茄，然而烧鹅吃完了，这些配菜还留在餐盘上，只见服务员打扫时将其倒入垃圾桶中。在北京路的一家日式料理餐厅里，记者发现，因摆盘产生的浪费更加明显：一碟生鱼片里有大半位置放满了柠檬、秋葵、玉米、青瓜等，顾客仅把肉吃了，留下一大碟果蔬。

有市民向记者表示，为了让菜品看起来美观丰富，部分摆盘用料过度，一些“装饰”配菜其实是可以吃的，但自己和家人很少会吃，比如点了一道香炸酥脆虾，一大盘炸过的麦片都没人吃。

餐企：

避免堆砌，拒绝华而不实

面对因摆盘产生的浪费，在“光盘行动”开展下，广州不少市民和餐厅已经有意识避免摆盘“剩菜”。

记者9月1日傍晚时分走访广州明泉居酒家珠村店，现场一位用餐顾客向记者表示：“摆盘装饰用的配菜只要好吃，都会吃掉或者打包。”

针对减少因摆盘产生的浪费，明泉居总经理谢伟棋对记者表示，摆盘时会使用假花、假草等材料，经过消毒后可循环使用，或者使用带有精美图案的餐盘，代替配菜的装饰效果。谢伟棋表示，摆盘要拒绝华而不实，“好的摆盘使家常菜更上档次，满足顾客特别是年轻群体朋友圈分享的需求，同时打开食欲”。

广州龙庭绣厨行政总厨邱金玉告诉记者，摆盘的配菜要科学合理，避免食材过度堆砌，“我们设计菜品时，首先想到的是盘里的每一样东西能不能吃、好不好吃、能给主材带来什么帮助；如果只是为了更好看、只有装饰效果，我们会坚决拿掉。”传统中菜给人的印象大多是“一镬熟”，而粤菜对食材的要求又非常高，“如何在精致摆盘有极好视觉效果的同时，又能保留中菜特色，的确需要花一番心思。”

名厨：

用“绝配”食材作为装饰

摆盘美观与“光盘”如何兼顾？旅法星级大厨、博古斯中国大师奖获得者、央视“味觉大战”冠军Chris黄认为，美食视觉上的美、食物的烹饪手法、温度以及恰当的搭配无不考验厨师的功力，如果设计得当，盘中的每一样配菜、每一滴酱汁及装饰的一花一草一叶都会为盘中“主角”加分，如果食用得当，还会给品尝过程带来惊喜。

他表示，过去几年，有餐厅和厨师把摆盘设计得过于复杂，有点喧宾夺主，甚至为装饰而装饰，浪费食材。其实，好的食物无需冗余铺排，简单明了直奔主题即可：用与主材“绝配”的食材担当装饰和配菜角色，足矣。漂亮又美味，食客岂能不“光盘”？



摆盘精致却易产生浪费的日料拼盘 图/范子晴

羊城晚报 专题

供应链金融新变局！ 网商银行将与钉钉全面打通

文 / 沈钊

供应链金融正在迎来一次新的变革。9月1日，网商银行对外表示，疫情正显著加速消费品行业拥抱互联网的速度，超过100家消费品品牌接入无接触贷款，通过这一方式向上游的小微企业提供资金支持。

网商银行同时公布了其“数字供应链金融升级计划”，该计划正在实现和钉钉的全面打通，未来五年，预计将与1万家品牌合作，通过供应链金融方式服务1000万小微经营者。这意味着，供应链金融这一原本只有大品牌、大经销商才能使用的金融工具将进入“普惠阶段”。



消费品牌加速拥抱互联网

在疫情冲击下，提升产业链数字化水平成为更广泛的共识。“经销商稳定了，青山就在”，妙洁业务本部总经理张振文说，妙洁主动拥抱互联网，一方面加强线上渠道的销售，另一方面引入网商银行的无接触贷款，以应对线下需求回暖，经销商整体信贷通过率提升了

20%，经销商所拿到的无接触贷款，只能定向用于采购货品，保障资金流入实体经济。

几个月时间过去，妙洁不仅稳住了销量，部分产品系列逆势增长超过两位数。和妙洁一样，益海嘉里、思念等品牌，也集中引入无接触贷款，为经销商

持续增长解除后顾之忧。

相比于国外消费品行业的关店潮、破产潮，国内的快消品行业体现出了更强的战斗力，尼尔森8月发布的快消市场报告显示，整个二季度，快消品各月销售增速均在7%以上，完成V形反弹。

打通钉钉全面升级供应链金融

“但是，品牌商对供应链金融的数字化需求还远远未被满足”，网商银行供应链金融负责人王志誉透露，品牌商希望把供应链金融作为销售渠道管理的一种手段，将金融资源向优质经销商倾斜，向下沉城市的经销商倾斜，并且做到灵活管理，只有供应链上的小微企业强大了，品牌自身才能强大。

面对这些需求和痛点，网商银行宣布对数字供应链金融进行全面升级。一项重要举措是网商银行会与阿里经济体内的钉钉、阿里云等资源打通，把供应链

金融嵌入企业数字化运营的场景之中。

“有3000家消费品品牌已经在钉钉完成了企业认证，而这些品牌的经销商，也已经通过钉钉在进行采购订单管理、数据分析、与品牌商线上沟通互动等工作，如果金融服务可以与这些环节充分融合，无疑可以极大便利这些小微企业业主。”王志誉表示说。

除了打通钉钉，在这一升级过程中，网商银行还将上线“数字供应链金融管理平台”，作为消费品品牌管理自己经销网络的“生意参谋”，品牌商可通过

平台了解经销商信贷履约情况，参与提额、降息等信贷环节。而这一升级计划，也将持续向金融机构、产业链开放，让更多中小品牌、中小经销商和终端门店获得数字供应链金融服务。

数字供应链金融是网商银行未来发力的重要方向，王志誉认为：“这些供应链上的小微企业，和线上电商、线下码商的重合度不到10%，我们相信，通过这一方式，可以进一步提高全国小微企业的贷款可得率，让资金更好地进入实体经济。”