

中共吉林省委十一届三次全体会议召开

以数字吉林建设为引领 加快新旧动能转换
奋力开创吉林高质量发展新局面

省委常委会主持会议 巴音朝鲁讲话 景俊海作说明

全会深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,听取和讨论了巴音朝鲁受省委常委会委托所作的工作报告,审议通过了《中共吉林省委吉林省人民政府关于以数字吉林建设为引领,加快新旧动能转换,推动高质量发展的意见》和全会决议。

中国共产党吉林省第十一届委员会第三次全体会议 7 月 17 日在长春召开。

省委常委主持会议。省委书记巴音朝鲁讲话。

省委常委景俊海、高广滨、张安顺、王君正、苗雨丰、姜治莹、吴靖平、陶治国、胡家福、王晓萍、王凯、李景浩出席会议。出席会议的省委委员 73 人,候补委员 13 人,省纪委委员和有关方面负责同志列席会议。

全会深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,听取和讨论了巴音朝鲁受省委常委会委托所作的工作报告,审议通过了《中共吉林省委吉林省人民政府关于以数字吉林建设为引领,加快新旧动能转换,推动高质量发展的意见》和全会决议。省委副书记、省长景俊海就《意见》(讨论稿)向全会作了说明。

全会充分肯定了省委十一届二次全会以来省委常委会工作。全会认为,在以习近平同志为核心的党中央的坚强领导下,在习近平新时代中国特色社会主义思想的正确指引下,省委常委会团结带领全省广大干部群众,按照高质量发展要求,坚持稳中求进工作总基调,全面践行新发展理念,统筹推进“五位一体”总体布局、协调推进“四个全面”战略布局,推动新时代吉林全面振兴各项工作取得良好开局。

全会指出,当今世界已步入数字经济新时代。党的十八大

以来,以习近平同志为核心的党中央高度重视网络安全和信息化工作,作出一系列重大决策、提出一系列重大举措,推动网信事业取得历史性成就,形成了习近平网络强国战略思想。党的十九大以来,习近平总书记进一步对建设网络强国、数字中国、智慧社会作出一系列战略部署,强调要抓住信息化发展历史机遇,加快建设网络强国、数字中国、智慧社会,充分发挥信息化对经济社会发展的引领作用,从新旧动能两个方面大力发展数字经济,促进国家治理体系和治理能力现代化,让人民群众在信息化发展中有更多获得感、幸福感、安全感。习近平总书记的一系列新思想新观点新论断新要求,为我们牢牢把握信息革命的历史机遇,全面贯彻落实新发展理念,推动高质量发展提供了重要思想指导和行动指南。

全会指出,以数字吉林建设为引领,加快新旧动能转换,推动高质量发展,是深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九大精神的重要举措,是顺应时代发展潮流的必然选择,是推动老工业基地全面振兴发展的必由之路,对于在推动经济高质量发展中寻求新突破,在振兴老工业基地中集聚新动能,在提高社会治理能力中取得新进展,推动吉林全面振兴在新时代开创新局面、迈上新台阶,具有重大的历史和现实意义。

全会要求,要深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,全面落实新发展理念,按照高质量发展要求,以供给侧结构性改革为主线,以数字化、网络化、智能化为核心,坚持创新驱动、市场主导、重点突破,促进互联网、大数据、人工智能和实体经济深度融合,运用大数据提升社会治理现代化水平、促进保障和改善民生,形成经济社会转型发展的新产业、新动能、新模式,打造数字经济新增长极,走出一条质量更高、效益更好、结构更优、优势充分释放的振兴发展新路。到 2025 年,实现数字基础设施服务水平、数字经济与实体经济融合水平、数字经济发展水平、数字惠民水平显著提升。

全会强调,推进数字吉林建设,必须突出关键环节,着力推进“五大任务”、实施“十大工程”、落实“十大工作举措”,既坚持产业数字化,利用数字新技术新应用加快对传统产业全方位、全角度、全链条的改造,做到“有中生新”;又坚持数字产业化,依靠信息技术创新驱动,不断催生新技术新产业新业态新模式,做到“无中生有”。要在“融合”上下功夫,推动互联网、大数据、人工智能与制造业深度融合,以智能制造为特色和突破口,加快汽车、石化、轨道客车等重点制造领域装备数字化、智能化,打造智能化工厂、数字化车间、自动化生产

线;与农业深度融合,坚持农业现代化方向,以数字化塑造现代农业三大体系,着力培育网络化、智能化的农业新业态、新模式;与服务业深度融合,加快信息技术在服务领域的广泛应用,发展数字化服务、数字化贸易、数字化消费,加快传统服务业现代化进程。要在“改革”上下功夫,坚持运用信息化、数字化手段促进放管服改革和“只跑一次”改革,大力发展数字政务,构建省级统筹、整体联动、部门协同、一网通办的“互联网+政务服务”体系。加大数字惠民工作力度,加快推进民生服务信息化平台建设,扎实开展数字扶贫,着力解决优质民生服务供给不足、分布不均等问题。抓好事涉数字吉林建设的改革事项,强化改革立法保障,打破“信息孤岛”,推进共建共享。要在“人才”上下功夫,着力培养、引进、留住、用好数字人才和团队,夯实数字吉林建设的人才基础;着力打造团队化的专业人才队伍,让更多更专业的数字人才和团队参与到数字吉林建设中来;着力打造有活力的创新人才队伍,为他们参与数字吉林建设提供空间、搭建舞台;着力打造本土化的技术人才队伍,鼓励省内高校和职业院校培育一批基础型、应用型、操作型人才,完善省内高校毕业生就业创业各类服务,促进“本土人才本土化”。要在“安全”上下功夫,牢固树立数字安全意识,加快构建数字

安全保障体系,加强关键信息基础设施安全防护,研究建立统一高效的数据安全检测和预警通报机制,积极营造安全清朗的网络环境,切实筑牢数字安全的防火墙。要在“落实”上下功夫,各级党委、政府要高度重视、主动作为,坚持规划先行、强化政策扶持、抓好重大项目建设,全力推动数字吉林建设各项任务落实。积极营造建设数字吉林良好氛围,大力宣传数字吉林建设的重大意义和实践成果,在全省形成建设数字吉林的强大声势和浓厚氛围,把“数字吉林”打造成我省新的亮丽名片。

全会对下半年工作进行了安排部署。要求全省各地各部门要全力抓好经济运行,坚决打好“三大攻坚战”,进一步加大开发开放力度,有序推进党政机构改革,切实维护社会和谐稳定,确保完成全年任务目标。

全会按照党章规定,决定递补省委候补委员骆孟炎、吴亚琴(女)、宝音太(蒙古族)、韩丽(女)同志为省委委员。

全会号召,全省各级党组织和广大党员干部群众,要坚定信心、保持定力,高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜,以数字吉林建设为引领,加快新旧动能转换,奋力开创吉林高质量发展新局面,夺取决胜全面小康、建设幸福美好吉林的新胜利,以优异成绩向改革开放 40 周年献礼!

/ 吉林日报记者 曹梦南

温馨提示:集齐全年《科普中国 吉林行》专栏剪报的读者,年底将获赠吉林省科协与城市晚报社联合赠送的精美礼品一份。

星期三
健康

危险！木耳泡久了千万别吃！



吉林行

吉林省科协 城市晚报社

——主办——

2018年第 129 期

近日,一则关于吃木耳炒蛋导致多脏器衰竭陷昏迷的新闻,刷爆了朋友圈。消息称,浙江 50 多岁的陈先生用泡发三天的黑木耳炒蛋,吃完出现多脏器功能衰竭,差点丧命,在 ICU 抢救了一个星期,才终于脱离生命危险。临床医生初步判断是由于久泡导致黑木耳变质,造成急性生物毒素中毒。消息一出,引起了很多人的恐慌。

那么,什么是急性生物毒素中毒?木耳泡久了真的会中毒吗?应该怎样合理吃木耳呢?今天我们就为大家详细的说一说。

什么是急性生物毒素中毒?

急性生物毒素中毒是指由毒蘑菇、鱼胆、蛇毒、蜂毒等生物毒素引起的一系列临床综合征。常以急性肝、肾功能衰竭为主要临床表现,部分以神经毒性为主或以血液、肌肉溶解为主。重症患者易出现多器官功能障碍综合征,甚至多器官功能衰竭。

黑木耳泡久了会中毒吗?

木耳本身无毒,木耳原本含有细菌,只是经过干燥处理后,干木耳里的水分含量很低,细菌基本上不繁殖,或者繁殖速度很慢。

当我们泡发木耳后,可能会滋生细菌、真菌等致病微生物,

随着水分含量和温度的升高,木耳里的细菌就会大量繁殖,时间越长细菌越多。微生物大量繁殖,容易产生一些有毒有害的物质,这些物质可能没办法通过烹饪完全消除,因而带来一些健康风险。木耳的主要成分是多糖,少量蛋白质和极少量的脂肪,黑木耳本身没有毒素,也没有能转换成毒素的物质,因而泡发的过程不会产生毒素。

新鲜的木耳中含有一种卟啉的光感物质,人直接食用后经太阳照射可引起皮肤瘙痒、水肿,严重的可致皮肤坏死。但鲜木耳经暴晒形成干木耳的过程中,大部分卟啉会被分解。干木耳在食用前,经水浸泡,剩余的卟啉会溶于水。因此,干木耳食用前加以浸泡,不仅提升口感,还会更安全。网传吃了泡发后的木耳食物中毒的案例,绝大部分原因是木耳泡发久了,空气中或

者食材、器具上的霉菌就更容易生长繁殖,从而产生有毒素,导致食物中毒。

应该如何泡发木耳?

木耳可用凉水(冬季可用温水)泡发。经过 3 至 4 小时的浸泡,水慢慢地渗透到木耳中,木耳又恢复到半透明状即为发好。无需为了追求口感,而特意延长泡发时间。这样经过泡发的木耳,不但数量增多,而且质量好。在热天里,也可以把木耳放在冰箱里泡发,温度低可以有效抑制微生物繁殖。若发现泡过的木耳等干菜已经发粘,有异味,一定要倒掉,不要侥幸进食。如果不慎进食,出现异常情况一定要及时就医!

应该如何保存木耳?

1、泡发好的木耳可放冰箱保存。一般情况下,干木耳不要放在

冰箱里,只需要放在干燥通风的地方就可以,但泡开了的木耳最好用保鲜袋装好放在冰箱里,因为木耳变潮湿后很容易滋生细菌,在冰箱里面细菌同样会繁殖,所以用保鲜袋密封能减少细菌繁殖。放在冰箱里,也不要放太久,泡发好的木耳在冷藏条件下保存不宜超过 24 小时。

2、晾干再保存。有时候木耳泡得太多,一次吃不完,最好将泡开的木耳再次晒干,这样就不怕木耳会坏,而且也容易存放,只需放在干燥通风的地方即可。

更多精彩尽在:



科普中国

吉林科普微窗