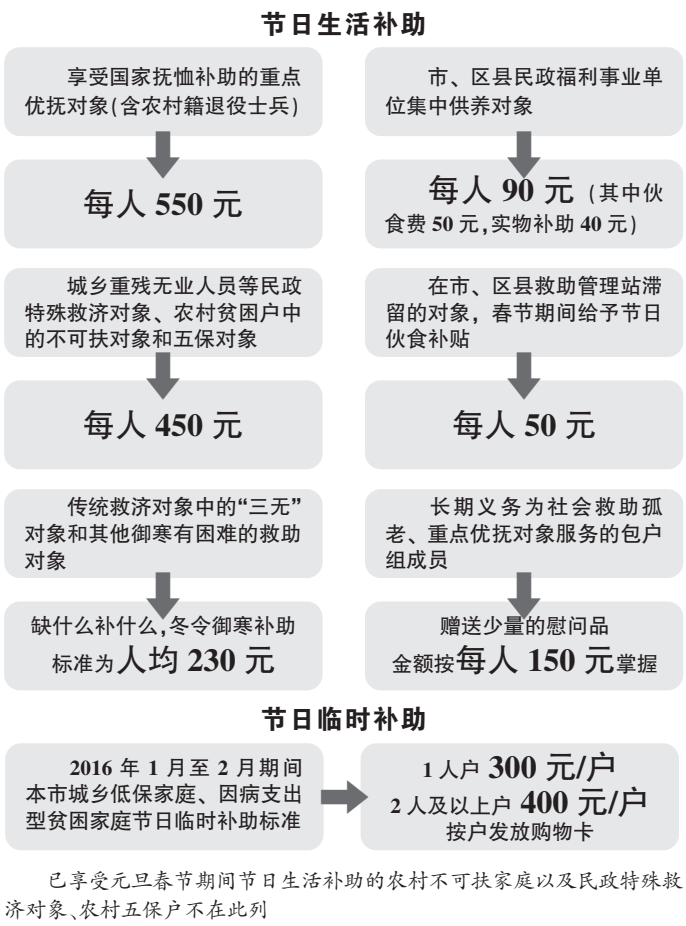


上海八类困难人群将获节日补助

每人补助金额 50 元至 550 元不等

本报讯 上海市民政局官方网站昨天发出相关通知，今年元旦春节期间对享受国家抚恤补助的重点优抚对象等 6 类民政对象发放节日生活补助同时对城乡低保家庭、因病支出型贫困家庭 2 类困难家庭发放节日临时补助。每人补助金额 50 元至 550 元不等。



申城调整工伤保险费率给单位减负

二类至八类行业工伤保险费率下浮一档

本报讯 (记者 鲁哲)上海市人力资源和社会保障局网站近日公布《关于调整本市工伤保险费率等问题的通知》。自2015年10月1日起,本市工伤保险实行行业基准费率,并根据用人单位工伤保险支缴率和工伤事故发生率等因素实行浮动费率。

用人单位的行业工伤风险类别按照国家规定划分为一类至八类。社会保险经办机构根据用人单位登记注册和主要经营生产业务等情况确定其行业工伤风险类别。劳务派遣单位统一按二类行业工伤风险类别确定。

本市一类至八类行业用人单位基准费率按照全国工伤保险行业基准费率规定执行,即分别为该行业用人单位工伤保险缴费基数数的 0.2%、0.4%、0.7%、0.9%、1.1%、1.3%、1.6%、1.9%,并按照“以支定收、收支平衡”的原则适时调整。

为进一步减轻用人单位工伤保险缴费负担,自2015年10月1日起,本市二类至八类行业用人单位的工伤保险费率先行下浮一档按本行业基准费率的80%执行,即一类至八类行业分别按该行业用人单位工伤保险缴费基数数的 0.2%、0.32%、0.56%、0.72%、0.88%、1.04%、1.28%、1.52%缴费。

具体文件可到市人力资源和社会保障网站查询。

全市今天集中开展 2016 年就业援助月主题日活动

工作录取单是最好的新年礼物

本报讯 (记者 鲁哲)“这是我今年最高兴的事了。”今天上午,拿到工作录取通知的刘大姐开心极了。找到工作安心过年。淅淅沥沥的雨,2016 年就业援助月主题日活动今天在全市各区县 50 个咨询点全面展开。

刘大姐是宝山区庙行镇人,丈夫长病假,家庭经济拮据。刘大姐年纪偏大,一直找不到合适的工作。这次在政府的帮助下,顺利应聘上岗成为社区楼道保洁员。在今天的宝山区 2016 年就业援助月主题日现场,像刘大姐这样确定工作岗位的就业困难人员有 30 人。

在宝山活动现场,共有 17 家单位提供地铁保洁、保安、仓库管理等 300 多个适合就业困难人员的岗位。而在全市,今天共有近 700 家单位参加招聘,提供 2000 多个岗位,其中大部分岗位都比较适合就业困难人员。本次活动由市人力资源和社会保障局和市残疾人联合会共同主办,活动主题是“就业帮扶,真情相助”。

本市的就业援助月活动已走过了 14 个年头。各级人力资源社会保障部门和残疾人就业服务机构,积极开展各类政策宣传服务,为包括残疾人在内的援助对象提供就业岗位推介服务,为推荐多次仍难以实现就业的人员提供公益性岗位安置,为社会用人单位招用残疾人提供指导、推荐等服务,为有创业意愿的援助对象提供自主创业方面的培训指导服务,落实岗位补贴、社会保险费补贴等就业援助政策。

市人力资源和社会保障局介绍,对于活动期间未能实现就业的援助对象,各级人力资源社会保障部门将登记备案并纳入后续的就业援助工作中。



网售年夜饭要查保质期

检查重点:储存温度时间亚硝酸盐含量等

本报讯 (记者 陈杰)春节长假临近,年夜饭外卖套餐销售进入旺季。相比传统餐饮,外卖套餐对储存温度、时间等要求更高。市食药监局近日下发通知,加强年夜饭外卖套餐监管。

通知要求,各区县市场监管部门加强对加工经营年夜饭外卖套餐的单位(包括餐饮门店、中央厨房和生产企业等)的监督检查,督促加工单位落实年夜饭外卖套餐加工过程食品安全管理措施,在外卖套餐包装上标明储藏条件、加工方法、食用期限等内容;经营单位做好储存、销售过程中的温度控制,防止因食品腐

败变质引起食品安全事故的发生。对加工制作咸鸡、肴肉、广式卤味等品种的单位进行亚硝酸盐使用情况的针对性监督检查,严禁餐饮单位采购、贮存、使用亚硝酸盐。

市食药监局执法总队应对销售环节(包括网络)中外埠生产的年夜饭外卖套餐开展抽检。其他各区县市场监管部门可参照开展监督检查工作。如在中央厨房或生产企业采集不到样品,应立即报告市食药监局食品餐饮处,食品餐饮处另行通知相关区县市场监管部门到餐饮门店开展抽检。

十批次调味品霉菌酵母超标

还有冬枣杀虫剂超标 鳊鱼违规使用渔药

本报讯 (记者 陈杰)市食药监局日前公布一系列食品安全监督抽检结果,涉及调味品、水果和水产品等,共 14 批次不合格。其中,10 批次调味品不合格,涉及霉菌和酵母等不合格;易初莲花奉贤南桥店销售的冬枣涉及氧乐果项目不合格;海鲜有 3 批次不合格,大润发杨浦店销售的散装鳊鱼恩诺沙星项目不合格。

记者注意到,本次共抽检调味品样品 193 批次,涉及 9 个生产省份,发现不合格样品 10 批次,样品不合格率为 5.18%,其中抽检复合调味料 161 批次,不合格样品数为 10 批次,样品不合格率为 6.21%,检出不合格的检测项目为霉菌和酵母、胭脂红/日落黄。霉菌和酵母作为评价食品卫生质量的指示菌,并以霉菌和酵母计数来制定食品被污染的程度。胭脂红/日落黄是常用的人工食用色素。

氧乐果为高毒杀虫剂,虽可用于水果,但必须控制使用剂量和安全间隔期。生产企业和农户应该严格遵守农药安全使用规定,避免造成农药残留超标。恩诺沙星则属于喹诺酮类化学合成抗菌药,系水产品养殖和运输过程违规使用渔药所致。本市食品药品监督管理局已依法对不合格食品采取下架。