

市职业技能竞赛首次接轨国际大赛

6月15日起接受报名 7月开赛 将更注重作品质量精度评价

2012年上海市职业技能竞赛暨第42届世界技能大赛上海地区选拔赛6月15日起接受报名,7月开赛。记者昨天从市人力资源和社会保障局获悉,去年我国首次参加世界技能大赛,仅获得一枚银牌。撇开成绩不谈,世界技能大赛重视精度、质量的观念,值得我们“接轨”。

最炫技的世界舞台

世界技能大赛有“技能奥林匹克”的美誉。根据大赛规则,除团体项目外,一个项目一个国家或地区只能派一名选手参加。除飞机修理等少数需要特别丰富经验的项目外,绝大多数项目的参赛者年龄都必须在22岁以下。因此,这个比赛可以说是年轻人的技能舞台。

去年,我国首次派出代表团参加在伦敦举行的第41届世界技能大赛,6名选手参加了数控车床、数

控铣床、CAD机械设计、美发、网站设计以及焊接6个项目的比赛。获得一枚银牌,总平均分列51个参赛队第二。第一次参加比赛,获得这样的成绩,应该说不错了。但是此次比赛共设46个项目,中国只参加了其中6个。而韩国参加了40多个项目,获得20多枚金牌。

最稀缺是复合人才

根据大赛要求,网站设计从运用程序生成网页一直到页面的上颜色、字体、布局……统统由一个人完成。在国内,编程序的只管编程,后期美工只管美工,大家各做各的,一口气把所有活儿都做好的人真不好找。同样的情况还出现在焊接项目上。根据大赛规定,一个选手要在碳钢、不锈钢、铝合金3种材质上焊接。我们的电焊工一般只会一种,顶多会两种,三种材质都会,且

焊得好,且年龄在22岁以下的,真是“凤毛麟角”。

市人保局职业能力建设处副处长缪婷婷说,世界技能大赛更加侧重复合型人才的选拔。汽车喷漆,不仅要喷漆,还要会调色,这需要对色彩的准确把握。汽车正面要喷得跟所给的照片一样,背面自己发挥。背面的颜色、图案如何和正面协调,考验喷漆工的审美能力。

最关键看质量精度

在去年的比赛中,一名台湾选手没有在规定时间内完成比赛,大陆选手完成了比赛。按照我们习惯的思路,大陆选手得分应该比台湾选手高,因为大陆选手拿出了“成品”,对方连比赛都没完成。但实际情况恰恰相反,台湾选手得分更高,理由是台湾选手的作品精度高、质量高。

与速度相比,世界技能大赛更重视精度。对尺寸精度、位置精度的评分精确到小数点后3位。缪婷婷说,这样评分是有道理的,在实际工作中,对时间的要求并不严格到要“掐秒表”,质量、精度才是最关键的。求快求多,是我们的习惯做法,这也从一个侧面说明了,为什么我们产品量多质不高。

最高级别传统赛事

参加美发比赛的选手习惯性地用剪刀挑了一下模特的头发,虽然他有足够的把握不会伤到模特,但他这个动作有潜在的危险,被扣分了。在世界技能大赛中,不仅要对最后的作品作出评分,在操作时,裁判还要考察选手是否安全使用设备。美发师出刀的角度、方向,车工、铣工、电焊工操作时工具的摆放都有讲究。不能伤到顾客,也不能伤到自己。

上海市职业技能竞赛活动是本市技能类竞赛中最高级别的赛事,是本市的一项传统赛事。据市人保局介绍,这项传统赛事今年首次尝试接轨国际大赛,将借鉴世界技能大赛的办赛理念、竞赛项目和评分规则。本次大赛设立了数控车、数控铣、CAD机械设计、焊接、美发、网站设计、车身修理、汽车技术、汽车喷漆和信息网络布线10个项目。这10个项目都是结合上海实际,从我国备战第42届世界技能大赛项目中挑选出来的。竞赛考核内容以世界大赛考核内容为依据,竞赛成绩评定方式也借鉴世界技能大赛经验,将更加注重对选手操作过程的评分以及对作品质量和精度的评价。成绩优秀的21岁以下参赛选手,大赛主办方将推荐他们参加第42届世界技能大赛全国选拔赛。

本报记者 鲁哲

明年本市将试点运行碳交易

本报讯 (记者 姚丽萍)明年,本市将开始碳交易试点运行。今天上午,记者从市发改委对2011年度市人大代表“关于大力推动上海碳交易市场的建设与发展”专题调研报告复函获悉,本市正加快完善碳排放权交易试点方案。

2011年10月,国家发改委明确上海、北京、天津、重庆、广东、湖北、深圳七个省市开展区域碳排放权交易试点。其中,上海、北京、天津是全国最早设立环境能源交易机构的地区,已有现成的交易平台,今后可能成为全国性的交易平台。依照国家发改委提出的分阶段

实施路线,2013年启动试点交易,2015年基本形成碳交易市场雏形,“十三五”期间在全国全面开展交易。

目前,本市已经做好了试点前的一系列准备工作。本市推进碳排放权交易的主要目标是:建立政府指导下市场化的碳排放交易机制,促进碳排放强度的持续下降,推动碳减排目标的实现;优化资源配置,引导企业实现低成本的主动减排,形成内在节能降碳的激励机制;促进本市发展碳交易市场和相关服务产业,抢占国家碳交易要素市场的主导地位。

90%猪肉“身世”可追查

追溯体系今年覆盖养殖屠宰销售全过程

? 我们每天吃的猪肉来自哪个养殖场、在哪里屠宰、由哪里销售?上海市场销售的猪肉如何确保不含“瘦肉精”?猪肉追溯体系何从“溯”起?今天上午,本市40多位市民代表来到位于嘉定的上海五丰上食食品有限公司,带着各种问题参观了生猪屠宰过程,现场展示的猪肉追溯系统成为市民关注的焦点。

“追溯系统将全程追踪猪肉的‘籍贯’、流向,”市商务委副秘书长吴星宝上午接受记者采访时表示,今年本市计划在1000家标准化超市建立猪肉追溯系统,至此,建设5年的猪肉追溯系统将覆盖全市批发市场、大卖场、标准化超市、菜市场等所有正规经营渠道。

食品?权威解答

美味猪肉要“过五关”

上海市民每年吃掉约1200万头猪,其中上海本地供应近三分之一,外地供应在三分之二以上。如何确保外地进沪的生猪安全达标?上海设立了非常严格的防线:外地企业必须凭生猪产地检疫证明准入。

“进入屠宰场后,一头生猪要过进厂、屠宰、检疫、检验及肉品出厂等一道道关口,”五丰上食食品有限公司有关人士介绍说,首先,屠宰场的进场处有专门登记窗口核对,屠宰厂管理人员检验生猪产地检疫证才能收货;生猪在进厂时,必须登记非常详尽的信息,包括屠宰企业编码、屠宰企业名称、进厂日期、货主

编码、货主名称、生猪产地检疫证号、检疫证进场数量、检疫结果、产地编码等。

每头生猪在屠宰前都要进行宰前检疫,然后经尿样瘦肉精抽检,检测结果输入追溯系统。肉品出厂交易时,也有严格程序:货主开具成交单,买主凭成交单登记,有关信息写入买主流通服务卡,再打印交易凭证。

上市猪肉可溯源查询

从养殖场到屠宰场,再到流通领域的标准化菜场、超市卖场,整个供应链各环节的信息都有详细记录,与上海食用农产品流通安全信息网连通。消费者可根据猪肉交易凭证上的食品安全追溯码,查询猪肉的产地、检疫证号码、零售终端等信息,工厂也可对自己的产品跟踪至消费终端,从而实现全程质量监控。

在本市已安装追溯系统的场所,市民买肉称重时,工作人员会打印一张标签,标签上有20位追溯码。市民可以通过菜市场里的信息查询机,也可以在家上网登录“上海食用农产品流通安全信息网”,在追溯码查询一栏直接将20位追溯码输入,便能追溯每一块肉的来历。譬如,市民在嘉定真新市场买肉后,上网能查到肉品的饲养基地在江西省高安市某养猪专业合作社,还有屠宰场的名字和货主姓名,批发市场的货主和嘉定真新市场摊主的姓名也都一目了然。

目前,在已安装猪肉追溯系统的菜场内,市场食品安全管理员每天上班做的第一件事,就是将收到的猪肉供货凭证数据输入管理系统,并及时将信息发送到相关的追溯秤和上海食用农产品流通安全信息网。

“追溯”形成倒逼机制

“事实上,目前上海市场的品牌猪肉覆盖率已经达到90%左右,”吴星宝说,很多消费者出于对品牌的信任,主动索票的还不多。“追溯的目的是为了形成倒逼机制,”吴星宝表示,目前绝大部分的猪肉瘦肉精在屠宰和批发环节被检测出来并及时进行了处置。近5年来,本市没有发现消费者因瘦肉精中毒事件。

首席记者 薛慧卿

市农委副主任做客新民网答网友问 蔬菜有虫眼不代表无农残

本报讯 (新民网 李若楠)从昨天起,新民网推出“食品安全系列视频访谈”。在首期访谈中,上海市食品安全委员会办公室副主任、市农委副主任殷欧,就上海“从田间到餐桌”的监管网络进行了交流,并回答了网友关注的食品安全问题。

网友:如何去除蔬菜上的残留农药,是否可以使用洗洁剂?

殷欧:使用清水冲洗和浸泡的方式就可以除去绝大部分的污染物和农药残留成分。而洗洁剂主要为化学成分,多用以去除油污渍,用洗洁剂清洗蔬菜容易造成二次污染。

网友:菜叶有虫咬痕迹是不是代表没有使用农药?

殷欧:“有虫咬痕迹的蔬菜代

今天上午,由印度海军“拉纳”号导弹驱逐舰、“什瓦利克”号导弹护卫舰、“卡穆克”号轻型护卫舰和“沙克蒂”号油水补给舰组成的舰艇编队,在印度海军东部舰队司令阿吉特·库马尔少将率领下,驶抵上海国际客运中心码头,开始对上海进行为期5天的友好访问。海军上海某水警区司令员沈浩少将在码头主持仪式,欢迎印舰艇编队访沪。

本报记者 江跃中 张龙
通讯员 江山 周国梁
摄影报道

印度海军舰艇编队访沪

储油桶“体内”安装追踪器 沪试点首个地沟油流向监控系统

本报讯 (记者 陈杰)每个装着地沟油的油桶,在监控中心的电脑屏幕上变成了一个个小点,一举一动,尽在掌握,一旦异常,马上报警。昨天下午,上海首个餐厨废弃油脂流向监控系统在浦东试点运行。最近,浦东碧云国际社区的20多家餐饮企业统一安装了油水分离器。分离后的废油直接进入储油桶。昨天下午,记者在华越楼越南

料理的厨房看到,洗碗池下面有一个不锈钢外壳的长方体。整个设备分两个部分,一部分是油水分离装置,连着的另一部分是储油桶。储油桶“体内”安装着GPS智能模块,其一举一动能通过安全的电子身份识别和全球卫星定位追踪。据悉,2012年12月底前全市所有餐厨废弃油脂产生单位全部安装油水分离器或隔油池等设施。