

2021年国考 报名人数超150万 最热涉鲁岗千里挑一

10月24日18时,2021年国考报名正式收官。根据相关统计,截至24日15时,总报名人数高达1503938人。其中,山东所属职位报名人数约达6.3万人,其中审查通过超5.9万人,平均岗位竞争比约为46:1。

涉鲁职位超6万人报名国税系统受追捧

今年全国招考计划为2.57万人,比去年多1500余人。其中,山东共有21个部门719个职位参加此次招录,共招考1292人,招录人数比去年增加107人。截至24日15时,2021年国考山东所属职位报名人数约达6.3万人,其中审查通过超5.9万人,平均岗位竞争比约为46:1。

据了解,截至24日15时,涉鲁职位通过审查人数排名前三位的招录机关分别为国家税务总局山东省税务局、水利部黄河水利委员会(工作地点在山东)、国家税务总局青岛市税务局,这三个招录机关已审查通过4.8万余人,占涉鲁职位总审查通过人数的81%。

5个职位竞争比超600:1 4个职位审查过千

涉鲁职位竞争比超600:1的职位有5个。其中,2个竞争比超千的职位均隶属于水利部黄河水利委员会,均招录1人,分别为黄河水利委员会,均招录1人,分别有1185人和1085人审查通过,5个竞争比超600:1的职位之所以受考生追捧,主要因为都要求本科学历,招收专业除了法学类、金融类、汉语言文学等热门专业,就是涉及动物医学、基础医学、医学类、水利类、资源工程等“冷门”专业,后一类考生可选择岗位较少,导致扎堆报考;同时,对政治面貌、基层工作经历、服务基层工作经历等方面均无限制,5个岗位中有4个均不要求具有应届生身份,且无其他从业经历、资格证书等方面的特殊要求。

青岛入选首批国家 推广绿色建材试点城市

财政部和住建部日前联合发布《关于政府采购支持绿色建材促进建筑品质提升试点工作的通知》,明确青岛等六城市作为首批试点城市,在为期两年的试点期内,通过加快绿色建材的推广应用,促进高品质绿色建筑发展。试点项目为医院、学校、办公楼、综合体、展览馆、会展中心、体育馆、保障性住房等新建政府采购工程。

两部门要求青岛市在政府采购工程中,推广可循环利用建材、高强度耐久建材、绿色部品部件、绿色装饰装修材料、节水节能建材等绿色建材产品,积极应用装配式、智能化等新型建筑工业化建造方式,鼓励建成二星级及以上绿色建筑。到2022年,基本形成绿色建筑和绿色建材政府采购需求标准,政策措施体系和工作机制逐步完善,政府采购工程建筑品质得到提升,绿色消费和绿色发展的理念进一步增强。

2016年以来,青岛市通过出台一系列法规政策文件,建立完善监管服务体系,推出激励政策等举措,积极探索建筑能效提升新路径。截至目前,全市累计新增星级绿色建筑111个,面积为1800万平方米;培育装配式建筑产业化基地14个,到2019年年底,全市共开工建设装配式建筑1630万平方米;完成公共建筑节能改造647万平方米,运用市场化运作方式完成改造节能工程3100万平方米,降低建筑能耗约40%,惠及居民38.7万户。

此次与青岛市一同入选试点城市的还有南京市、杭州市、绍兴市、湖州市和佛山市。

细思极恐!

这些常见食物可能成“杀手”

很多人以吃货自居,可你知道吗?嗜以口入,稍有不慎,美味佳肴也可能变成穿肠毒药!细思极恐,很多常见食物其

实也会像变质的“酸汤子”一样,在特定条件下可能具有致命危险,可很多人却并不知道。



食物中毒,其实并不遥远

19日中午,黑龙江鸡西“酸汤子”中毒事件最后一名伤者,经多日救治无效,不幸去世。至此,9名中毒者已全部死亡。

据了解,10月5日早上,该家庭成员亲属共12人参加了聚餐,家里长辈9人全部食用了“酸汤子”,3个年轻人因不喜欢这种口味没有食用。当天中午,9位食用了“酸汤子”的长辈陆续出现身体不适,并送往医院治疗抢救。

据了解,“酸汤子”是用玉米水磨发酵后做成的一种粗面条。经当地警方调查得知,该“酸汤子”食材为该家庭自制,且在冰箱中冷冻近一年时间,在此次聚餐食用之前,因为冰箱里无处存放,被放置在了家中阴凉处。

根据黑龙江省卫健委食品处

发布的消息,经检测,在玉米面中检出高浓度米酵菌酸,同时在患者胃液中亦有检出,初步定性为古椰假单胞菌污染产生米酵菌酸引起的食物中毒事件。

不要以为“米酵菌酸”这个罪魁祸首离你很远,其实,很多人喜欢的木耳、菌类、河粉、肠粉(卷粉)、糯米、米线(米粉)等日常食物,在制作发酵过程中,如环境污染或储存不当,都可能产生“米酵菌酸”,引起严重食物中毒和死亡。

别小看了这个“米酵菌酸”,它的耐热性极强,即使用100℃的开水煮沸或用高压锅煮也不能破坏其毒性,进食后即可引起中毒,对人体的肝、肾、心、脑等重要器官均能产生严重损害。

目前,对米酵菌酸尚无特效解毒药物,一旦中毒,病死率高达40%—100%!

这10种食物也得小心

煮熟就没事?有些毒素很“执拗”,日常生活中,食物中毒

现象屡见不鲜,比如保存不当、过期变质的食物,很多人怕浪

费,以为加热一下就能杀死细菌,照吃不误,结果酿成大祸,追悔莫及。以下这些食物,千万可得注意了:

- 1. 发红的甘蔗**
如果看到甘蔗里有红色丝状物,证明已经霉变。霉变甘蔗会产生强烈的嗜神经毒素“3-硝基丙酸”,严重可导致呼吸衰竭而死亡,幸存者可能丧失生活能力。
- 2. 野生蘑菇**
公众无法自行鉴别野生蘑菇是否有毒,目前也没有简单易行的鉴别方法。毒蘑菇所含的毒性物质非常稳定,不仅耐高温、耐干燥,还耐酸碱,易溶于水,一般的烹调方法难以破坏其活性结构。
- 3. 发芽的土豆**
发芽或者表皮颜色发青的土豆,含有龙葵碱,食用后对胃肠有较强的刺激性和腐蚀性,对中枢神经有麻痹作用,严重的还危及生命。
- 4. 腐烂的生姜**
腐烂的生姜会产生黄樟素,是一种致癌物质,可诱发肝癌、食道癌。
- 5. 加热后出现絮状物的牛奶**
牛奶出现絮状物的原因之一,是牛奶中残留的微生物增殖导致牛奶的酸度发生变化,进一步破坏了牛奶的稳定性,所以,加热后有絮状物的牛奶不建议饮用。
- 6. 表面发黏的豆腐**
豆腐和肉一样,都是富含



蛋白质的食材,容易在通风不良和温度较高的情况下滋生细菌,而变得黏黏的。居家环境里,有害菌很多,有些会产生毒素附着在豆腐表面,用热水冲洗也不能保证完全洗掉,因此,发黏的豆腐不建议食用。

7. 颜色发深、表面发黏、弹性变差、有异味的肉类
新鲜的肉表面有光泽,颜色均匀;外表微干或湿润,切面稍潮湿,用手摸有油腻感,但不发黏;质地紧密且富有弹性,用手指按压凹陷后会立即复原;闻起来只有正常的肉味,无异味;煮熟后肉汤透明,汤表面飘着大量油滴。如果不满足这些条件,说明肉类已经变质。

8. 烤焦的鱼、肉
鱼、肉等富含蛋白质的食物加热超过200摄氏度会产生致癌物——杂环胺。杂环胺

化合物具有较强的致癌性和致基因突变作用。变焦的鱼、肉类食品,不仅含有大量杂环胺,同时还有苯并芘、丙稀酰胺等其他致癌物,不宜食用。

9. 发霉发苦的瓜子、花生等
当发现花生、瓜子、榛子、松仁等果仁轻微变黄甚至发黑、味苦,表皮变色,表面长有黄绿色霉菌或破损、皱缩、变色时,应该丢弃。黄曲霉毒素等致

癌物可能已经在其中生长。

10. “胖听”“漏听”的罐头
当水果罐头被微生物污染,失去食用价值时,经常会产生“胖听”现象,即罐头的盖和底的铁皮中心部分凸起。而密封失败的“漏听”罐头,在运输过程中空气会进入,极易酸败变质。

如何预防食物中毒

- 1. 注意食品加工过程的卫生。**
食物在食用前要彻底清洗,加工过程中要注意洗手、生熟分开等规范操作。一些食物如果没完全煮熟的话会有一定毒性,在烹饪的时候最好煮久一些。
- 2. 注意食品储存过程中的卫生。**
尽量不要吃剩菜。从冷冻室里拿出来的生鱼、生肉等,最好用冷藏冷冻方法,别在室温下久放,并要及时烹调。

- 3. 注意食品保存过程中的卫生。**
尽量不要吃剩菜。从冷冻室里拿出来的生鱼、生肉等,最好用冷藏冷冻方法,别在室温下久放,并要及时烹调。

滨州市第七次全国人口普查

国务院第七次全国人口普查 领导小组办公室 公告

(2020) 3号

根据《中华人民共和国统计法》和《全国人口普查条例》规定,国务院决定于2020年开展第七次全国人口普查。现将有关事项公告如下:

一、普查对象:普查标准时点在中华人民共和国境内的自然人以及在中华人民共和国境外但未定居的中国公民,不包括在中华人民共和国境内为短期停留的境外人员。

二、普查内容:姓名、公民身份号码、性别、年龄、民族、受教育程度、行业、职业、迁移流动、婚姻生育、死亡、住房情况等。

三、普查时间:普查标准时点是2020年11月1日零时。入户工作时间是2020年10月11日至12月10日。

四、普查方式:由政府人口普查机构派普查员到住户家中进行登记,或由住户自主填报普查短表。普查员、普查指导员入户登记时应出示县级以上人民政府人口普查机构统一颁发的证件。

五、依据《中华人民共和国统计法》和《全国人口普查条例》规定,公民有义务配合人口普查,如实提供普查所需资料,各级普查机构及其工作人员,对普查对象的个人信息必须严格保密。

六、地方各级人民政府、各部门、各单位及其负责人,各级普查机构和普查人员在普查工作中如有违法行为,将依法依规追究相关法律责任。人口普查对象阻碍普查机构和普查人员依法开展人口普查工作,构成违反治安管理行为的,将由公安机关依法给予处罚。

请社会各界及全体普查对象,积极支持配合第七次全国人口普查工作。

国务院第七次全国人口普查
领导小组办公室
2020年10月

国务院第七次全国人口普查
领导小组办公室
2020年10月

用微笑参与人口普查 用行动支持人口普查