

美国流感疫情肆虐 赴美人群还需注意

沈一华 章鸣泽/文

近来,美国遭遇10年来全国范围内最严重的流感疫情,已达到“广泛传播”级别。截至目前,病毒已扩散至全美49个州,并造成144名儿童死亡。开年以来,虽多方努力,但流感疫情并未得到有效遏制,反有愈演愈烈之势。据悉,乙型与甲型流感合并爆发被认为是此次流感季后期的特点。据美方数据显示,临床确诊病例中超过36%是乙型流感。

随着外向型经济的不断发展和人民生活水平的提高,嘉兴地区赴美留学、旅游、商务的人员越来越多。据嘉兴检验检疫局统计,2017年,嘉兴地区前往美国进行出入境健康体检和预防接种人

数共为226人,以留美留学生为主,每年的4至8月为出境高峰期。

为进一步保障相关人员身体健康,检验检疫部门对此建议:一是要增强自我保护的意识和能力,关注和学习流感等传染病防护知识,必要时可具体咨询各地国际旅行卫生保健中心;二是养成良好的工作生活习惯,关键是注意个人卫生,增强体质和自身免疫力,尽量避免前往人群密集场所,如有发热、咳嗽、流涕等不适症状,需及时就医诊治;三是必要时,流感高危人群(如老人、小孩等)建议接种流感疫苗,这也是目前最有效的防御手段。

海宁地区沙发出口 “强劲开篇”

2018年前两月,“海宁沙发”出口5919批,金额高达1.08亿美元,批次和货值同比分别增长19.4%和17%,实现沙发出口的开门红。近年来,嘉兴检验检疫部门积极响应国家服务外贸要求,在风险分析的基础上,对辖区内的出口企业全面实施出口企业模式改革,多举措实现“放、管、服”工作,为企业减负松绑,提速增效,服务成效显著。

“一是全面实施出口农产品检验检疫监管模式改革,二是帮助企业积极应对国外技术贸易壁垒,三是帮助企业转型升级、提高附加值。”嘉兴检验检疫部门相关负责人介绍道。以应对国外技术贸易壁垒为例,“海宁沙发”的贸易对象主要为美国、加拿大、澳大利亚等发达国家。这些国家的准入门槛高,标准严苛。为提升企业应对能力,检验检疫部门积极收集主要贸易国家的技术贸易措施要求,第一时间传达给相关企业,协助企业做到技术提升;同时督促企业根据自己产品特点及输入国家法规要求,做好甲醛释放量、重金属、禁用偶氮燃料等有毒有害物质项目的自检自控,并辅以官方监控。2017年,海宁官方监控检测样品254个,通过“政府买单”来确保出口产品符合输入国家及地区要求,降低碰壁风险。 肖飞 周腾/文

中银景福回报发行: 振荡市更要“稳稳的幸福”

中银旗下混合型基金——中银景福回报混合已于3月12日启动发行。该基金为偏债混合型产品,股票投资占基金资产的比例范围为0-40%。据wind数据,策略类似中银景福回报的中银新回报基金去年全年涨达12.17%,居同品

前30%。至2018年2月28日,该基金在最近一年里的下行风险为2.9492,远小于同类的7.5968,堪称振荡市中“定心丸”。至2017年底,中银基金非货币公募资产管理规模突破2300亿元,居行业前五。

默小姐的美食日记67

食叁味: 缔造更加 鲜、嫩、爽的美味火锅



链接一群一己的生活
定播有趣有味的幸福



2018年开始,默小姐原来的品牌“约饭活动”升级为“朋友圈社交饭局”啦!每期饭局默小姐会邀请她的朋友圈的各类闺蜜、男神,大咖、翘楚、名媛、达人作为嘉宾与你一起把酒言欢,畅聊人生!

日前,默小姐美食日记之“朋友圈社交饭局”来到了“新鲜看的到”的食叁味,本期默小姐的“朋友圈”座上嘉宾——沈悦,铭悦文化传媒有限公司和MY软件科技有限公司的创办者,她还是嘉兴著名的主持人和公益使者,大家都亲切的称呼她为“悦姐姐”。

现今社会,用餐已不再是一种单纯的饱腹行为,更是一种社交,也是一种仪式,对用餐的要求越来越高,吃饭也变成了一种体验,精致一词成为生活的主流。所以从口味到环境和服务,每个环节都精益求精的升级。

走进这家餐厅,可以感受到别样的店铺装修风格,店内灯光舍弃了传统的暖色调,采用神秘的蓝紫色,整体偏party风格,稍暗的灯光让顾客更有独立私人空间感,在用餐环境上脱离了一般火锅“闷热拥挤嘈杂”的印象,更具个性,符合年轻人追求独特的审美。

目前,市面上的火锅均是一方口味,区别明显,几乎没有可以真正满足不同口味一餐同吃的品牌,食叁味的研发团队通过不断研发和品尝全国上百家人气火锅,反复研究和找数百名资深火锅吃货试吃,进行了长达大半年的封测,一个新的绝味火锅食叁味美蛙鱼头鲜牛肉特色火锅就此诞生。



据悉,十年来食叁味餐饮人始终坚持食材原汁原味、崇尚本色本味、健康餐饮的理念,选用上等食材,采用古法传承,手工操作,致力于为食客提供“在时尚中健康养生,在养生中感受时尚”的独特就餐体验。

“新鲜看的到!”食叁味把健康养生融入年轻人时尚个性的生活,真正做到养生年轻化。食叁味镇店招牌三鲜均为美食品尝者的必吃项目:通过精选净重4两的美蛙均为现点现杀,保证百分百新鲜,大小适宜肉质鲜嫩,营养丰富,是美蛙中的佳品,味道之鲜超乎想象;鱼头方面选用千岛湖有机花鲢鱼的头部配以多种辅料烹制而成,肉质滑嫩汤菜合一,鲜香味美,四季皆宜,老年人冬季食用更佳;牛肉方面取材海拔2000米以上云贵川土黄牛,即日新鲜屠宰细分数种部,口感独特,肉香而滑嫩。

“有别于市面上一般的养生餐饮,食叁味更注重时尚。”默小姐体验下来心得体会,食叁味火锅餐饮的全新概念、颠覆了人们对火锅的传统吃法和看法,以“辣而不燥、麻而不串、鲜而不腥、回味悠长”的独特风味征服食客的味蕾。

