

郑事

我省出台养老新政 为困难老年人购买养老服务

10张床位就可办养老机构

2020年,实现平均每千名老人不少于35张床位

省政府近日出台了《河南省人民政府关于加快发展养老服务业的意见》(以下简称《意见》),昨日,记者专访了省民政厅有关负责人,对该《意见》进行了详细解读,一些事关我省养老的事儿更加明确和具体。

郑州晚报记者 裴蕾
实习生 王治



数据

千名老人拥有养老床位25.1张

来自省民政厅的统计数据显示,目前全省60岁及以上老年人口1300多万,占常住人口的13.8%。老年人群体呈现基数大、增速快、高龄化、空巢化明显、未富先老等特点。

截至2013年底,全省养老机构总床位32.7万张,千名老人拥有养老床位25.1张,城市社区日间照料场所覆盖率21%,农村为8%;养老服务机构从业人员约2.6万人。

养老新政

帮助困难老年人,政府购买居家养老或机构养老服务

《意见》在我省养老服务体系呈现“居家为基础、社区为依托、机构为支撑”的基础上,增加了“医养相结合”新模式,提出:到2020年,全省养老机构实现平均每千名老人不少于35张床位。

我省明确提出加快养老服务业发展的5项任务:健全养老政策法规,加快推进居家养老服务,加快发展社区养老服务,加快发展养老服务机构,壮大养老服务业。省政府要求各地建立政府

购买养老服务制度,对经评估符合条件的困难老年人,将由当地政府购买居家养老或机构养老服务,予以帮助。建立健全县(市、区)、乡镇(街道)、村(社区)三级居家养老服务网络。

资金限制取消,10张床位就能办养老机构

我省此次明确提出,将鼓励个人举办家庭化、小型化的养老服务机构,鼓励社会力量规模化、连锁化的养老服务机构,鼓励民间资本对企业厂房、商业设施及其他可利用的社会资源进行整合改造,用于养老服务。

《意见》取消了社会力量投资建设养老机构项目的前置审批,实行备案制。按照2013年7月民政部《养老机构设立许可办法》的规定,10张床位就可以办养老机构,资金限制也取消了,在养老机构建

设项目完成后,为老年人提供集中居住和照料服务的养老机构,将实行许可制。

《意见》对营利性养老机构也给予了部分优惠政策,营利性养老服务机构建设要减半征收有关行政事业性收费。

按人均用地不少于0.1平方米,规划社区养老设施

针对养老服务业用地问题,《意见》明确提出:对社区服务类设施,要按照人均用地不少于0.1平方米的标准,分区分级规划设置养老服务设施。对新办的非营利性养老服务机构建设用地,符合条件经政府批准后,可采取划拨方式优先供地,也可依法使用农民集体所有的土地。

对新办的营利性养老服务机构的用地,将需要明确用地性质,按照国家对营利性用地依法办理有偿用地手续的规定,优先保障供应。

为解决养老服务“用工难”问题,《意见》提出,将引导支持高等院校和职业学校增设养老服务相关课程,制定优惠政策,

鼓励吸引大中专毕业生从事养老服务。

省政府要求养老服务机构应积极改善养老护理人员工作条件,依法缴纳社会保险费,提高养老护理人员的工资待遇。我省将鼓励有条件的地方探索建立养老护理员特殊岗位补助制度。

吃枣还是“私人定制”的好

“红枣司令”教您辨别“硫磺枣”

日前,由第一财经打造的国内首个高端人物商业脱口秀电视节目《波士堂》,请来了“红枣司令”石聚彬,畅谈一颗小小红枣背后需要多少“标准”才能让人吃得放心。随后,“什么样的红枣是安全又健康的”再次成为人们热议的话题。近日,记者对话石聚彬,请他来为您解答如何实现“私人定制”高品质红枣。 郑州晚报记者 王一品



“私人定制”从专属红枣源地开始

早在2000年,好想你就采用租赁土地、再聘用农民种植的方式,建设了8000亩的国家精品大枣种植标准化示范区,并收集、制定了483个标准,建立红枣种植标准体系,通过“公司+基地+标准+农户”的模式,实现了从育苗、栽培、田间管理到投入品监管和采收的标准化。此外,公司还将成熟的标准化种植模式复制到新疆、内蒙古等地,其中新疆若羌2013年红枣种植面积已达1.47万公顷,新疆去年

红枣种植总面积已达40万公顷。

“若想保证产品质量,就必须从源头抓起。”石聚彬介绍,俗话说“一日吃仨枣,经年不见老”,红枣因味美、营养而深受大家喜爱,但是这也造成一些不法商贩“滥竽充数”。最可怕的是,有人为了让红枣看起来“色泽更漂亮”,竟用硫磺等有害物质熏染,食用这种枣对人体危害极大。正因为这样,好想你坚决把好源头关,打造专属生产基地。

打造科学、独有的储运流程

要想产品过硬,除了把好原料的枣源地,储运也不容忽视。红枣一次成熟,全年销售。由于红枣水分大、含糖量高,极不易储存,储存和运输也是影响红枣品质的一项重要因素。

好想你主要原料基地均就近建有冷库,以确保最短时间入库保存,而且冷库是按照红枣特点专门设计的。20多年来,好想你以自建的国家级企业技术中心为依托,外联红枣行业顶级专家,通过上千

次试验,总结了二十几个数据,形成了科学、标准的储藏流程。什么品种的红枣,储存在什么样的温度、湿度下,什么阶段用什么温度,保持什么样的冷库内空气成分,在什么情况下进行通风,都有标准的操作流程。高技术的储存设施和专业化的操作流程,保证了红枣储存过程中最大程度保持原有的营养成分和活性成分,甚至有些红枣的优质特性还通过好想你特有的储藏手段得到了提升。

标准化是确保安全生产的首要条件

“食品加工必须标准化!”身为好想你枣业股份有限公司董事长的石聚彬,认为标准化是确保安全生产的首要条件。

标准化是生产加工领域食品安全监管的基础。红枣原料出库后,经过大小、光泽、颜色、外形4道严格的筛选标准工序进入净化车间,再通过波浪、喷淋、针刺、毛刷等5道清洗标准工序,然后烘干、灭菌,最后再分拣、精选,共计达28道加工程序。道道工序

层层把关,确保广大消费者放心、舒心、安心地消费好想你产品,让消费者因安全而信赖好想你,因健康而支持好想你!

举个例子,枣片车间是好想你公司独创的第一个推行标准化生产的车间,这个车间标准化实施分三个方面。第一是硬件建设的标准化,引入药品生产的GMP标准和万级净化车间,预留参观通道,实现生产现场为第一营销现场,成为国家级观光农业示范

点。第二是全工艺的标准化,共制定了16个技术标准,从原料选材、清洗、浓缩、摊片、烘干、切片、杀菌,到内包、外包、整形等全工艺链导入标准作业,确保产品加工过程安全卫生。第三就是人的标准化,根据工艺流程,按照“6S”、ISO9001和HACCP等体系要求制定员工的工作标准,规范员工行为,规范过程管理,树立“让标准成为习惯,让习惯符合标准”的理念。

“硫磺枣”像打了蜡一样

自从市场上出现了“硫磺枣”之类的枣产品,广大消费者最关心的话题就是如何鉴别枣的好坏。

“硫磺熏过的红枣外干内湿,有轻微刺鼻的硫磺味,颜色艳而浅,像打了蜡一样。”石聚彬表示,“枣的好坏,从外观就能

直接看出来。好想你的枣,离核、肉多,外嫩内干,非常饱满,枣皮薄而且与枣肉紧紧相连。但是,“硫磺枣”掰开后里面很黏,皮又厚又硬,枣肉很少且黏在核上。”

更值得一提的是,好想你利用纯物理工艺,不

使用任何添加剂,尽可能保留红枣的营养成分,将口感发挥到极致,使红枣营养成分更容易被人体吸收,这才是名副其实的纯天然、绿色食品。这也是为什么好想你敢向广大消费者做出“假一赔百”的承诺。