

关注北京冬奥会

# 共克时艰 携手向前

## ——中国防疫“答卷”为奥林匹克事业发展注入“强心剂”

■新华社记者 刘扬涛 杨帆 吴书光

2022年初,由奥密克戎毒株引发的新一轮新冠肺炎疫情在世界范围持续暴发,给即将举行的北京冬奥会蒙上了阴影。

面对防疫“大考”和“能否如期举办”的质疑,中国政府直面挑战、攻坚克难,确保北京冬奥会如期、有序举办。随着赛事推进,越来越多外国运动员和国际官员为冬奥会高效的防疫举措和安全的比赛环境点赞,中国防疫的出色“答卷”无疑为非常时期奥林匹克事业的发展注入了“强心剂”。

### 筑牢守护生命的安全屏障

“如果只有一个国家(地区)能在现在这种情形下举办冬奥会,那一定是中国,我们应该庆幸冬奥会在这里举行。”荷兰速滑运动员克劳尔说,“在这儿我感觉很安全,很放心。”

克劳尔道出了不少人的感受,“安全”“放心”是运动员谈到冬奥会防疫情况时提及最多的词汇。这种共识来自他们在赛场和冬奥村里的所见所闻所历,更源于中国防疫政策举措的精准、有效。

早在2021年10月和12月,国际奥委会、国际残奥委会和北京冬奥组委先后发布了两版《北京2022年冬奥会和冬残奥会防疫手册》,对疫苗接种、海关入境、冬奥赛事、闭环管理、核酸检测、密接管理等方面制定了详细规定,让相关人员有章可循。

随着赛事日益临近,外籍涉奥人员陆续到来,防疫机制开始运转,将可能发生的风险降至最低。“当今世界绝大多数国家(地区)的疫情感染率都高于中国,对于入境中国的涉奥人员来说,当他们从较高感

染率的地区前往较低感染率的地区,从来华之前的核酸检测,到入境时在首都国际机场的核酸检测,再到冬奥闭环内的每日核酸检测,经过层层筛查,闭环内的感染率将逐渐降至与中国本土一样的较低水平。”2月2日,国际奥委会北京冬奥会医学专家组组长布赖恩·麦克洛斯基如是说。

除了高效机制,科技赋能是北京冬奥会防疫工作的另一亮点。最近,冬奥会主媒体中心的智慧餐厅成了各国记者争相“打卡”的“网红地”。每天一到饭点,这里的“机器人厨师”便忙碌起来,馄饨、汉堡、薯条……烹饪完成的食物通过空中云轨,自动送达对应餐桌上空。

“我对这个餐厅印象太深刻了,机器人炒菜,上菜非常高效,全过程不用手去接触,干净又卫生。”国际广播中心保障人员马蒂努斯·盖曾说,“在冬奥村、比赛场馆和主媒体中心,类似的消毒机器人、AI服务员随处可见,人工智能技术的应用为人们的健康安全筑起了一道科技屏障。”

2月3日,国际奥委会主席巴赫在北京召开的新闻发布会上称赞北京冬奥会的防疫政策。他说:“北京已经准备好了,场馆准备好了,运动员也准备好了。虽然遭遇疫情,但我们在冬奥闭环内感觉非常安全,这里工作非常高效。”

### 点亮共克时艰的人类情怀

“虽然每个人都戴着口罩,但依然难掩他们动人的笑容。”这是哈萨克斯坦越野滑雪国家队主教练·巴佳伊金对于北京冬奥会的第一印象。

“每个志愿者都很友好,他们向我打招呼,欢迎我来到中国,这让我感觉很温暖。”

他说,“我知道中国人为筹办冬奥会付出了很大努力,感谢所有中国人民。”

北京冬奥会是一届特殊的奥运会。在新冠病毒肆虐全球的艰难条件下,中国人民以非凡的勇气和热情,张开怀抱欢迎各国和地区运动健儿,为推动世界人民团结一心、共克时艰提供了一个难得的交流机会与平台。正如联合国秘书长古特雷斯所言:“当前,世界需要一届成功的冬奥会,向世人发出明确信息,即任何国家、民族、宗教的人民都可以超越分歧,实现团结与合作。”

2021年10月,日本花样滑冰选手羽生结弦粉丝的一条请求引起了中日两国网友的关注。由于疫情影响无法亲临现场为偶像助威,这名日本网友在社交媒体上拜托中国观众为羽生结弦加油。外交部发言人华春莹当时作出回应,“交给我们吧!感谢对中国新冠防疫措施的理解!”

在2月10日结束的花样滑冰男子单人滑比赛中,随着羽生结弦完成他的最后一个动作,现场观众向这位错失金牌的运动员报以热烈的掌声,羽生结弦长时间向观众鞠躬致敬。中国观众不负所托,这一幕令人动容。

“一起向未来”,这是北京冬奥会、冬残奥会的主题口号,也是在百年未有之大变局的背景下,中国向世界发出的邀请。北京冬奥会再次向人们证明,当人类面临新冠疫情的共同挑战时,只有团结携手,共克时艰,我们才能一起拥抱美好的明天。

### 贡献精彩奥运的中国答案

北京冬奥会比赛如火如荼,精彩的赛事、有序的组织、暖心的服务,让来自世界各地的运动员、官员和媒体由衷点赞。如何在

严格执行防疫政策的情况下呈现出一场精彩的冬奥会?中国给出了自己的答案。

2月4日晚,随着奥运之火在国家体育场缓缓升起,全世界的目光聚焦中国,这是新冠疫情发生以来首次如期举办的全球综合性体育盛会,对于期待已久的全球冰雪运动爱好者而言,“好戏”正式上演。惊心动魄的短道速滑,美丽优雅的花样滑冰,挑战极限的高山滑雪……人们在感受冰雪赛事魅力的同时,也看到了中国防疫保障的力量。

“虽然面临新冠疫情,北京依然高效地完成了各项组织工作。无论从体育、社会还是防疫方面,北京冬奥会的组织工作都处于高水平。”阿塞拜疆副总理、阿执政党新阿塞拜疆党副主席阿里·阿赫梅多夫说,“继北京2008年夏季奥运会之后,北京2022年冬奥会将成为奥林匹克运动史上又一个重要里程碑。”

“即使面临巨大的疫情压力和复杂的防疫工作,中国依然始终坚持绿色、共享、开放、廉洁的办奥理念,突出科技、智慧、绿色、节俭的办奥特色。”山东大学体育学院教授成民铎认为,“北京冬奥会的办赛经验将成为奥林匹克的宝贵遗产,它将为今后的奥运会树立全新标杆,引领新的办奥风潮。”

“世界冰雪运动的历史将以北京冬奥会作为分界线。”巴赫曾表示,北京冬奥会的成功举办,将为冬奥会举办设立一个新的标准,并鼓励更多人参与冰雪运动。

奥运之火生生不息,驱散重重迷雾。中国在严峻疫情下举办的精彩奥运,让世界看到希望的光亮,为奥林匹克事业的发展贡献了我们的答案。

新华社北京2月12日电



## 摇元宵 包汤圆 迎佳节

2月12日,在江苏省连云港市博物馆,小朋友在制作汤圆版的“冰墩墩”。元宵节将至,人们制作元宵、汤圆,喜迎佳节。

■新华社发 耿玉和 摄

### 聚焦疫情防控

## 冷链传播疫情怎么防? 这些“杀手锏”不要忘

■新华社记者 徐鹏航

过去一年多来,我国部分地区曾先后报道新冠病毒通过冷链传播,引发疫情的情况。新冠病毒在物品上能存活多长时间?如何防止疫情通过冷链传播?

国家卫健委疾控局一级巡视员贺青华介绍,新冠病毒在物品表面不会增殖,在常温条件下短时间内会降解失去感染活性,但低温、潮湿、密闭和病毒浓度高等条件可能延长病毒在物体表面存活的时间。

为防止新冠病毒通过冷链传播,有关部门多次明确,要坚持预防为主,人物、环境同防,落实“四早”要求,做好重点行业风险人群排查,及时发现排除风险隐患。

在人员防控方面,国务院联防联控机制近日印发的《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南(第二版)》明确,冷链食品生产经营要做好员工14日内行程及健康状况登记,建立上岗员工健康卡,新入职的员工需出具已接种新冠病毒疫苗证明、48小时以内核酸检测阴性证明,健康码、行程码无异常。同时,高风险岗位人员应实施高频次核酸检测。

在物品防控方面,近日印发的《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南(第二版)》(以下简称消毒技术指南)也给出了明确规定:对来自新冠肺炎疫情高风险地区(国家)的冷链食品原料和半成品进入企业或者入库前,应当对其外包装进行严格、有效消毒。运输冷链食品过程中严禁开箱、倒货,确有必要开箱、倒货的要按照相关要求进行消毒。

在环境防控方面,消毒技术指南要求,要加大对冷链食品原料加工处理各环节生产环境、即食和熟食食品各生产环节车间环境、储存冷库等高风险区域的消毒频次。此外,人员频繁接触的方向盘、车门把手、移动设备等最有可能被病毒污染的表面,均要定期消毒。

新华社北京2月12日电

## 高亭宇获速度滑冰男子500米冠军



2月12日,中国选手高亭宇在比赛后庆祝。当日,北京2022年冬奥会速度滑冰男子500米决赛在国家速滑馆“冰丝带”举行,高亭宇获得冠军。

■新华社记者 熊琦 摄

## 冰壶男子循环赛:中国队胜意大利队



2月12日,中国队选手许静楠在比赛中。

当日,在北京国家游泳中心“冰立方”举行的北京2022年冬奥会男子冰壶循环赛中,中国队以12比9战胜意大利队。

■新华社记者 王婧婧 摄

# 济宁制造·品质济宁

编者按:为深入贯彻制造强市战略,让广大市民、企业、社会知晓我市工业、食品、农产品终端产品的优势特点,增加市民的消费选择,在全市营造浓厚的济宁制造氛围,本期“济宁制造·品质济宁”专栏,主要报道万祥润滑油、金利康面粉、微山湖四鼻鲤鱼和鸭蛋、泗水地瓜等。我推荐,你选择,让济宁更多的优质产品进入千家万户。

### 工业类

## 山东万祥润滑油科技有限公司 依靠科技进步 创一流品牌



本报济宁讯(记者 汤伟 刘敦亚)走进山东万祥润滑油科技有限公司,首先映入眼帘的是宽阔的工厂大门和整齐的油罐。“我们是一家集科研、生产、储运、销售、服务于一体的润滑油、脂专业公司。企业占地面积36000平方米,年生产加工工业润滑油、脂80000吨,基础油存储能力10000吨,年产值2亿元。”据该企业相关负责人介绍,公司拥有大批科研、生产、经营管理等丰富经验的专业人才和国内一流的润滑油、润滑脂检验生产包装设备。拥有CNAS国家级实验室、省级企业技术中心、省级“专精特新”中小企业、省级军民融合示范企业等科研平台。公司生产的“万祥”品牌润滑油系列产品,销往全国各地,深受用户信赖。

“我们的产品全部采用中国石油、中国石化、中海油,以及韩国SK、日本能源、俄罗斯基础油,添加剂采用雪佛龙、润英联、汽巴公司产品,使产品质量得到可靠保障。”相关负责人介绍,目前“万祥”有军品配套用油、工程设备用油、工程机械及运输车辆专用油、润滑油、防冻液五大系列。公司坚持以人文本、创新求实的原则,坚持用户至上、服务到位的宗旨,推行以质量求发展,以信誉赢市场的经营理念,以满足社会需求、创一流品牌为己任,依靠科技进步,科学管理和现代化企业制度,使企业得到了快速发展。

### 食品类

## 山东金利康面粉有限公司 不忘初心 做良心产品

本报泗水讯(记者 汤伟 刘敦亚)“宁愿利润再微薄,我们也优选小麦做健康好面。”位于泗水县的山东金利康面粉有限公司秉承“服务农民、报效社会”宗旨,选用优质小麦,精制高档面粉,金利康系列产品赢得了广大市民的青睐。

“我们公司本着诚信的原则和严格把关的质量使公司一步步壮大,自1997年5月创立以来,公司先后三次扩大规模,于2014年8月18日投资4000余万元成立山东金利康有限公司。”据该企业相关负责人介绍,现公司新建厂区日处理小麦400吨,年处理14.60万吨,占地30余亩,是集中小麦厂、面粉加工于一体的中型面粉企业。同时,该企业还构建了“公司+基地+农户”的产业化经营模式,目前,现家庭农场合作土地30000余亩,产生直接经济效益5000余万元。吸收当地农民800人作为种植工人,带动农户纯收入1000余万元。经过企业带动和种植户极力推广,市场向周围乡镇辐射,进一步保障了种植户的收益。带动农户种植小麦36000余户,形成了原料到面粉加工产业化生产链。

“面粉行业是个竞争异常激烈的行业,要想在同类品牌中脱颖而出,必须有自己的特色,产品要有卖点,服务要做到尽善尽美。”该企业相关负责人说。为此,公司立足实际,致力于高端产品的研发,先后派遣多批技术骨干参加国内外组织的相关面粉生产技术研讨会等。经技术研发历时一年多攻关,公司主要产品鲜面王、高档水饺粉、高档面条粉及各系



列小麦粉已经在市场上产生了一定的影响力,面粉主要销往东南沿海地区、西南各地。

### 农产品类

## 微山湖四鼻鲤鱼 水产品“明星” 筵上必备佳肴

本报微山讯(记者 汤伟 刘敦亚)微山湖发展渔业具有得天独厚的自然优势,良好的水域生态环境造就了优质的微山湖系列水产品“明星”,无论是微山湖四鼻鲤鱼,还是其他湖鲜产品都给当地百姓带来了靠水吃水养殖致富的美好生活。

“微山湖四鼻鲤鱼肉质细腻,味道鲜美,含蛋白质比猪肉高30%至50%,比鸡蛋高20%左右,是微山湖湖区酒席筵上的必备佳肴。”据微山县渔业养殖试验场相关负责人介绍,这种鲤鱼的脊鳍、尾鳍呈鲜红色,体侧鳞片为金黄色,十分漂亮。

采访中记者了解到,作为国家地理标志产品的四鼻鲤鱼并非4个鼻孔,只是嘴的上部比一般鲤鱼多长出两根短须,酷似鼻孔,因而得名。微山湖属富营养型湖泊,河床平坦,光照充足,水草丰茂,水流缓慢,为湖区水生生物提供了优越的生态环境,各类软体动物、水生植物、水生昆虫、小鱼虾、螺蛳等饵料生物种类繁多,为四鼻鲤鱼的生长提供了丰富的天然生物饵料。

在烹饪上,微山人对四鼻鲤鱼的手法也丰富多样。“四鼻鲤鱼营养丰富,鱼肉细嫩,味道鲜美醇厚。”据微山县一位烹饪四鼻鲤鱼经验丰富的厨师介绍,此种鲤鱼尤以清地最为可口,洗净开膛去脏,不须刮鳞,微火一炖,鱼鳞即可融化成油,天然之香令人垂涎。

## 山东微山湖经贸实业有限公司 “微山湖”鸭蛋走向国际市场

本报微山讯(记者 汤伟 刘敦亚)松花蛋在全国各地均有出产,微山湖所产松花蛋更是其中翘楚。有着近70年的渔湖产品加工生产历史的山东微山湖经贸实业有限公司,继承发展了传统缸制松花蛋制作工艺,历经三代传承。现如今已成为总资产1.26亿元,拥有加工原料养殖繁育基地2800亩的山东省龙头企业。公司主导产品有微山麻鸭制品系列,松花蛋、熟鸭蛋制品系列,淡水鱼虾制品系列,远销

世界各地。“传统的皮蛋制作过程中会有较多的重金属,尤其是铅残留,长期食用会影响健康。”据该企业相关负责人告诉记者,新产品、新工艺的研发一直是企业发展创新的基石,公司在多年前就开始投入大量研发资金和人力,改良工艺,在保证口感的同时做到健康无铅。

现在“微山湖牌”熟鸭蛋、松花蛋、五香扒鸭被评为第十二届中国国际农产品交易会金奖产品,连续12年通过了“绿色食品”认证,“微山湖牌”商标获得“中国驰名商标”称号,获评2021年度山东省旅游商品十佳品牌(名优农产品类)和“山东省标志旅游产品”。香卤松花蛋、无铅皮蛋加工工艺通过了省级专家鉴定,获得国家发明专利。公司在北京、沈阳、天津、济南、西安、郑州、合肥设有办事处,线上销售天猫、京东建有自己的微山湖旗舰店。线上销售占公司销售收入39%。

## 泗水地瓜 不仅仅是香甜

本报泗水讯(记者 汤伟 刘敦亚)泗水地瓜已有260年种植历史,泗水县常年种植地瓜面积15万亩,年产量45万吨,以山地矿物质沙土种植为主,自然生长180天,一年只种一季,地瓜品种齐全。

据了解,泗水地瓜富含17种营养元素,85%以上通过“三品一标”认证,甘薯产品质量安全追溯全覆盖。在泗水县共有甘薯加工企业30余家,年综合加工能力60万吨,是全国最大的薯类淀粉加工基地,初步形成了集“种苗繁育、绿色种植、保鲜储存、精深加工、品牌营销、文化休闲”于一体的全产业链发展格局。

目前,该县出台支持甘薯产业集群发展的若干措施等政策,打造“一县一业”产业,着力建设全国品类最全的甘薯健康种苗繁育基地、全国最有影响力的甘薯全产业链产品加工集散中心、国际甘薯科技要素集聚高地。2009年,“泗水地瓜”通过国家农产品地理标志认证,打开了“中国地瓜看泗水”品牌。2010年,中国农产品区域公用品牌价值评估课题组专家评估,“泗水甘薯”品牌价值达18.74亿元人民币。2019年9月,第一届中国(泗水)甘薯产业发展大会在泗水举办。2020年4月,“泗水地瓜”获山东省知名农产品区域公用品牌。“这就是品牌,市场很认!”泗水县农业农村局二级主任科员段晓慧认为,贴上“地理标志证明商标”的记号,就等于确认了产品的品质地位。她说:“品牌是产品的身份体现,有品牌才能受消费者关注,受关注才能有价值,有竞争力,品牌消费的时代已经来临。泗水地瓜,不仅仅是香甜。”