

为残疾人搭建实现就业梦想的舞台



残疾人招聘会现场

为残疾人搭建实现就业梦想的舞台能够像健全人一样去上班，一直是残疾朋友心中最美的梦。为了帮助残疾人实现这一梦想，区残联将实现残疾人就业作为残疾人工作的重中之重，以订单式培训、个性化服务和一对一就业服务等方式，架设残疾人与企业沟通的平台，为他们送岗位、送服务，帮助残疾人就业，使残疾人凭借自己的双手创造社会财富，体现自我价值。

创新求实打基础

2014年7月，区残联理事长高春玲和工作人员来到中关村石景山园山地创新(北京)科技有限公司，向肢体残疾人刘宇发放了自主创业扶持资金和补贴4万元，解了他燃眉之急。

为了破解残疾人就业难，让社会各界和用人单位进一步关爱残疾人，区残联不仅在《石景山报》、区电视台合作专版、专题，还专门制作了《伸出你的手，成就我的梦》残疾人就业宣传片，多次在区电视台播放，引起了强烈反响。同时，聘任10名石景山区爱心大使，促使更多人为残疾人献爱心。

民革石景山区主委李玉芹不仅与区残联联系帮扶残疾人，并在市民革的报纸、刊物上发表相关文章，发动民革成员为残疾人就业出

力；民革成员、北京约基工业股份有限公司董事长马立民聘用重度智力残疾人何欣为企业员工，让他从事纸盒包装工作，帮助他实现了就业梦。

残疾人劳动就业，是残疾人全面参与社会生活的前提，是实现自身权利和价值的关键环节。为此，区残联搭建了残疾人就业服务平台，建立了区级平台、街道级服务窗口、社区级工作站三级网格化服务模式，调动区、街和社区三方面的积极性，形成覆盖全区各个角落的残疾人就业服务体系，使残疾人随时随地都能就近享受专业、便捷的就业服务，实现了残疾人就业服务的全覆盖。

为进一步提高残疾人就业服务能力和水平，帮助全区更多的残疾人实现就业，区残联结合实际情况，对现有的300平米服务场地进行改造，在原有服务大厅场地面积基础上建立了“四室六区”及“综合服务区”等功能区域。同时，组织我区15名就业服务人员参加全国残疾人就业指导员远程培训，提升就业服务中心人员的业务素质。为了让他们以更好的精神状态为残疾朋友提供服务，区残联结合“党的群众路线教育实践活动”，加强对大厅人员的思想教育，增强他们对残疾人的爱心，还定期

对从业人员的着装、礼仪进行培训，加强政策的学习，使他们以更好的精神状态为残疾朋友提供服务。

为了拓宽残疾人手工艺品的销售渠道，区残联创立了区残疾人服务社，在展示了残疾人就业培训、康复劳动成果的同时，销售残疾人制作的手工艺品，增加他们收入。同时，印制了《爱在蓝天下 绽放五月花》残疾人手工作品画册，在八大处公园开设残疾人作品展卖站，利用一切机会和场合，宣传残疾人的产品，为他们促销。

狠抓培训促就业

针对不同类别的残疾人，不同的文化素质，不同的就业需求，有针对性地安排培训计划和培训内容，是区残联抓职业技能培训的一大特色。

视力残疾人就业是残疾人就业工作中最难的一项。区残联通过开展盲人保健按摩培训，帮扶建立盲人按摩院，促进他们自主创业。目前，我区盲人按摩机构有24家，58名盲人实现了就业。肢体残疾人虽然行动不便，但心灵手巧，热衷做小工艺品。区残联针对这些残疾人的特长举办了中国结编织、家电维修、计算机应用维修等培训班，使他们获得一技之长。对于精神、智力残疾人，区残联建立10家残疾人职康站，拨付经费300余万元，对243名残疾人学员进行串珠子、编织、插花、纸袋、指套加工和生活技能等培训，使之成为智力精神残疾人就业的中转站。

为了增强培训的针对性和实效性，区残联整合残疾人培训资源，在原有2家职业培训基地的基础上又增加棋馆等3家职业技能培训学校。同时，在京燕饭店、万商集团、物美超市建立了区残疾人就业实训基地，扎实开展各项技能培训工作；区残联以竞赛促培训、以培训促就业，组织残疾人参加市、区职业技能大赛。通过参赛前培训，通过赛事活动，提升职业技能，提高他们参加培训的积极性；区残联逐步提高定岗、订单和定向培训在培训总量中的比重。培训工作始终做到失业登记培训岗位

化、在岗在岗培训务实用、技能竞赛培训针对化和定岗、订单和定向培训个性化，提高了残疾人就业率。

为提高残疾人知识层次，增强残疾人文化素质和就业能力，区残联一是与区业余大学合作，向全区有学习能力的残疾人提供高等专科、本科学历成人教育服务，并为残疾人学习提供学费优惠和补贴。二是在满足残疾人学历教育需求的同时，向市残联基金会争取了100余张内含学费1000元的正保远程教育集善学习卡，在中华会计网校等4家网校注册使用。三是帮助一名重度残疾人通过网络自学课程，提高残疾人就业能力。四是组织16名盲人保健按摩师、12名盲人医疗按摩师参加了继续教育培训班，既丰富了专业知识、又开阔了视野。

多措并举结硕果

用人单位按比例安排残疾人就业是残疾人就业的主渠道。为此，区残联、地税局、区财政局、人力社保局、国资委、园区管委等会同区工委各成员单位依法推动机关、事业单位、国有企业安排残疾人就业岗位预留、定向招录的制度落实，与区国资委制定了全区《关于进一步推进区属国有及国有控股企业安排残疾人就业工作实施方案》，推动和促进了区属国有及国有控股企业安排残疾人就业。为了让用人单位掌握更多的残疾人政策法规，获得更多的残疾人用工经验，区就业中心通过“三走进”的宣传模式，走进企业、走进机关、走进科技园区，开展以集中、分散和入户培训指导等方式对企业开展就业服务宣传工作，有力促进了残疾人就业。在此基础上，通过对超比例安置单位给予奖励、对就业残疾人给予保险补贴，以及为企业进行无障碍改造、为聋人就业企业配备手语翻译等措施，积极促进残疾人按比例就业，实现了残疾人就业的多形式、多层次、多渠道。截至2014年9月底，全区7081名劳动年龄段持证残疾人除去中重度残疾人3171人外，已就业残疾人3599人。其中，按比例就业2245

人、福利企业就业39人、社区就业163人、个体就业61人、其他就业1091人。2013年，区残联就业服务中心荣获首批《北京市人力资源诚信服务示范单位》。

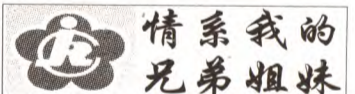
为了让残疾人得到更合适的就业岗位，区残联每年组织残疾人专项招聘会，让供需双方双向选择。区残联每年通过就业援助月、春风行动、全国助残日、国有企业招聘会等活动，与区人力社保局、区妇联、区工商联和各街道等职能部门联合举办多场次、多形式的招聘洽谈会，带动残疾人就业。2014年举办大、中、小型招聘洽谈会17次，新安置120人就业。

为了让更多残疾人大、中专毕业生就业，区残联对他们就业实行全程跟踪服务，为每名残疾学生建立《应届残疾人大、中专毕业生就业服务记录卡》做到摸底、推荐、回访一条龙的就就业服务，保障每名应届毕业残疾学生顺利走上就业岗位，历年来有就业愿望的大、中专毕业生安置率达到100%。同时，对自主创业的残疾人实行政策扶持和资金扶持。先后扶持3名残疾人实现自主创业的愿望，总共发放扶持资金12万元。

为扶持盲人保健按摩行业健康发展，区残联一是开展了行业年检工作，确保了盲人保健按摩行业走向正规化、品牌化；二是推荐盲人医疗按摩师到北京康复医院应聘，有4名盲人医疗按摩师被录取为正式员工；三是在物质资金上扶持发展。为14家盲人保健按摩店免费更换门头灯箱，使其牌匾亮起来，提高行业整体的市场认知度。向14家盲人保健按摩店发放扶持款17万元，3家盲人保健按摩机构发放社会保险补贴3万余元。

一年之际在于春。为了构建残疾人高端民生保障体系，区残联在2015年将内引外联，进一步做好残疾人就业工作，大力推进残疾人同步小康进程，让残疾人生活更幸福。

刘会生



预防食源性疾病：食品安全五大要点

一、保持清洁

1. 享用食品前需要洗手，准备食品期间还要洗手。
2. 便后洗手。
3. 清洗和消毒用于准备食品的所有场所和设备。
4. 避免虫、鼠及其他动物进入厨房和接近食物。

泥土和水中以及动物和人身常常可找到许多危险的微生物，而且手上也会携带并转移到食品上。在食品市场触摸生的食物，特别是生肉时要知道这一点，拿过这类食品后要洗手。这类市场经常有活的动物，可能传播包括禽流感在内的一系列疾病。因此，要避免触摸或亲密接触这些动物。

二、生熟分开

1. 生的肉、禽和海产品要与其他食物分开。
2. 处理生的食物有专用的设备和用具，例

如刀具和切肉板。

3. 使用器皿储存食物以避免生熟食物相互接触。

若经常光顾街上食品摊或旅馆和餐馆的自助餐，要确保将熟食与可能污染它的生食物分开。除了可以削皮或去壳的水果和蔬菜外，避免食用任何未经烹调的食物。

含有生蛋或半熟蛋的菜肴，如家庭自制蛋黄酱、某些调味汁和奶油冻等甜点可能有危险。生的食物会含有危险的微生物，可能通过直接接触污染熟食，从而将致病细菌再度传给安全的熟食。

三、做熟

1. 食物要彻底做熟，尤其是肉、禽、蛋和海产品。
2. 汤、煲等食物要煮开以确保达70℃，肉类和禽类的汁水要变清，而不能是淡红色，最好使用温度计。
3. 熟食再次加热要彻底。

一般说来，要确保将食物彻底做熟，并保持滚烫。具体说，要避免生的海产品，仍然发红或仍有粉红色汁水的禽肉，以及半熟的肉末/碎肉夹饼，因为它们各个部分都含有有害的细菌。适当烹调可杀死危险的微生物，这是保证食品安全的最有效途径之一。然而，至关重要是，食品的各个部位都要彻底做熟，即各部位的温度均要达到70℃。

四、保持食物的安全温度

1. 熟食在室温下不得存放2小时以上。
 2. 所有熟食和易腐烂的食物应及时冷却(最好在5℃以下)。
 3. 熟食在食用前应保持滚烫的温度。
 4. 及时在冰箱中也不能过久储存食物。
 5. 冷冻食物不要在室温下化冻。
- 在室温下存放数小时的熟食是导致食源性疾病的另一个重要危险因素。在自助餐上，在市场、餐馆和街头摊贩处，如果食品不是热的或冷藏的/放在冰上，则要避免选取。

如果以室温储存食品，微生物可迅速繁殖。将食物冷藏或置于冰上(温度在5℃以下)，或者使食物保持滚烫(60℃以上)，可以减缓或遏制微生物滋生。

5. 使用安全的水和原材料
1. 使用安全的水或进行处理以保安全。
2. 挑选新鲜和有益健康的食物。
3. 选择经过安全加工的食品，例如经过低温消毒的牛奶。
4. 水果和蔬菜要洗干净，尤其是如果要生食。
5. 不吃超过保质期的食物。

