



首期高技能专业化“沪上管家”完成培训

上海首签13位员工制家政服务员

本报讯(记者 王蔚)上海首届家政服务高技能人才专项培训“沪上管家”首期培训班昨天在上海开放大学结业。5家知名家政企业响应上海员工制家政企业发展政策,当场与13名学员签订员工制协议,标志着上海家政服务业向“高素质、专业化、品牌化”迈出关键一步。

上海家政业长期面临优质服务供给不足、职业化程度不高等难题。为此,市商务委等部门于去年10月出台三年行动方案,明确培育员工制家政企业,要求技能证书持有率

达90%以上,中级及以上证书占比不低于三分之一。由上海开放大学民生学院承办的“沪上管家”项目,正是此项政策落地的创新实践。培训班构建了“理论讲解—实操强化—场景应用”的递进式教学闭环,并组建了由高校学者、行业专家、企业导师及劳模典范共同构成的“四维导师库”,全国劳模吴尔愉等行业标杆亲自授课。

此次结业的68名学员,历经7个月432学时系统培训,完成了从“经验型”到“专业

型”的蜕变。结业典礼前的成果展示区,成为学员专业实力的“秀场”:养生茶饮、童趣点心、场景插花、高效收纳,诠释了“高素质、专业化”的新家政形象。据统计,56%的学员实现明显职业成长,85%因服务品质提升获得客户薪资提涨或表扬,课程整体满意度超96%。学员中27%获得更高技能等级,18%报读学历教育继续深造。来自河南的陈永丽从事育儿服务十多年,她说培训让她从“用手干活”升级为“用心观察、用脑规划”,不仅成为家庭

“空间整理师”“营养搭配师”,还主动链接社区资源,被雇主称赞“比我还像城市向导”。

此次签约的13名学员,均凭借扎实的专业能力获得企业认可。与传统中介制不同,员工制企业与服务员签订劳动合同,既保障从业者权益,也提升服务稳定性。从中介制到员工制的推行,彰显了家政企业对“沪上管家”专业能力的认可。据悉,上海正通过政策扶持、人才培育、模式创新多管齐下,力争三年培育一批员工制家政企业。

商圈非遗文化
打造浓浓年味

随着农历马年新春临近,沪上商圈被中国民俗元素装点得喜庆洋洋,从时尚IP到传统民俗,文旅商深度融合,带动了市民游客的消费体验。昨天起,闵行七宝领展广场举行的“年宵花市·东方戏游记”沉浸式非遗活动,汪满田鱼灯巡游、非遗滚灯舞等精彩非遗文化表演轮番登场,市民还可以现场与非遗手艺人互动,或手写春联、品尝非遗糖画、体验捏面人乐趣等。

图为汪满田非遗鱼灯巡游给商场带来了浓浓的民俗文化年味

杨建正 摄影报道



六安好物年货市集来了

“皋品入沪”:线下办展,线上直播

本报讯(实习生 张潇 记者 曹博文)“土灶锅巴,手工制作,大家来尝一尝啊,有两种口味!”32岁的张志菊站在摊位吆喝着,引得不少阿姨爷叔驻足品尝。她斜对面的“唐氏辉煌”摊位同样忙碌,三名店员分守摊位三侧,一边介绍腊货价格和烹饪方式,一边称重、收款,摊位中央还架起手机同步直播。今天上午10时,2026年“皋品入沪”六安好物年货市集活动在上海世博源五区下沉式广场展开,展期两天。

本次年货市集以“线下市集+线上直播”双载体呈现。线下通过“皋品入沪”主题布

展、年货品鉴,打造沉浸式“六安年味”体验空间。线上同步开设“皋品入沪”六安好物网上年货专区,开展现场直播带货、走播宣传。同时,线下市集消费者在参与活动商家处消费满一定金额即可领取兑换券,至活动现场“票根有礼”处领取六安特色礼品一份(每日仅限前200名消费者)。

拿下三袋“清汤老鹅煲”的邓阿姨获得了“画中天鹅”摊位的最后一张兑换券。“鲜,太鲜了。”多位尝过摊位试吃的顾客不约而同地评价道。开摊不到一个半小时,准备的70袋老鹅煲就已售空,商家正在紧急沟通调货事宜。

对面一侧,也有顾客在“万佛湖有机鱼”摊位前陆续问起“鱼头还有吗?”“没有了,没有了,开摊后半小时内20多个鱼头就卖完了。”满满一冰柜鱼肉产品也渐渐见底。据悉,开摊后一个多小时已经售出六七百斤“零下196摄氏度液氮锁鲜”的有机鲢鱼。

据悉,本次市集共引入48家企业集中参展,展销产品涵盖六安瓜片、霍山石斛、皖西白鹅制品等多种具有地方特色的年节礼品。其中,围绕霍山石斛这一特色产业,现场不仅销售霍山铁皮石斛干品,还推出石斛汁植物饮料、石斛液、石斛冻干等多种深加工产品。

今年5月,六安市将继续在上海举办“五五购物节·皋品入沪六安周”活动,本次年货节中集中亮相的优质产品也将随“六安周”再次走进上海。

本报讯(实习生 施意 记者 易蓉)上海交通大学区域国别研究院全球南方可持续发展研究中心日前在徐汇校区揭牌,旨在通过挖掘中国等南方国家现代化、可持续发展道路的智慧经验,推动国际秩序向多极化、公正化转型,为构建人类命运共同体提供实践支撑。

上海交通大学区域国别研究院院长、全球南方可持续发展研究中心主任彭青龙介绍,中心将重点围绕国家“未来制造、未来信息、未来材料、未来能源、未来空间、未来健康”产业方向,配合交大“大海洋、大健康、大信息、大材料、大能源、AIHI大转化”行动计划,开展交叉研究与协同攻关,将聚焦气候变化、公共健康与科技合作等关键议题,并把国际化人才培养作为重要抓手,持续推进面向全球南方的合作网络与项目机制建设。

华东师范大学教授冯绍雷在会上指出,高校智库与学术平台应以知识创新与制度协同提升全球南方国家的自主发展能力。面向新形势,交大依托区域国别研究院等平台,在理工优势、数据与数字技术支撑、国际合作网络与人才培养体系等方面形成示范,有助于推动全球南方政策研究与技术方案协同。全球南方的崛起正在重塑全球政治经济格局。同济大学教授吴赞表示,中国高校在区域国别研究领域正更加深入地参与全球知识共建,致力于在国际智库对话中突破西方中心主义的既有叙事,提升全球南方的自我定义能力与议程设置能力。

上海交通大学区域国别研究院
全球南方可持续发展研究中心
成立

第 医 线

“还是心有余悸!还好有医生的细致负责……”从全麻中苏醒,平安回到病房的刘阿姨(化名),回想起那根惊心动魄的鱼刺,仍在后怕。虽然长达1.5厘米的鱼刺已经顺利取出,但吞咽时她仍感咽喉隐隐作痛,连连表示以后可不敢再自己瞎折腾了。

鱼刺卡了喉 穿透食道壁

几天前的午餐,刘阿姨做了最拿手的本帮菜——红烧肚肚,但在品尝美食时,因为大意被一根鱼刺卡住了喉咙。江南一带的人常吃河鲜,鱼刺卡喉时有发生,她便习惯性地用上了“吞饭团”的偏方,想借米饭将鱼刺带下去,可接连吞了好几大口饭团,差点噎住不说,喉咙的刺痛依然没有缓解。她这才警觉起来,到上海市第十人民医院耳鼻喉科门诊求助。

接诊的邹文焘副主任医师立即着手检查——肉眼观察,未发现鱼刺;用电子喉镜检查,也未见到异物。会不会是饭团已经把鱼

吞饭团去鱼刺竟招致“全麻手术”

上海十院专家提醒:鱼刺哽住的位置不同危险等级天差地别

刺推到食道甚至胃里去了,喉咙的疼痛只是局部伤口引起的?若鱼刺长、粗且硬,胃酸恐难以将之软化、溶解,必须借助胃镜揪出来,否则到处乱“钻”后患无穷。一听到要做胃镜,刘阿姨有点犹豫。邹主任举了曾接诊过的鱼刺穿透食道扎入气管甚至心包的病例,刘阿姨终于同意。但胃镜从食道到胃仔细“翻找”了一遍,仍然一无所获。

全麻切开术 颈侧取鱼刺

鱼刺究竟去了哪里?胃镜报告上的一句话“食道右侧入口处黏膜损伤”引起了邹主任的注意:“鱼刺会不会已经从这里穿出去了?”颈部CT看来免不了了。只是为了拔根鱼刺,结果从喉镜到胃镜“照”了遍,现在还要“照”CT?刘阿姨感到大惑不解。邹主任拿出颈部解剖模型直观解释——“如果刺从这里穿出来,边上就是甲状腺、甲状旁腺,还有大血管和重要神经,扎到哪一个都不得了……”刘阿姨意识到问题的严重性,起身去了CT室。影像结果证实了之前的猜测:在右侧甲状腺位

置,发现了一条索状的高密度异物影!极有可能是鱼刺穿透食道壁,扎进了甲状腺!

情况变得十分棘手。仅仅依靠内窥镜做微创手术,显然无法取出这根“逃逸”的鱼刺。经过审慎评估,邹文焘决定为刘阿姨实施全麻下颈侧切开术。手术中,医生小心翼翼地深入颈部,精细地分离组织,完好地保护了甲状腺、甲状旁腺以及喉返神经,最终成功从右侧甲状腺中,取出了一枚长约1.5厘米的鱼刺。探查还发现,周围的食道黏膜有轻度肿胀,便对创面作了仔细消毒。术后,其喉咙的疼痛明显减轻,经过抗炎治疗,颈部的切口愈合良好。

偏方有误区 及时去就医

邹文焘副主任医师特别提醒:很多人觉得鱼刺卡喉是“小问题”,实际上,我们的咽喉食道堪称“生命要道”,鱼刺哽住的位置不同,危险等级天差地别。

■ 最浅的是口咽部,比如扁桃体旁边、口咽部,这里卡的大多是小刺、细刺,感觉就

像有根针轻轻扎着,吞咽时疼得明显,但一般不会有生命危险。

■ 再往下是喉咽部,这是个“高危地带”——会厌谷、梨状窝这些凹陷处,最容易卡鸡骨、大鱼刺。旁边就是气管和食道,鱼刺要是扎得深,可能会划伤食道壁引发感染。

■ 最凶险的是食道入口及以下,刘阿姨遭遇的便是这种。食道周围裹着大血管、心脏、甲状腺等重要脏器,鱼刺一旦扎进这里,就像一颗埋在体内的定时炸弹,随时可能冲破食道壁伤及周围脏器。

邹文焘说,鱼刺哽喉后吞馒头或饭团、喝醋、催吐,这三大“偏方”全是误区,这些广为流传的“土办法”不仅不能有效去除鱼刺,反而可能让鱼刺扎得更深,甚至造成局部黏膜严重撕裂、食道穿孔、损伤重要脏器,后果不堪设想。

最正确的做法,是立即前往医院耳鼻喉科就诊,由专业医生使用专业器械作检查和处理,确保安全,避免延误治疗酿成更严重后果。 通讯员 生星 本报记者 左妍