

“三公里”就业圈量足更要质优

艾才国

“三公里”就业圈不仅为居民提供了家门口就业机会，更托起了对美好生活的向往。今年以来，我市共有753户企业在“三公里”就业圈服务平台发布招聘岗位6695个，4197人通过“三公里”就业圈实现就业。

（《安庆晚报》7月17日）



资料图片。

“三公里”就业圈，让“家门口就业”从愿景变为现实，它让越来越多的人生活圈与工作圈自然重叠，上班路上能碰到熟悉的邻居，下班顺路能帮家里买菜，甚至在工作之余还能社区解决实际问题……无数家庭就业从“披星戴月”到“朝出暮归”的改变，无不流淌着城市治理者用精细化服务编织的民生温暖。

不得不说的是，“三公里”就业圈，量足更要质优。毕竟，“三公里”就业圈，不能只停留在岗位数量多“有活干”，更要向“收入高”“干得好”进阶。当下，不少人虽然将就业半径压缩在三公里内，但存在的薪资偏低、保障不足等系列问题，终究会让求职者“心动却难行动”。对此，政府需搭建更高效的供需对接平台，让企业更多优质岗位信息与求职者需求实时匹配，并通过税收

减免、场地补贴等政策，鼓励企业将服务网点向社区延伸，为就业者提供更多优质岗位；社区要当好“中间人”，摸清辖区内岗位缺口与人力储备，依托社区活动中心开展技能培训，让求职者更好地适应岗位要求；企业要主动下沉服务，结合社区特点开发更多更好的岗位，并摒弃“社区岗位低质化”思维，完善薪酬福利与职工保障体系，让社区岗位成为可持续的职业选择。

当然，“三公里就业圈”的“质”，不仅藏在“有活干”“收入高”的扎实里，更写在“有尊严”“有奔头”的底气中。家政人员凭技能等级能明明白白“论资排辈”，社区工作者拥有明确的晋升通道，“小巷总理”的成长会有迹可循，便民维修师傅也能评上“技术能手”……当每份职业都各有前程、自带存在感，“打零工”的临时活计，就会转变为安身立命的

稳定职业；“三公里就业圈”才会从“备选”变成“首选”。

“三公里就业圈”的圈子不大，却能圈住实实在在的安稳；就业的岗位或许平凡，却能托举起普通人对生活的热爱。让我们重量更重质，大力推动“三公里就业圈”建设，使大家感到幸福真得可以很近，近到就在家附近的那个岗位上，近到能听见生活本来的声音。



“三公里”就业“圈”出民生幸福感

潘天庆

就业一头连着经济大势，一头连着千家万户。我市统筹资源，以“互联网+智慧社区就业”服务模式，夯实就业服务网，提升基层公共就业服务能力，助力居民“家门口”就业。目前，我市“三公里”就业圈服务平台已覆盖146个城市社区，城市社区覆盖率达100%。这些推深做实社区“三公里”就业圈，“圈”出了民生幸福感。仅今年，就解决了4197人就业。

对于很多求职者来说，他们最期盼的就是在家门口找到一份理想的工作，而“三公里”就业圈构建了一个平台，拓展服务阵地，延伸服务触角，推动就业服务向产业园区、商圈、银行网点等延伸，在用工单位与求职者之间搭建起纽带与桥梁，以实现便利的就业匹配。这既满足了群众的期待，也为我们打造了一个更加和谐、稳定的社会环境奠定了

良好的基础。

“三公里”就业“圈”出民生幸福感，代表了我市各级政府在新形势下提升公共就业服务质量的努力与探索。当然，如何增强求职者对小微企业的信任，提升本地岗位的吸引力，将是我们需要更多关注和努力的方向。

同时，随着互联网技术的飞速发展，如何更有效地利用大数据、人工智能等新型技术手段，提升招聘与求职的匹配效率，也是我们应该思考的重点之一。

因此，“三公里”就业“圈”出民生幸福感，还需要精准精细打造完善“三公里”就业圈服务平台。把提供更便捷的经验作为落脚点，瞄准就业困难群体，准确选址定位，精准识别就业信息，精准指导就业人员，精细为他们提供匹配的技能培训，提供就业支持。要针对困难

就业群体等重点人群建立“一对一”帮扶台账，形成立体网格化就业服务格局。

我们还要充分利用现代化信息技术手段，运用大数据、智能化技术、直播带岗等渠道实现供需精准对接。可采取线上接单、线下服务等方式，提供高效服务指导，推动群众政策咨询、找工作、办事项“一键受理、一站办结”，让数据多跑路、群众少跑腿，多方位畅通劳动者就业渠道，不断增强群众获得感，提升服务满意度。

就业是一项长期艰巨的任务，也是一项紧迫细致的工作。需要我们用心用情、绵绵用力、久久为功，更需要以“政府主导推动、社会力量参与、线上线下联动”持续优化就业服务，把居民就业的“需求清单”转化为“满意清单”，我们就一定能以“三公里”就业“圈”出民生幸福感。

消毒餐具“不卫生”亟须“监管消毒”

魏芳

近年来，传出某些标有“已消毒”的套餐餐具，残留肉眼可见的油渍与水渍，有的被查出大肠菌群超标。分析背后原因，一些企业为节省成本，将高温消毒的温度从120摄氏度降低至80摄氏度以下，消毒时间从30分钟压缩至15分钟以下，甚至还有工人用抹布擦拭餐具后直接包装。（《人民日报》7月28日）

众所周知，消费者到餐馆、酒店吃饭，除了品尝各种美味佳肴外，更看重餐馆、酒店的饮食卫生和健康安全，而最直接的当属餐具了。餐具是否卫生直接关乎消费者的饮食卫生和健康安全。

但在一些餐馆、酒店里，消毒餐具“不卫生”乱象时有发生，不是残留肉眼可见的油渍与水渍，就是被查出大肠菌群超标，这无疑会严重危害消费者的饮食卫生和健康安全。

根据《餐饮具消毒管理制度》规定，餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、洗涤溶液洗、清水冲、热力消毒、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、洗涤溶液洗、清水冲、消毒液浸泡、清水冲、保洁”的顺序操作，并注意彻底清洗干净。可见，餐具消毒也需有“标”可依，对“标”消毒。

消毒餐具“不卫生”亟须“监管消毒”。一方面，市场监管、消保委、卫生防疫等职能部门应积极承担起监管的主体责任，定期或不定期地开展一些常规检查和监督，发现卫生问题及时制止，规避类似消毒餐具“不卫生”乱象。

另一方面，相关监管执法部门对消毒餐具“不卫生”乱象要采取“零容忍”态度，发现一起严惩一起，不妨通过高额罚单、列入“黑名单”、停业整顿，甚至从业禁止等多种处罚机制，让其既付出“经济代价”，又付出“诚信代价”，更付出“禁业代价”，倒逼其严格按照相关要求对餐具进行“消毒”，确保餐具真正达到“卫生”标准。

同时，相关监管部门也要利用科技手段，不妨大力推行“一码溯源”，比如扫描包装二维码即可查看消毒全过程影像记录等，通过公开透明举措，加大社会监督，倒逼消毒企业提质增效。

此外，消费者一旦遭遇消毒餐具“不卫生”乱象，既要坚决说“不”，又要积极大胆地向监管部门投诉举报，以维护自身健康权益不受损害。

只要监管做到严督查、严处罚，以及推行“一码溯源”，再辅以消费者学会维权，就一定能够有效整治消毒餐具“不卫生”乱象，从而切实维护广大消费者的餐饮卫生和就餐安全。