

外省返同人员需提供48小时内核酸检测阴性证明

市疫情防控办提醒：非必要不出省

本报讯（记者 高燕）近期，西北旅游相关疫情感染来源不清楚，传播链不清晰，波及范围广，传染性较强，且我市又与内蒙古、河北、北京等疫情发生地相邻，疫情输入风险给我市的疫情防控工作带来巨大压力。为控制新冠肺炎疫情传播，昨日，市疫情防控办发布最新健康提示。

市疫情防控办提醒，外省返同人员需提供48小时内核酸检测阴性证明（不能提

供者第一时间进行1次核酸检测）。来同后必须主动向所在社区（村）和单位报备，做好健康监测，避免参加聚集性活动和前往人员密集场所。

请市民非必要不出省，尤其是不前往疫情发生地和病例轨迹相关城市，如必须前往，务必做好个人全程防护。线下聚集性活动坚持“非必要不举办”，确需举办的按照“谁主办、谁承办、谁负责”的原则，科学制定防控方案，控制活动规模，严格落实测

温验码、佩戴口罩、通风消毒等防控措施，确保万无一失。影剧院、图书馆、景区（景点）、大型商超等人员密集场所要采取限时限流限峰措施，避免人群聚集。

市民要加强个人健康监测，如出现发热、干咳、乏力、咽痛、嗅（味）觉减退、腹泻等症状，请第一时间到就近的医疗机构发热门诊进行排查诊治，就医途中要做好防护，尽量避免乘坐公共交通工具。就医时请如实告知旅居史和接触史。在处理境外物

品或国内涉疫地区的快递包裹时，要做好个人防护，尽量在室外拆包，做好手卫生和物品消毒处理。

此外，接种新冠疫苗是建立群体免疫屏障最便捷、最有效的手段，可以有效降低新冠病毒感染，减少重症和死亡，阻断新冠肺炎疫情流行。12岁以上人群积极接种新冠疫苗，尽快完成全程接种；18岁以上完成第二剂接种满6个月的十类重点人群，应尽快完成第三针加强免疫工作。

金秋丰收节 美食汇平城

2021第二届世界面食产业发展峰会启幕

本报讯（记者 张世敬）削面、拉面、扯面、吹面、剔尖……21日下午，荟萃五湖四海面食的2021第二届世界面食产业发展峰会在大同启幕。峰会期间将连续举办产业峰会、面点大赛、创新发展等多项面食行业主旨活动，爱吃面的大同人也在这场面食盛宴中大开眼界，见识到不同地区、更多花样的面食、面点。

主题为“云中味道 世界大同”的2021第二届世界面食产业发展峰会由世界中餐业联合会和大同市政府联合主办，旨在弘扬中华传统饮食文化，促进面食产业高质量发展，同时进一步推动大

同餐饮业特色美食，尤其是面食产业更好更快发展，助力我市提升作为“山西美食之都”的产业竞争力和城市影响力。

据了解，在为期3天的活动中，将举办2021第二届世界面食产业发展峰会、世界中餐业联合会面食产业委员会成立大会、2021青年名厨面点大赛和颁奖盛典等多项活动，并发布《中华美食大同宣言》《2021中国面食产业发展报告》《国际晋菜经典面点“大同刀削面”制作工艺规范》和大同美食产业发展报告，为大同面食、中国面食走向世界搭建良好平台，推动大同面食产业加快融入“双循

环”发展新格局。

峰会期间的多项活动，最抢眼的就是2021青年名厨面点大赛，大赛以继承传统面食技艺、鼓励创新面食产品为主题，采用国际中餐烹饪竞赛标准，邀请来自全国各地的青年面点名厨同场竞技，为大众呈现面食烹制制作顶级水平。我市永和红旗美食城、花园大饭店、红旗大饭店、大同宾馆等多家老字号和知名餐饮企业，也派出高手组队参加此次面点大赛，亮出大同面食、面点的绝活，为擦亮“大同面食”金字招牌，助力中国乃至世界面食产业繁荣发展贡献大同力量。

中共大同市委党校 新校区揭牌

本报讯（记者 辛雅君）昨日上午，中共大同市委党校新校区正式揭牌。新的市委党校校区恢弘大气、设施齐备、环境优美，涵盖教学会议中心、图书信息中心、体育活动中心等多个功能区域。

市委党校建设项目总体布局以一条南北向主轴将教学会议中心、体育活动中心、图书信息中心三大功能区组织起来，形成了主入口位置恢弘大气的主轴礼仪广场，突显党校建筑的庄重大气与文化气息。东西向次轴则串联了学员楼与其他功能板块，将所有功能进行了“动”与“静”的有效分离。四块综合体量布局错落有致，既以各自功能为核心形成独立的空间组团，又以两条轴线为纽带紧密相连，加强了整个建筑群的整体性。绿化环境设计与整体功能布局、空间组合相协调，重点加强双轴线林荫大道及水体、宿舍楼四周景观花园的设计。林荫大道道路规整，景观有序，体现了党校建筑的大气与庄重；学员楼则通过曲径通幽的园林式道路和错落有致的景观空间形成环境优美的生活、住宿空间。

世界中餐业联合会 面食产业委员会成立

本报讯（记者 吴华）22日下午，世界中餐业联合会面食产业委员会成立，此举将为国内面食产业发展搭建更高平台，同时将为我市面食产业提升带来新契机。

会前，来自浙江、甘肃、上海等省市的企业和专家分别围绕面点饮食非遗传承、兰州拉面产业链发展、传统饮食与都市文化等内容进行了演讲，来自意大利的主厨 Fabio Camilloni 分享了意大利面食的发展与制作。随后，世界中餐业联合会面食产业委员会成立大会正式举行。

该委员会将致力于积极搭建海内外面食产业的国际化交流与合作平台，不断提升面食产业链整体水平，同时开展调查研究，搜集整理产业信息、发布产业标准，定期举办品牌活动，推进面食产业专家库建设，全力扩大面食产业的全球影响力和竞争力。

2021青年名厨面点大赛上演精彩“龙虎斗”

本报讯（记者 张世敬）青年名厨慧心巧手，精美面点争奇斗艳。22日上午，2021第二届世界面食产业发展峰会的重头戏之一——2021青年名厨面点大赛鸣锣开赛，36支队伍、72名选手、108道面食上演精彩“龙虎斗”。

昨日7时30分，来自北京、上海和我省的36支队伍展开激烈角逐，每支队伍要制作一道大赛指定面食作品“提褶包子”和两道自选面点作品。“参赛选手要在规定时间内完成5个指定作品提褶包子，每个包子要有18个以上的褶，包子皮的薄厚、提褶要均匀，大小、收口要一致，而且要整齐美观不能漏油，每一个工序都需要选手手工完成。”世界中餐业联合会国际中餐名厨专业委员会秘书长崇占明在比赛现场告诉记者。据悉，我市永和红旗美食城、花园大

饭店、红旗大饭店、大同宾馆等10余家老字号和知名餐饮企业，也派出30多名面食高手参加此次面点大赛，亮出大同面食、面点的绝活。

比赛现场，一道道色香味意形养俱佳的面食、面点让人目不暇接，36支参赛队伍的提褶包子各有千秋、精巧万分。来自花园大饭店的九龙玉面饺、五仁海棠酥和来自红旗大饭店的老大同茶点、凤梨酥、手擀豆面等面食作品，以其个体精致精巧、口味纯正鲜美受到评委的青睐。据主办方介绍，108道参赛作品由来自北京和我省的王志强、刘当成等7位面食专家，根据口味、质感、呈现、营养、卫生、创意等多个方面进行打分，最终评选出10名“2021青年名厨面点大赛金奖”、10名“金牌包子”奖、5名“新食材新应用”奖等多个奖项。

云中味道·世界大同



纪念《退役军人保障法》颁布实施近一周年

我市开展普法宣传活动

本报讯（记者 双红）“不改军人本色，不忘报国初心，不负人民重托，不辱光荣使命……”昨日，市退役军人事务局、灵丘县退役军人事务局共同举办纪念《中华人民共和国退役军人保障法》颁布实施近一周年系列普法宣传暨主题签名活动，我市420余名退役军人集体宣誓，并将名字郑重地签在“若有战，召必回”的主题横幅上。

《中华人民共和国退役军人保障法》从今年1月1日起实施，是新中国成立以来的第一部专门规范退役军人保障工作的基础性法律，为新时代退役军人保障工作提供了全面的法律依据，在退役军人工作法治

建设史上具有里程碑意义。

我市高度重视退役军人保障工作，深入贯彻落实《退役军人保障法》，依法履行法定职责义务，积极营造遵法、学法、守法、用法的良好社会氛围，推进全市退役军人工作在法治轨道上高质量发展。

昨日上午，活动在平型关大捷纪念馆楼前举行。一位参加签名的退役军人动情地说，“若有战，召必回”是广大退役军人们对祖国和人民的庄严承诺，作为一名退役军人，要珍惜当下，不忘初心，为建设更高标准美丽大同、更高质量富裕大同、更高品质幸福大同奉献力量。



退役军人在主题横幅上郑重签名 本报记者 张燕伟 摄