

全国公证遗嘱备案查询平台拟月底开通

抵押登记、提存、民间借贷等信息今后将逐步纳入其中

记者1日从全国公证协会会长会议上获悉,全国公证遗嘱备案查询平台拟7月底试行开通,接受地方查询。该平台自今年1月建成使用以来,已经接收公证遗嘱信息72万余条。

▶近日,中国公证遗嘱备案查询平台建成。



据悉,公证遗嘱备案信息内容为:(一)公证书编号;(二)遗嘱人姓名;(三)遗嘱人法定身份证件号码;(四)遗嘱人出生年、月、日;(五)公证机构名称;(六)公证书出具日期。

据中国公证协会会长丁露介绍,全国公证遗嘱备案查询平台是我国第一个全国范围的遗嘱信息库,它是继公证执业责任保险之后公证行业建立的第二个全国性的执业保障系统。这个平台一期建设主要有四方面功能:一是公证遗嘱信息备案功能。二是公证遗嘱信

息批量导入功能。三是公证遗嘱信息查询功能。四是系统管理与维护功能。

另据了解,今后该平台还将进一步发展,逐步将抵押登记、提存、民间借贷等公证信息纳入其中。

近年来,我国每年订立的公证遗嘱超过10万件,此外还有大量自书、代书、录音、口头遗嘱等。当遗嘱人死亡后,如何查询被继承人生前所立的遗嘱,特别是最后一份遗嘱,成为分割被继承人遗产的关键。

据新华社电

人社部：“事业编制人员参加社保”存在误读

事业单位工资和养老保险制度改革尚未开始

据新华社电 《事业单位人事管理条例》1日起施行。人力资源和社会保障部1日表示,最近,社会上出现了对条例某些内容的误读、误传,主要集中在工资待遇和养老保险上。

由于条例事关全国111万事业单位、3153万事业编制人员的切身利益,社会高度关注。社会上盛传从7月1日起“3000余万事业编制人员参加社保”等消息。

对此,人力资源和社会保障部表示,条例对事业单

位工资制度和养老保险制度也只是作出了原则规定。目前,有关部门正在按中央部署,统筹研究机关事业单位工资制度和养老保险制度改革问题,这和条例实施工作是两个层面的问题,条例实施并不意味着事业单位工资制度改革和养老保险制度改革也开始实施。

人力资源和社会保障部说,对这些社会关注的问题,各地区各部门要及时做好解释工作,加强正面引导,消除误解,防止恶意炒作,切实维护稳定。

今秋我国可能发生中强度厄尔尼诺现象

将影响南方中晚稻产量

据新华社电 农业部6月30日发文称,中国气象局预测今年秋季可能发生中等以上强度厄尔尼诺现象,南方可能出现低温阴雨,北方可能出现秋旱,东北初霜冻时间可能提前。

农业部表示,厄尔尼诺将不利于南方中晚稻和北方秋粮产量形成,抗灾夺丰收任务艰巨。

不过专家指出,由于我国国土辽阔,各地气候类型不一样,风调雨顺的年份往往也有部分地区受灾,而即使是灾年也有部分地区增产丰收。对于厄尔尼诺的发生,我国应做到未雨绸缪,及时应对,不必惊慌。

针对可能出现的中强度厄尔尼诺现象,农业部要求各级农业部门要牢固树立抗灾夺丰收的思想,始终绷紧防灾减灾这根弦,密切与气象部门沟通,加强灾情监测预警,及时制定应对预案,根据不同区域、不同灾种、不同受灾程度制定技术方案,重点防御东北夏伏旱和早霜、南方低温阴雨和寒露风等灾害,及早落实关键措施。

资料 厄尔尼诺

厄尔尼诺是一种发生在热带太平洋上海温异常增暖的气候现象,大范围热带太平洋增暖,会造成全球气候的变化。

厄尔尼诺有西班牙语“圣婴”之意。这个名字的起因是秘鲁沿岸渔民在四五百年间发现其捕鱼的时候,有些年份到圣诞节海温会异常变暖,这时打的鱼就会减产,于是根据传说就认为是圣诞节期间“圣婴”到来了,造成了影响。

根据国际上的统计,厄尔尼诺发生时,将造成玉米、春小麦、冬小麦、水稻等四大农作物减产2%左右。

据新华社电

脂肪酸失衡成隐患,新版《中国膳食营养素参考摄入量》教你科学摄取

吃油要多样 认准1:1:1脂肪酸均衡的调和油



益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波接受采访

2014年6月12日~13日,中国营养学界发生了一件大事:2013版《中国膳食营养素参考摄入量(以下简称DRIs)》在上海发布。超过150位世界营养学界学术泰斗和国内各相关行业权威专家来到现场,分享了国际前沿的DRIs研究成果,也为中国居民的每日膳食把好健康关。

慢病高发,脂肪酸失衡难辞其咎

随着生活条件和饮食结构的改变,我国居民从营养不良、营养缺乏的“低谷”走向营养过剩、营养失衡的“高峰”。攀上高峰的背后,是岌岌可危的慢性病悬崖。

营养调查发现,近年我国居民粮谷类食物摄入量稳中有降,猪肉、牛羊肉等动物性食物消费量近10年来却几乎翻了一番,导致脂肪超标。因此,如何帮助大众科学摄入脂肪酸,是DRIs需要解决的头号问题。

会上,中国营养学会理事长杨月欣教授告诉大家,DRIs与老百姓的膳食息息相关,新版DRIs是指导大众合

理膳食的科学基础,能够指导老百姓怎么吃更合理、更科学、更有营养。

均衡脂肪酸,选对食用油是重要保障

在此次修订的最新版DRIs中,脂肪酸的摄入尤其做出了许多变化:不仅明确提出饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的摄入要均衡,并给出了各自的摄入范围,还首次增加了DHA(俗称脑黄金)和EPA(俗称血管清道夫)的推荐值,并强调了针对特殊人群婴幼儿和孕妇的推荐量。

浙江大学食品营养系教授李铎进一步解释说,脂肪酸主要是由饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸构成。爱吃猪肉的中国人,体内饱和脂肪酸和单不饱和脂肪酸增加,导致三大脂肪酸摄入不均衡,带来慢性病隐患。因此,膳食脂肪酸的均衡摄入,是健康生活的重要方法,而食用油是最重要、最容易被人们忽略的一道关卡。

从某种意义上可以说,吃油吃的就是脂肪酸。而食用油的脂肪酸是否均衡、营养,直接影响着身体健康。

1:1:1科学比例,金龙鱼黄金比例调和油帮你管好脂肪酸

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所主任研究员张坚教授提醒,如今人们已经比较注意食物的多样化和营养搭配,其实吃油也是一样的。单一油种脂肪酸构成不同,营养特点也各不相同,所以食用油也要经常调换才健康。然而遗憾的是,很多家庭对这一知识知之甚少,长期吃同一种类的植物油,导致膳食脂肪酸摄入相对单一。

在这样的情况下,金龙鱼黄金比例调和油迎难而上,为数以亿计的中国家庭提供了健康新选择。丰益(上海)生物技术研发中心有限公司研发总监姜元荣博士表示,金龙鱼黄金比例调和油是顺应膳食营养健康工

作的发展,与中国营养学会携手取得的技术突破。它基于联合国粮食及农业组织(FAO)的膳食脂肪酸推荐,在中国营养学会2013版DRIs膳食脂肪酸最新推荐量基础上进行研发,同时充分调研中国居民膳食摄入状况,是一种健康型的调和油,尤其有利于人体膳食脂肪酸的均衡摄入。

益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波进一步为大众支招,“人们在日常饮食中注意食物的多样性,注意荤素营养搭配,但是吃油人们往往忽略了,其实吃油也一样,要多样化,调着吃。”选择1:1:1脂肪酸均衡的调和油。金龙鱼黄金比例调和油,符合2013版DRIs膳食脂肪酸摄入推荐范围,可以帮助国人通过每餐膳食轻松达到脂肪酸平衡,符合了现代人的营养需求。未来,金龙鱼黄金比例调和油将不断努力,将国内外科科研成果应用于产品研发中,倡导平衡营养的健康生活理念,充当好中国家庭的“膳食脂肪酸平衡管家”,为国人量身定做健康好油。

▲转载自《生命时报》



浙江大学教授、联合国粮农组织和世界卫生组织营养专家组专家李铎接受采访