



建良言 献良策 话改革 促发展

加强公共设施维护 提升美丽高邮形象

提案人:潘朝霞(临城组)

提案背景:公共基础设施建设让我市的市容市貌得到了改观,受到广大市民的一致好评和称赞。但随着时间的推移,许多公共基础设施的使用维护、维修已成为当务之急,其突出问题表现在:亮化工程损坏严重,花木枯死无人问津,环境脏、乱、差现象突出。

建议:针对当前公共设施使用、维护不到位等现状,要对绿化维护、景观灯的维修更换、环境的清理进一步明确责任人,制订相应的考核措施,必要时可以通过招投标的形式,交给有资质的单位或个人进行维护、维修、保养,费用实行包干制,并明确相关职能部门进行检查监督、管理,使这些公共基础设施真正发挥应有的作用,不断提升美丽高邮的整体形象。

文明城市创建工作应进入新常态

提案人:戚小梅(医卫组)

提案背景:前不久,我市接受全国文明城市提名市检查验收。经过近两个月的共同努力,城市面貌有了一些改观。然而,验收结束后,许多不文明现象又有了回潮。

建议:志愿者进社区宣传文明城市标准、文明城市内涵,并通过文明城市

图片展、广播电视报纸专栏、文艺汇演等方式进行长期宣传;彻底整治棋牌室、网吧等场所;组织市民观察团暗访,对公共场所随地丢垃圾、吐痰、闯红灯等不文明行为及时曝光;开展文明市民评选活动,在全社会树立文明标尺、文明典型,大力倡导以文明为荣、以不文明为耻的社会风尚。



加强垃圾分类管理 美化市民居住环境

提案人:费承娟(科技组)

提案背景:美化城市环境,不能不重视垃圾分类。传统的垃圾处理方法大多使用堆放填埋式,不仅占地面积广,而且虫蝇乱飞,污水四溢,臭气熏天,严重污染城市环境,威胁市民身体健康。如果能够将垃圾中的可用资源利用起来,不仅增加经济效益,还有利于美化高邮的人居环境。

建议:积极宣传垃圾分类的意义、垃圾分类处理的方法,促使广大市民自觉进行垃圾分类;设立垃圾管理员岗位,对垃圾进行分类,变废为宝,创收所得归个人所有;合理调度垃圾车运输时间,分类收集各类垃圾;加强对孩子的教育,确保所有学生在校都能受到正确处理垃圾的教育,然后通过学生引导家长正确进行垃圾分类处理,不断营造垃圾分类处理的社会氛围。



强化餐饮卫生监督 保障“舌尖上的安全”

提案人:吴小强(工商联组)

提案背景:据不完全统计,全市共有各类餐饮业1900多家,我市不断强化餐饮卫生监督,取得显著成效,但地沟油、食品霉变、餐饮行业的脏、乱、差等问题依然突出,直接关系到市民的身体、生命健康。

建议:卫生行政部门要把卫生监督工作列入党委的议事日程,在人、财、物上给予保障,确保卫生监督行政执法的有力有效开展;要做到宣传与监督相结合、惩罚与限期整改相结合、行政执法与司法执法相结合,对食品卫生管理的突出问题要实行专项管理,从严执法,科学执法;相关部门要全力配合、支持卫生监督部门的行政执法工作,形成执法的合力,确保人民群众的饮食安全、生命安全。

文字整理 杨晓莉 夏慧
图片摄影 张晓晖
责任编辑 袁慧

大力提升市民文明素质

提案人:吴增建(民宗组)

提案背景:城市的硬环境越变越好、越来越宜居、越来越生态、越来越美丽,市民的文化层次、文明素质、道德修养也不断增强。但在少数市民身上还存在一些不尽如人意的地方,主要表现为言行不文明、交通法规意识淡薄、缺少进取精神和诚信意识,一部分地方的不良社会风气有所抬头。

建议:加大宣传教育,深入开展文明道德实践活动,让文明深入到每个市民的心脑;进一步完善公共设施,大力倡导健康文明的生活方式;严格执法,加大管理力度和对不文明行为的处罚力度,通过管理和约束营造一个健康、文明、和谐的社会环境。

完善我市常态化带薪休假制度

提案人:居永平(社法组)

提案背景:国务院公布的《关于促进旅游业改革发展的若干意见》指出,要切实落实职工带薪休假制度。然而,带薪年休假对很多人来说却是“写在纸上的权利”,没有形成常态化。

建议:相关部门应加大对带薪休假权的宣传,帮助机关企事业单位工作人员树立带薪休假观念,充分尊重劳动者权利;鼓励民众转变生活方式,通过政策宣传与引导,增强广大干部职工的法律意识和维权意识;进一步细化相关条例规定,探索科学合理的带薪休假安排制度,使职工可以根据休假计划对个人事务预先做出合理安排,平衡用人单位的用工自主权和职工的休假支配权。

进一步规范管理自办大棚家宴

提案人:沈晓明(提案组)

提案背景:面对雨后春笋般的大棚家宴,我市新近修订了《高邮市自办家宴管理办法》,并在全市推广,然而由于许多管理环节缺乏法制强制性,管理过程缺乏技术手段、专职人力及财政资金保障,使得管理效果不甚明显。

建议:借鉴南京、镇江及徐州等市做法,探索“食安警察”方法和制度,强化地区食品安全监管工作;激活防保体系,强化技术手段,并设立专项设备购置和技术培训资金;严把健康证书,在餐厨饮食行业与广大居民自办家宴中,倡导聘请“三证齐全”的厨师,有效管控自办家宴食品安全。

