

戴口罩 勤洗手
少聚集 多通风

今日高邮APP

在线投稿: http://tg.gytoday.cn 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

市公共交通“疫”丝不苟严防控

□ 记者 葛维祥 通讯员 赵东旭

“五一”小长假即将到来,市公共交通作为疫情防控的重点“关卡”,防疫措施落实如何?28日一大早,记者分赴高铁高邮站、高铁综合客运枢纽汽车客运站和公交回场进行采访。

“进站乘车请扫码,戴好口罩,自觉排队接受体温检测!”记者首先来到高铁综合枢纽汽车客运站,人未到大厅,先闻广播里传来的轮番提醒。进入汽车客运站大厅,只见进门就是检测专区,张贴有特别放大的行程二维码和扫码操作提示。检测专区内两名工作人员各司其职,一名负责检查健康码和行程码,并做好登记;另一名负责体温检测。进站乘客经过防疫通道,一一接受检测。工作人员告诉记者,虽然车站刚刚搬迁过来,乘客流量比较少,但是车站的疫情防控流程和措施一个都不少。每天安排20名防疫人员负责进站和出站

的乘客检测,确保不漏一人。他还告诉记者,随着“五一”小长假客流高峰到来,车站防控力度还会加大。

在高铁高邮站的进站口和出站口,记者看到,乘客们都佩戴着口罩,按照“一米线”要求,自觉排队,按照疫情防控检测流程,一一出示健康码、扫描行程码、接受体温检测,秩序井然。据了解,高铁高邮站的进站与出站疫情防控都由市道客公司负责。为了严把疫情防控关,道客公司派出了46名专职防疫人员,实行“三班倒”,从早上7:30第一班列车发出,直至晚上9:00最后一班列车到达,一丝不苟,严格把控,确保各项疫情防控措施到位。

记者随后来到紧邻高铁综合客运枢纽汽车客运站的公交车回场,只见场内数十辆公交车一字排开,整齐有序。每辆进出的公交车驾驶员都佩戴着口罩,上下乘客大多数佩戴着口罩,偶有未戴口罩

的乘客,经驾驶员劝导后及时进行了“改正”。市公交公司综合处处长周达富向记者介绍,全市在线运行的公交车有324辆,为了严把疫情防控关,保障人民群众健康安全,公司要求上岗驾驶员必须佩戴口罩,坚持每车每次进行消毒,并逐车做好消毒记录。

“根据市新冠肺炎疫情防控工作指挥部工作要求,我们将疫情防控工作当作一项重大的政治任务,置于各项工作的头版头条,切实抓好、抓实、抓细。”市道客公司党总支副书记、副总经理姚长松接受记者采访时介绍说,市道客公司专门成立了疫情防控工作领导小组,由“一把手”总经理任组长,制定了疫情防控实施方案,常态化做好疫情防控工作,重点加强客运站防疫和客运车辆防疫,做好“窗口”人员和驾驶员防护工作,严格落实乘客信息登记和体温检测,同时做好疫情防控的知识宣传。

全省防汛抗旱工作电视电话会议召开

我市组织收看收听

本报讯(记者 翁正倩)29日下午,全省防汛抗旱工作电视电话会议召开。副市长马舟在部分会场收看收听。

会议强调,我省即将进入汛期,各部门、各地区要认清今年防汛抗旱的新形势,根据新形势要求,确保全省生产、生活和生态用水安全,最大限度维护人民生命

财产安全,减少汛情对经济社会的影响,力争不发生因洪涝等灾害出现的人员伤亡。

会议要求,要强化组织领导,狠抓责任落实;强化预防措施,防范灾害风险;强化应急准备,降低灾害损失;强化工作纪律,形成抓好防汛抗旱工作的强大合力,夺取今年防汛抗旱新胜利。

首届“最美新高邮人”评选邀您来投票

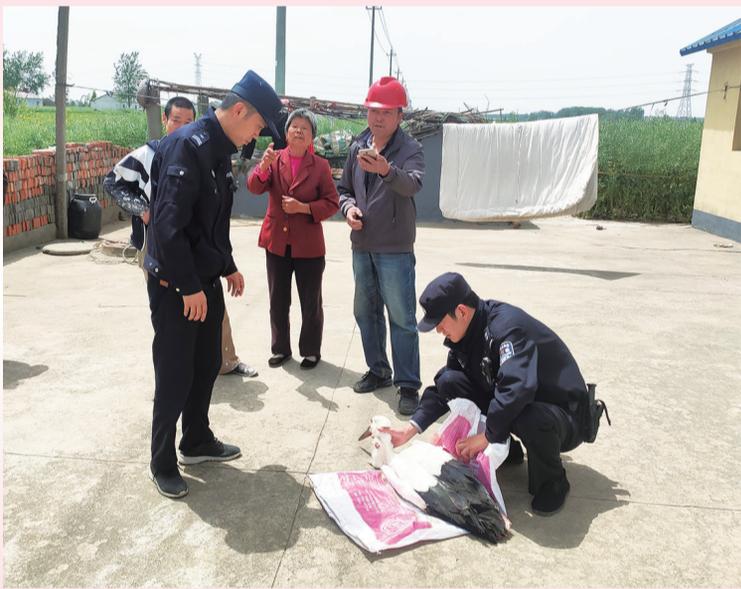
本报讯(通讯员 张爱忠 记者 钟合)千秋基业,人才为本。纵观我市的发展历程,无论是经济发展、城市建设,还是社会治理、民生事业,都离不开千千万万新高邮人的辛勤付出,也离不开各行各业“新高邮人”的默默奉献。为在全社会营造关心关爱“新高邮人”的浓厚氛围,近日,市“新高邮人”服务工作领导小组决定在全市范围内开展2021年首届“最美新高邮人”评选活动。候选名单及简要事迹在今日《高邮日报》、“今日高邮”微信公众号、“今日高邮”APP平台同步推出。诚邀您填写选票或登录“今日高邮”微信公众号、“今日高邮”APP平

台,为您心目中的“最美新高邮人”投票,投票截止日期为2021年5月7日。

此次评选活动由市“新高邮人”服务工作领导小组办公室主办,市公安局、市总工会、团市委、市妇联、市融媒体中心协办。经广泛推荐、层层遴选,最终产生20名“最美新高邮人”候选人。主办方将结合公众投票与评审情况,最终评选出“最美新高邮人”10名、“最美新高邮人”提名奖10名。此次活动将组织幸运读者抽奖,鼓励广大市民为心目中的“最美新高邮人”投上宝贵一票。凡参与投票的市民将有机会成为幸运读者,获得50元至300元不等的奖金。

29日中午,市公安局界首派出所接到报警称,界首镇应龙村中心组村民孟保宏在家门口发现一只受伤大鸟需要救助。接警后,界首派出所民警立即赶赴现场,发现受伤的大鸟为东方白鹤,系国家一级保护动物。孟保宏反映,东方白鹤在飞行的过程中撞到电线杆摔落在了地面上,导致腿部骨折。民警在现场对东方白鹤伤口做简单处理后,将其交由林业部门进行救治。

孙岗 孔令玲
摄影报道



“五一”小长假天气多变

本报讯(通讯员 全慧 记者 杨晓莉)盼望着、盼望着,加长版“五一”小长假即将来临,期间天气如何?昨日,记者从气象部门获悉,小长假期间,我市天气多变,呈现两头晴到多云中间有雨的趋势,气温总体平稳,舒适感强。小长假期间最

高气27℃左右,最低气温11℃左右。

最新气象资料显示,加长版“五一”小长假3天晴到多云2天阴雨,具体天气为:5月1日,多云到晴,早晨局部有雾,最高气温22℃左右,最低气温13℃左右;2日,晴到多

云,最高气温21℃左右,最低气温12℃左右;3日,多云转阴有阵雨或雷雨,最高气温24℃左右,最低气温11℃左右;4日,阵雨转阴到多云,最高气温25℃左右,最低气温16℃左右;5日,多云,最高气温27℃左右,最低气温12℃左右。

气象专家提醒,“五一”小长假期间,我市天气多变,广大市民朋友出门时一定要带好雨具,以备不时之需。

(上接1版)29日上午,徐永宝率队前往菱塘回族乡红心旺食品有限公司、亚光电缆有限公司、汇金新材料有限公司以及菱塘民族敬老院等处进行实地查看,重点对消防设施器材是否配足、安全出口和疏散通道是否畅通、用电情况是否规范等情况进行仔细检查。

徐永宝指出,企业要树立安全生产红线意识,全面落实主体责任,保持生命通道畅通,确保生产场所安全出口、疏散通道不堵塞;要加大企业安全员培训力度,提高安全员业务水平,切实发挥应有作用;各相关部门要加强检查指导,全面落实隐患排查整改措施,跟踪督查到位,做到检查不留死角、整改不留后患、全程不走过场,坚决遏制事故发生。

徐永宝强调,养老机构要切实做好消防和食品等各项安全工作,完善各类安全应急预案,定期开展安全隐患排查,及时整改发现的问题,杜绝安全事故发生。要切实执行疫情防控的各项规定,严格落实落细各项疫情防控措施,确保节日

期间院内老人安康、幸福。

市政协党组成员仇家春参加活动。

28日下午,郑志明率队前往高邮镇工业园区新冠病毒疫苗接种点、扬州日兴生物科技有限公司、扬州新奥燃气有限公司、吾悦广场等处,现场检查疫情防控和“五一”安全生产情况。

检查期间,郑志明详细了解新冠病毒疫苗接种流程、工作制度等情况,勉励医护人员要不断细化应急处置预案,努力提升服务水平,确保疫苗接种工作平稳有序。

在重点企业和大型商超现场,郑志明认真检查了应急物资配备、使用登记、值守维护等情况,对检查中发现问题现场提出整改要求,强调要提升安全防范意识,加强安全隐患排查,切实筑牢安全防线,确保广大人民群众度过一个安定祥和的节日。

其他相关市领导也分别带队开展节前疫情防控和安全生产检查工作。

节日该怎么吃?这份食品安全消费提示请收好

高邮市市场监督管理局

五一假期即将来临,节日期间外出旅游、参加聚餐等用餐机会增多,且随着气温升高、湿度加大,细菌滋生繁殖逐渐活跃,易导致食物霉变、变质。为保障饮食安全,高邮市市场监督管理局这份节日及夏季食品安全消费提示请您收好!

★一、选购食品注意事项

1. 选购食品应选择具备相应资质、食品贮存条件较好的正规商场、超市和市场。网购食品应选择正规第三方平台并查看商家是否具有相应的资质。
2. 不采摘、不购买、不食用野蘑菇,不购买食用野生河豚鱼和未经有关部门备案养殖加工的河豚鱼。
3. 购买预包装食品应注意查看食品外包装是否完整无破损,包装上标识或者产品说明书是否清楚、齐全,是否在保质期限内。

★二、外出就餐注意事项

1. 选择持有有效食品经营许可证(备

案卡)和营业执照等合法证照的店家就餐,拒绝到无证的餐饮单位消费。

2. 做好自我保护。一是餐前要洗手;二是使用公筷公勺,倡导分餐制;三是注意食物是否新鲜,是否烧熟煮透;四是少吃生食、冷食。

★三、网络订餐注意事项

1. 选择正规的外卖平台订餐,不选择“朋友圈”、“微店”等未经有关部门许可备案的订餐渠道订餐。
2. 在订餐平台查看餐饮单位是否有营业执照和食品经营许可证(备案卡),确认经营资质。
3. 尽量选择近距离的餐饮单位订购,

缩短食品运送时间,尽量不网购凉菜、生食、裱花蛋糕等高风险食品;收到食品后要检查包装及食材质量,及时食用,勿长时间存放。

★四、农村集体聚餐注意事项

1. 鼓励农村集体聚餐进入固定场所经营并持续改善餐饮加工场所卫生环境和条件。
2. 严格落实聚餐承办者报告备案制度。乡村厨师单次承办超50人的聚餐活动需提前向村(社区)报备。
3. 严格落实乡村厨师和帮厨人员疫情防控管理和健康管理要求。要求从业人员定期健康体检,一旦有发热、腹泻、皮肤伤

口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症,应立即离开食品从业人员岗位。

4. 严格食材采购质量关。要从正规渠道采购食品原料,注意索取并留存购货凭证。采购的食品原料应符合国家有关食品安全标准和规定,尽量不使用食品添加剂。

5. 严格菜品加工制作食品安全管理。宴席菜品应即时制作并及时食用,原则上烹饪后2小时食用完毕。不宜加工制作凉菜、裱花蛋糕、生食海产品、水果拼盘等高风险食品。上桌菜品按要求进行留样。

6. 倡导文明用餐。上桌菜量应以够吃为准,推行“一菜一筷、一汤一勺”要求,引导就餐人员自觉养成文明用餐行为习惯。

消费者购买食品或外出就餐要索要消费凭证。一旦进食后出现腹痛、腹泻等不适时,应尽快就医,保留病历和化验报告等相关资料,并及时拨打消费者投诉举报电话12315。