

只有文明的市民
才有文明的城市



外出务工人员『回巢』就业 工业经济『强磁力』吸引

日前,无论是在县经济开发区,还是在各镇工业园区,记者都能看到各企业工人紧张生产的火热场景。

今年以来,我县坚持“工业强县、产业强县”战略不动摇,聚焦转型、聚力创新,全县工业经济发展迅猛,不断释放强大磁力,吸引了众多外出务工人员争相“回巢”就业。

(摄影 承松)



云雪面粉工人们加班加点

贯彻十九大 开启新征程



第一放映室



润丽光能工人专注于产品生产



沃凯氟工人精细操作

全县基层党建创新成果报告会召开

本报讯 11月13日,全县基层党建创新成果报告会召开,县委常委、组织部长张磊出席。在听取了各镇街道(区、场)

相关情况汇报后,张磊要求,要迅速学习宣传贯彻十九大精神,认真领悟,指导实践;做好准备,全力迎接党建考核工作;加快基

层党建项目申报,圆满完成申报工作的各项目标任务。

会上,与会人员共同为各镇街道(区、场)基层党建创新工作进行了测评。

(承松)



垃圾分类, 举手间的文明

“截至2016年,我国城市生活垃圾累积堆存量已达近80亿吨,占地近100万亩,且占地量近年来又以平均每年4.8%的速度持续增长。”“垃圾分类就是在源头将垃圾分类投放,并通过分类收集、资源化、无害化处理。”在我县的大街小巷,随处可见宣传垃圾分类的海报。

近期,县城管委办公室与县城管局合力开展“参与垃圾分类,共建美丽沛县”活动,引导市民科学丢弃垃圾。

“垃圾分类是件大好事。平时家里的垃圾统一扔掉,像电池、塑料、电子产品等,如果随意丢掉,也许几百年上千年都不会分解掉,这会污染土壤和地下水,给子孙后代留下安全隐患。”市民王志华说。

11月5日中午,在风光地带小区居民邵华明的家里,刚做完饭的他把一些菜渣和盛菜的塑料袋分开放置,待吃完饭把分类好的垃圾分别投放到小区里的可回收垃圾桶和不可回收垃圾桶里。

“以前没有垃圾分类的时候,所有的垃圾都装在一起扔了。现在,我扔垃圾时就会想着把垃圾分类,脑子里有这个

意识了。”邵华明说。

对于垃圾分类,也有一些市民表示,他们也知道垃圾分类的重要性,但是有时候分不清哪种垃圾是可回收的,哪种垃圾是不可回收的,只好随意放了。

垃圾分类是一项覆盖面广、牵涉较复杂的工作。如何做好垃圾分类?市民们认为,推行垃圾分类,既要充分发挥宣传作用,让垃圾分类的标语走进社区、学校、企业等人流量集中的地方,还要建立长效机制,全方位、多角度地给大家宣传垃圾分类的知识。此外,还可利用小区物业微信平台、业主QQ群等网络媒介,传递垃圾分类的意义和具体实施方法。

(周涛)

■本版编辑 徐春艳

“您好!这里是县市场监管局食品安全电子监管平台,我们从监控系统中看到您饭店后厨工作人员未戴口罩和工作帽,请立即纠正。”“好的,我们马上改正!”11月10日一早,记者刚走进县食品安全电子远程监控中心,就看到工作人员刘海一边查看监控视频一边给发现问题餐饮单位打电话。通过电子显示屏记者清晰地看到视频监控客户端左侧是纳入监控的餐饮服务单位,右侧显示的是餐饮单位后厨场景。

紧盯餐饮企业的后厨情况,这是刘海每天必须要做的事情,看似简单、不起眼的小事,却关乎了人民的健康,刘海从来不敢马虎,也不愿马虎。“该电子监管系统由客户端、运行网络和监



家中中小学幼儿园食堂、集体用餐配送单位、集体用餐承办单位、旅游景区餐饮单位安装远程实时监控系统,进行全天候监控,目前已有50家100个监控探头投入使用,到明年底将再增加100户。

在燕山饭店记者看到,后厨干净整洁,各类物品摆放有序,厨师们身着白色工作服正一丝不苟地工作着,菜品制作过程一览无余。“除

“电子眼”让群众餐饮 有了“保险阀”



控中心三部分组成。”刘海一边操作监控一边向记者介绍,“我们在餐饮服务企业厨房加工区安装了高清摄像头,实行24小时监控,视频信息通过网络传输至餐饮服务电子监管指挥中心,执法人员在指挥中心对餐饮服务企业进行监督,实现了流向可追踪、质量可追溯、责任可追究的目标。”

“闲人免进”的“厨房重地”一直是大家关注的焦点,也是食品安全监管的重点和难点。除了菜肴味道外,大家最关心的问题往往是原材料是否安全、后厨干不干净、炒菜会不会用地沟油等。据县市场监管局副局长朱磊介绍,在去年餐饮业综合整治基础上,今年我县按照“科学监管、示范引领、分类实施、重点突破、梯次推进”的工作原则,积极推进“明厨亮灶”远程食品安全电子监控系统建设,共投入40余万元,为100

了后厨安装了监控摄像头,我们另外还安装了2个。”该饭店厨师长朱广田告诉记者,“厨师在干什么,厨房干不干净,餐具有没有消毒,都一目了然。”

走进沛县中学食堂,只见厨师们穿戴整洁,正将各类菜品运往销售区。“学校食堂卫生关系到全校师生健康安全,远程监控系统的安装,为师生们打造了安全、健康的‘吃饭’环境。”沛县中学总务处主任王洪苏说。

“推进‘明厨亮灶’远程食品安全电子监控系统建设,是将食品安全监管前移,执法人员通过监控中心随时对各餐饮服务单位加工环节进行监督,及时发现食品安全隐患,并将发现的重点问题进行通报,变‘事后被动查处’为‘事前预警防范’,有效预防了餐饮服务行业食品安全事件的发生。”县市场监管局餐饮科科长聂金沛说。

(苗永乐 王海峰)