

多方“红色”主体参与共建共治 助力旅游环境提质升级

桃花构建景区“大支部”治理共同体

本报讯(记者 高阳 通讯员 王雨璐)“桃花岛旅游发展环境治理兼合式党支部正式成立了。”日前,桃花镇公前村文化礼堂举行桃花镇景区“大支部”治理共同体启动仪式。

记者了解到,桃花岛旅游发展环境治理兼合式党支部兼合镇机关、桃花旅游开发投资有限公司、派出所、交警中队、交管站、市监所、塔湾村、公前村、对峙村等单位150余名党员,构建景区“大支部”

治理共同体,鼓励多方“红色”主体参与共建共治,助力景区旅游环境提质升级。

“兼合式党支部的成立,使景区在处理很多纠纷和问题方面方便多了。”桃花岛旅游开发投资有限公司总经理孙凯说。

“兼合式党支部之所以是‘大支部’,是因为景区旅游发展环境治理涉及到纠纷调处、项目招引、规范服务等各方面,并不是某个单位、某个经营主体自己

‘单枪匹马’就能做好的,重要的是要‘十个指头弹钢琴’,党建引领就是最好的维系。”桃花镇党委副书记孙磊说,“大支部”下设2个党小组,分别是旅游综合开发党小组和旅游环境提升党小组,助力提升桃花镇4A级景区服务力、吸引力。

当天,由兼合式党支部牵头打造的“桃园义警”巡防队和“涉旅矛盾纠纷调解队”成立。其中,“涉旅矛盾纠纷调解队”由旅投公司、南

苑公司、华东公司三家旅游开发投资公司选取11名调解经验丰富的管理层和老员工,进行跨景区游客矛盾调解。

“我们景区每年有好几起投诉,以前处理投诉都是单打独斗,现在我对做好调解有了更大的信心。”孙凯告诉记者,成立了“大支部”后,解决纠纷问题可通过“大支部”中各单位成员共同对投诉事件进行调解,尽量把投诉影响降到最低。

社会各界送清凉 慰问一线劳动者

(本报综合消息)炎炎烈日,酷热难当。连日来,我区各界以多种形式慰问奋战在高温一线的劳动者,给他们送去清凉。

日前,区总工会、大干新居民工会志愿者联合普陀立德医院慰问了坚守在一线的环卫工人。

普陀立德医院的医生为环卫工人量血压、测体温,耐心细致解答疑问并给出专业的治疗建议,同时普及各种防暑小知识。区总工会工作人员和大干社区新居民志愿者给工人们送去了矿泉水、遮阳帽、毛巾等防暑降温物品,叮嘱大家在高温天工作注意做好自我防护,多留意身体状况,感谢他们为建设整洁美丽的城市作出的努力。

近日,东港街道总工会组织人员慰问了浙江冠素堂食品有限公司等8家企业的一线职工,共发放防暑慰问果品200份,防暑组合套48份。



这项“蓝海扬红帆,合力三服务”之“全城夏日送清凉”活动,由新成立的舟山市两新组织党建联盟13家发起单位组织,旨在履行社会责

任、奉献爱心。

日前,舟山广安医院志愿医疗队一行来到位于金塘镇的中铁宁波舟山港主通道5标项目部,开展义诊

活动。活动现场,医护人员为工人们送上矿泉水、防暑药品和骨伤药品,还为有颈肩腰腿痛、关节损伤的工人进行康复治疗。

竺旦:在烈日中守护城市“颜值”

连日来,炎炎烈日,骄阳似火。东港街道城管中队队员竺旦,身穿一件蓝色短袖,下着一条黑色长裤,脚踏一双厚底皮鞋,没有任何遮阳工具,从早到晚依旧在东港的大街小巷里巡查。

“天气热,鞋子一定要穿得厚,不然在路上走的时间长了,脚底都是火辣辣的。”竺旦说,马路上的热气扑上来,脸上汗水遇到热气很容易烫伤。

竺旦的日常工作是执行“秋风行动”。“这个‘秋风’不是秋高气爽的秋风,而是秋风扫落叶的秋风。”竺旦说自己的工作就是要保证东港大街小巷的人行道上干净整洁。

上午10时,正是烈日当头照的时候,竺旦拿着一把铲子,仔细地清理金城街沿街一家店铺门外的外贴标语。竺旦说,按照规定,所有广告标语都要贴在店铺门内,不能外贴。“经过几年整治,现在情况好多了,群众也都理解、支持我们的工作。”竺旦说着就露出了欣慰的笑容,脸上的汗珠一直往下流。



铲除标语、收拾好垃圾、将店铺玻璃擦拭干净,竺旦汗流浹背向下一条街道走去。看到电动车违规停放在人行道上,就把其移至停车位里;看到有拖把、毛巾、椅子等放在店门口的,就提醒店主将东西收起来……在竺旦的“火眼金睛”下,细微的小问题都能被一一纠正。

在一家洗车店门口,竺旦摇了摇头轻轻叹了口气说:“你看,这个电动车又在这里充电了,几乎每隔两天就重演一次。”竺旦一边拔充电头一边招呼老板,收起充电器就

把电动车移到停车位里。

看着满头大汗的竺旦,老板娘面露愧色:“真是不好意思,大热天还要麻烦你。”竺旦摆摆手说:“没事大姐,下次注意就好。”

脸上的汗流下了,竺旦就用短袖蹭了蹭脸,将汗水擦干。露出短袖里面偏白的肤色,看着记者不可置信的表情,竺旦说:“以前也是挺白的,每天这么晒,我现在就是‘熊猫’色,脱了衣服泾渭分明。”

前几天,竺旦还中了暑。说起这次中暑的经历,竺旦笑称:“这种

情况以前没有过的,我一直身体很好,但是今年确实特别热。”晒伤是常事,中暑也只是喝点藿香正气水休息一下就好,脚上磨起的水泡更是习以为常。“我们舟山正在创建全国文明城市,现在到了关键时期,我的工作是重中之重,一定会坚守到底。”竺旦说。

记者手记

采访当天,记者跟随竺旦断断续续在街上走了1个小时,期间耐不住太阳暴晒撑开了遮阳伞,手臂和脖子就被晒得微微发红。而竺旦一天晒8个小时,衣服被汗水浸湿又被烈日“烤”干,晒得黝黑。

平凡的岗位有一种坚守,叫做高温下的坚守。时刻待命,工作第一,质量第一,从不拖延,从不敷衍,他们洒下的每一滴汗水,都折射出“坚守”的光芒。



残羹冷炙值得研究

□大力

海天语思

我市一家自助火锅店日前推出“十元押金”节约新招:餐后对“光盘”的顾客全数退回,而对剩下食材的顾客则要吃没押金。在自助餐厅,“取多食少”现象司空见惯,这家餐厅推出“十元押金”不失为必要的提醒。杜绝餐饮浪费,就要把残羹冷炙研究透,把各种漏洞都堵上。

“饿得扶着墙进来,撑得扶着墙出去”,这是人们对狂吃自助餐的调侃。其实,放开肚子大吃大喝不但造成浪费,还影响形象、危害健康,实在是百害而无一益。对此,一方面要通过宣传潜移默化地提升人们的文明程度,自觉摒弃“不吃白不吃”心理;另一方面,则要采取必要措施,立竿见影地制止“不取白不取”现象。这家自助火锅店推行“十元押金”应该是合情合理的,取而不食就是糟蹋食材,理当谁浪费谁买单。

8月13日,我市饭店餐饮行业协会已向全市饭店餐饮企业及从业人员、广大消费者发出了“关于坚决制止餐饮浪费行为,提倡厉行节约为荣”的倡议。不少饭店餐饮企业已迅速行动起来。在此前倡导光盘行动、推行公筷公勺的基础上进一步深化节约举措,这无疑是个好现象。厉行节约、杜绝浪费,不能满足于在餐厅贴一些宣传招贴,而更应该像那家自助火锅店那样,通过对残羹冷炙的研究,采取切实可行的对策。

一些餐饮场所浪费现象严重,习近平总书记称之为“触目惊心、令人痛心”。其中,自然有一些食客好面子、多点菜的因素,也有公款接待带来的铺张浪费现象。除此之外,恐怕还有菜肴粗鄙难以下咽,以及盘子太大、分量太多等多种原因。对不同食客留下的残羹冷炙进行研究,找出造成剩饭剩菜的具体原因,才能通过“一把钥匙开一把锁”来有效杜绝浪费。

单位食堂的残羹冷炙就很值得研究,“垃圾率”高的菜肴相关负责人还有必要亲口尝一尝。按理说,食堂就餐无非是简简单单的两菜一汤,花的都是各人自己的钱,大概很少有人故意多买几盘菜摆派头。但为何依然存在触目惊心的浪费现象,甚至白花花馒头、好好的菜都成了餐余垃圾?

从人们的日常议论来看,至少有以下两个原因:一是个太大。想吃馒头、青菜,但却吃不下整个、整盘,算算价值还抵不上一个打包盒,于是只能吃不完倒掉。二是太好吃。明明是自己想吃的菜,但买回来一尝却味同嚼蜡难以下咽,最后也只能倒掉。果真是这两个原因,除了引导人们光盘,更要抓抓厨房的源头了。

把残羹冷炙研究透了,小馒头、小份菜大概就会风靡起来,厨师的手艺或许也能在餐余垃圾的倒逼之下不断提高。在厉行节约的全民行动中,大家既是践行者,又是受益者,可谓皆大欢喜。

万元大奖等着你 展示“重要窗口”普陀靓丽风景 短视频征集活动开始了

本报讯(记者 周普融)由区委宣传部、区委网信办主办的展示“重要窗口”普陀靓丽风景短视频征集活动昨天启动,获奖作品最高可获得奖金10000元。

本次活动围绕建设自由贸易先行区、海上花园会客厅、国际海洋产业集聚地、“两山”创新实践基地、世界一流的海岛旅游目的地、独具特色的海洋文化新高地、共建共治共享的社会治理样板地、长三角最美生活地等具有普陀特质的八项重大标志性成果,全面体现“靓丽”是普陀自然环境的底色、高质量发展的成色、人民

幸福生活的本色。

8月17日至10月9日,参赛者可通过个人体验式的vlog形态或对一人一事一景的故事化呈现,展现美丽海岛风景,领略海洋经济发展,感受幸福美好生活。作品拍摄取材限普陀区域范围内,视频时长控制在15秒至180秒。

符合条件的参赛作品将在掌上普陀APP上进行展示、推广,并积极推介到今日头条、人民号、《学习强国》等全国级新媒体平台和浙江新闻客户端。

咨询电话:0580—3263010 13587092705

夏秋之交螃蟹食用消费警示



近日,海蟹大量上市;随着秋季来临,大闸蟹也将更多地出现在人们的餐桌上。螃蟹肥美,营养价值高,但吃法不当,也会损害人体健康。

螃蟹有四个部位不能吃,要逐一扔掉。一是蟹腮,即长在蟹腹部如眉毛状的两排软绵绵的东西,是蟹的呼吸器官,用来过滤水质的,很脏;腮下的三角形蟹白也不要吃。二是蟹肠,里面有蟹的排泄物,掰开蟹身之后,看到蟹黄、蟹肉处有一根根黑色的东西,要取掉。三是蟹胃,躲在蟹黄里的三角包儿,也有蟹的排泄物。隐藏在蟹盖上的蟹黄堆里,把蟹黄吃掉以后弃之。四是蟹心,也叫蟹六角板,呈六角形,藏在蟹腹中间黄膏最厚的地方,是极寒的,一定不能食。掀开蟹壳,可以看到一层黑色的膜衣,蟹心就在黄膏与黑色膜衣之间。

螃蟹性寒,吃时最好蘸点姜末醋汁来祛寒杀菌,不宜单食;其中,脾胃虚寒者尤其要注意。吃螃蟹的时候,最佳的饮料是温黄酒,吃螃蟹前后不要饮茶。蟹肉中丰富的蛋白质会与柿子等水果中大量的鞣酸发生反应形成蛋白质凝固成块状物,胃部很难消化这种产物,所以有人吃了螃蟹又吃柿子,容易出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不适。

螃蟹要现蒸现吃,不要存放。万一吃不完,剩下的一定要保存在干净、阴凉通风的地方,吃时必须回锅再煮熟蒸透。

另外,螃蟹含有丰富的胆固醇及高蛋白,吃多了会导致腹泻、胃痛,一些有代谢性疾病的人能诱发胰腺炎等疾病。因此,患有高血脂、高血糖、痛风患者,胃肠功能不好以及体质虚弱的人群,还是应该少吃螃蟹。对螃蟹有过敏史,或有荨麻疹、过敏性哮喘、过敏性皮炎的人,尤其是有过敏体质的儿童、老人、孕妇也最好不要吃蟹。

(舟山市普陀区食品安全委员会办公室)

五水共治 人人参与 美丽浙江 共建共享

让你我积极参与治水 让我们共担社会责任

浙江省治水办(河长办)、浙江省生态环境厅、浙江省水利厅、普陀区治水办(河长办)、舟山市生态环境局普陀分局 宣