

沈家门商会发挥桥梁纽带作用 贴心服务企业解难题促发展

本报讯(记者 杨叶梅 通讯员 翁盈昌)商会是实现资源优化配置不可或缺的重要环节,是实现政府与商人、商人与商人、商人与社会之间相互联系的重要纽带。记者近日从沈家门商会了解到,今年以来,沈家门商会本着“尽心、用心、贴心、暖心服务会员”的理念,主动深入20多家会员单位,了解会员企业的生产经营情况及行业现状与发展前景,并认真进行对策研讨,全方位、多角度地利用商会

资源平台优势,帮助会员企业解决融资等难题。在走访过程中,针对海运企业存在的实际问题,商会本着“授人以鱼,不如授人以渔”的理念,组织开展海运、水产、远洋等行业会员的业务培训,邀请专业人员授课,内容涉及海事新规解读及安全管理、《民法典》概况等。通过教育培训,促进会员企业健康发展,提升传承和创新能力,加快转型升级。针对企业融资问题,商会乐当

“红娘”。一方面,深入小微企业,通过上门走访,了解企业资金需求,利用商会资源平台优势,实行资源有效整合,帮助会员企业扩大融资渠道。另一方面,加强银企对接,了解各家银行的优惠政策,帮助企业拓宽贷款方式,解决融资难题。同时,商会会员单位走访慰问了近20户困难家庭,在开学季送去慰问品和慰问金,表达商会对于困难学子的问候和关怀,并积极参与光彩事业和公益慈善,与民政部门

共同举办夏日送清凉活动,为环卫工人提供消暑降温物资,致敬户外工作者及新就业群体。不少会员企业还向社区、防疫检查点赠送防疫物资及慰问品。“认真倾听会员心声,是商会工作的着力点。向会员企业送政策、送帮助、送信心、送温暖,是商会的应尽职责。”沈家门商会相关负责人表示,接下来将继续加强与会员企业间的联系与沟通,充分发挥商会的桥梁和纽带作用。

本周冷空气影响 最低气温“1”字头

夏秋转换时期,冷热更替加快,昼夜温差增大,市民需适时增减衣物,谨防感冒

本报讯(记者 陈璐瑶 通讯员 金正婷)上周,送走了台风“梅花”后,阳光重新回归。新一周开始,随着冷空气抵达,气温将再度走起下坡路,今天最低气温预计会下探到“1”字头。这两天,早晨穿着短袖走在路上,明显感觉到一丝丝凉意,午后阳光出来后,气温有所回升,但显然已经不复盛夏的炎热感。据区气象台分析,这波冷空气属于慢慢渗透型,不下雨,只降温,受其影响,未来几天气温略有下降,今天最低气温将跌至19℃左右。气象专家表示,虽然未来气温

有所下降,且本周五即将进入秋天的第四个节气“秋分”,但在气象学上,入秋的标准是连续5天滑动平均气温小于22℃且大于等于10℃,首日即为入秋日。眼下看来,普陀的平均气温还达不到这个标准。且月底前,副热带高压还要上演一番“最后的倔强”,届时会加强西伸,气温将出现再次回升的过程,入秋的脚步还需再等等。区气象台提醒,当前处于夏秋转换时期,冷热更替之前加快,昼夜温差增大,特别容易引起感冒及呼吸道疾病,大家要及时关注天气变化,适时增减衣物。

为户外劳动者免费提供饮水、休息、充电、微波炉加热等服务 首家“普工@家”(新街站)本月起运行

本报讯(记者 陈跃 通讯员 虞萧霖)清扫完路面后,负责新街区域环境卫生的环卫工人张玉山来到位于普陀工人大厦一楼的“普工@家”(新街站)门口,拿出身份证一刷,再通过人脸识别后,走进里面倒点水,坐下小憩会儿。“有个地方歇歇脚,热了可以乘凉,渴了可以喝点水,给我们带来了实实在在的便利。”张玉山说。

据了解,由区总工会设立的首家“普工@家”(新街站),于本月起运行。10平方米左右的房间里,空调、微波炉、冰柜等设备一应俱全。从早上6时到晚上10时,向环卫工人、快递小哥、出租车(网约车)驾驶员、交警、绿化工人等户外劳动者免费提供饮水、休息、充电、微波炉加热等服务。

据了解,近年来,区总工会已在沈家门、东港、六横等地设立户外劳动者驿站26个,基本实现目标人群全覆盖。今年以来积极打造“普工@家”品牌,不断丰富站点服务内容,满足不同户外劳动者的需求。近期,我区还将在城北和展茅路下徐新建2家“普工@家”。



(通讯员 虞萧霖 摄)

打造一支有理想有温度有幸福感的教师队伍 台门学校教师社团活动很精彩

本报讯(记者 吴林峰 通讯员 虞丛莹)“走在风中,今天阳光突然好温柔……”日前,六横台门学校里响起阵阵歌声,教师们唱着歌尽享美好时光。这是该校组织的一周一次的教师社团日活动的场景。当天,在好“食”光美食社,教师们有条不紊地进行洗、切、配、炒等环节,制作出了同种材料不同菜色的佳肴。在流汗跳跳社,教师们畅享运动带来的快乐。据了解,在“双减”背景下,该校

力求通过教师社团的形式,打造一支有理想、有温度、有幸福感的教师队伍。根据教师们的兴趣爱好和特长,开设了哆来咪音乐社、好“食”光美食社、趣动跑团社、流汗跳跳社等4个社团,由教师自主报名,每个社团选出有特长的教师担任辅导教师,并于每周开展一次社团活动。教师社团日活动的开展,既为教师搭建了一个释放压力、绽放活力的舞台,也促进了教师之间的交流,丰富了教师们的业余生活。

城北兴北中路将实行交通限制

本报讯(记者 张泽楠 通讯员 徐云波)记者日前从相关部门了解到,因道路提升改造需要,9月21日至2023年2月15日对城北兴北中路(沈芦公路至徐家路)进行占道施工。为确保施工期间道路有序、安全、畅通,交警部门决定对施工路段实行交通限制。具体为:9月21日至11月10日,兴北中路(沈芦公路至徐家路)北半幅路面封闭施工,车辆在南半幅路面双向通行,行人保持正常通行。11月11日至12月31日,兴北中路(沈芦公路至徐家路)南半幅路面封闭施工,车辆在北半幅路面双

向通行,行人保持正常通行。2023年1月1日至2月15日,兴北中路(沈芦公路至徐家路)南北两侧人行道封闭施工,车辆在主车道恢复双向通行,行人在主车道两侧通行。施工进度因受恶劣天气、突发事件等不可抗力因素影响,致使提前或延后采取交通限制措施的,将不再另行通告。交警部门提醒,请途经施工路段的车辆驾驶员和行人自觉遵守交通标志的指示和引导,提前规划出行路线,服从现场交警和管理人员的指挥管理,确保安全通行。

乌守凯 践行税务初心 勇于担当作为



□记者 胡晓 通讯员 林好敏

“业无高卑志当坚,男儿有求安得闲”。从事税务工作10余年间,他用行动践行着自己在第一本工作笔记上的卷首语。他就是2022年第三季度舟山好人、区税务局第一税务所长乌守凯。

2016年,山东小伙乌守凯来到区税务局工作,从此开始了普陀山税务分局、六横税务分局的“跳岛”

工作之旅。2017年,税务窗口进驻六横便民服务中心。为确保税务窗口进驻中心后仍能保持良好的前后台业务衔接,乌守凯将自己的办公室从原来的分局大楼搬到中心窗口的后面。作为窗口一线的“小后台”,但凡窗口遇到“疑难杂症”一时无法解决,纳税人都会被引导至他的办公室进行沟通处理。在日常业务中,乌守凯凭着过硬的专业知识为纳税人解惑,并对纳税人的合理请求尽量给予满足,能即办即办、能容缺容缺。在他这儿,纳税人都能得到一个满意的答复。“有困难,找小鸟”,这是普陀办税服务大厅纳税人交口相传的“暗号”。正是这句“暗号”,让他萌生出建立团队、让“小鸟们”成为大厅智慧团队的想法,于是电子税务管理服

务(呼叫)中心应运而生。为了构建好以“数字服务云端”为理念核心,以多平台勾稽为特征的综合税务系统,办税大厅成立一支“1+8”的骨干团队,而这个“1”就是乌守凯。2020年4月,乌守凯调到区税务局第一税务所,回到“大本营”。面对个税汇缴期、小规模申报期、电票推广期的多期重叠,如何带领新兵做好各项税费种的申报以及做好各个线上平台推广,成了乌守凯面临的新挑战。在工作中,乌守凯发现,2020年3月,普陀网上办税率只有88.69%。为了提高网上办税率,乌守凯放弃了晚上和周末休息时间,坚持在办公室里一条一条地抠数据,查找原因。同时,利用自助办税区的电脑,乌守凯帮助纳税人完成注册登录,指导他们使用各个模块完成涉税事项的办理。在乌守凯的带领下,普陀的网上办税率自2020年8月至今

都保持在98.5%以上,实现了纳税人“涉税事、网上办;非必须、不到厅”。计算机专业毕业的乌守凯,还将自己的专业技能应用到纳税服务中,他牵头打造的“电报中心+人工智能+呼叫座席”的纵横税务系统,成为舟山市“非接触式”办税模式和新型税企电子平台的领跑力量,而当初他所设想的“小鸟们”如今成为“大群主税小蜜”。10余年来,乌守凯坚守甘于奉献的人生底色。2021年,他荣获浙江省税务系统先进工作者称号,他所带领的办税服务大厅获得全省税务系统“先进集体”荣誉称号。



一船员作业时左手臂不慎被磨光机割伤 普陀医院六横分院紧急抢救脱险

本报讯(通讯员 陈诗逸 王添豪)“虾峙一名船员在作业时不慎被磨光机割伤,导致左手臂严重受伤,情况较为危急,急需手术,请求救助。”9月19日晚上6时,普陀医院六横分院接到虾峙卫生院的求助电话后,当即联系两地相关部门及医院急救小分队展开救助行动。当晚7时20分,伤员乘坐“舟港拖27”号轮到达六横大岙码头,并快速转至普陀医院六横分院,骨科

主任王敏查验收伤口后迅速制定手术方案,开通急救绿色通道,以最快速度完成手术前各项检查。经两个半小时的手术,保住了该船员断裂的肌腱、神经和血管。目前,受伤船员病情稳定,医护人员正在密切监测其伤口恢复情况。“抢在‘黄金6小时’内完成手术,后续患者需加强康复治疗,休养3个月左右基本能恢复成受伤前的状态,不会影响日常生活和工作。”王敏说。

凉菜消费提醒



不少消费者认为凉菜中的大蒜可以杀死病菌,无需过多担心感染的风险。事实上,大蒜中具有杀菌作用的主要成分是大蒜素,其含量为6~9.3g/kg,而凉拌菜中的大蒜素含量远远达不到杀菌浓度。为确保消费者科学选购、食用凉菜,区食药安办在此发布消费提醒如下:

凉菜选购要点

无论是堂食还是外带,都应该选择具有冷食类食品制售条件与许可的门店购买凉菜。夏日温度较高,若订购凉菜外卖,选择距离较近、短时送达的餐饮单位更佳。切勿长时间在常温下存放,防止凉菜变质。

自制凉菜有“讲究”

适合生食凉拌的菜品。黄瓜、西红柿、紫甘蓝、萝卜等,洗净后都可以直接凉拌食用。适合焯水后再拌的菜品。十字花科的蔬菜如西兰花、花菜等,焯水后更容易咀嚼、消化;含大量草酸的蔬菜,如菠菜、笋、茭白等,焯水后可除去草酸,提升口感,同时可避免影响钙质的吸收。处理凉拌菜品之前,厨具都应该充分清洁消毒等,制备好后注意生熟分区。不是所有人都可以食用凉菜。凉菜应适量购买,不宜宜长时间储存在冰箱中,冰箱只是延缓细菌生长但无法杀灭细菌。肠胃不适的消费者不宜宜吃凉拌菜。凉菜虽然能最大程度地保存菜品营养,但因其熟制程度较低,质地较硬,不易消化。老人、儿童和孕妇等抵抗力较低的人群易受微生物的侵袭,不宜吃凉菜。舟山市普陀区食品药品安全委员会办公室

文明健康 有你有我 公益广告 文明习惯风雨同“舟” 垃圾分类责任如“山”