



小贩占道经营 狮山城管劝离

接下来将不定期巡查执法,保障出入路口周边环境良好

珠江时报讯(记者/孙茜 通讯员/陈翠霞)日前,狮山镇官窑前进路有大量占道经营的小贩被劝离,从接案、处理到办结整个案件,狮山城市管理局数字城管中心仅用了不到4个小时,高效为民解忧。

3月30日早上6时38分,狮山城市管理局数字城管中心坐席员接到市民投诉电话,称狮山镇官窑前进路及其周边,有大量小贩占道经营,不仅影响市容面貌和交通秩序,而且疫情期间无秩序经营引发人群聚集,存在一定安全隐患,希望相关部门快速处置。

该坐席员了解情况后,马上通知狮山城市管理局官窑城管中队执法人员前往处理,执法人员1小时内到达现场核查,发现情况属实。执法人员立即着手劝离该路段占道经营小贩,经过耐心宣教与劝导,小贩们表示配合,纷纷收拾物品离开了现场。

狮山城市管理局官窑城管中队执法人员表示,接下来将在集中查处违法行为的基础上,不定期开展巡查执法,落实长效监管机制,保障出入路口周边环境良好。

至此,从接案、处理到办结整个案件,用时不足4小时。狮山城市管理局数字城管中心提醒,若市民遇到上述情况,均可致电12319城管热线立案,该中心将用最快速度通知责任单位到场核查,一旦确认情况属实会立即进行妥善处理。

九江侨乡博物馆 新增奇趣非遗馆

珠江时报讯(见习记者/邓泳雯 通讯员/何佩珊 曾昭弘)“听说今年多了个新展馆,特意过来看看。”近日,九江镇侨乡博物馆恢复对外开放,吸引了不少游客前往参观。其中,备受游客喜爱的当属新增设的奇趣非遗馆,该展馆将传统九江非遗元素和现代趣味视觉进行融合,打造别具特色的“网红”景点。

先用免洗洗手液清洁双手,然后按照要求出示电子通行证、测量体温、预约信息核实登记等一系列防疫流程后,来自祖庙的张女士夫妇进入了侨乡博物馆。“在家里待太久了,总想着出来走走散散心,正好在网上就看到侨乡博物馆恢复开放的信息就过来了。”张女士说。

“侨乡博物馆很有地方特色,环境也很舒服,我们之前已经来过五六次了。”张女士说,虽然路途花费时间较长,但每次来侨乡博物馆都能给他们不一样的感觉。据统计,自侨乡博物馆恢复开放至今,已有60多名游客前来参观,其中不乏来自佛山各区和广州等地的游客。

侨乡博物馆今年还新增设了奇趣非遗馆,受到了游客的喜爱。可爱夸张的漫画形象,别具复古气息的灯牌,有趣搞怪的海报……一踏进奇趣非遗馆内,就能让人感受到趣味十足,不同元素碰撞出独特的火花。

“听说今年多了个新展馆,特意过来看看。”当日,家住九江镇下北社区的朱小姐和朋友进入博物馆后,直奔奇趣非遗馆。在馆内,她们拿着供游客拍照的各种特色手牌,在馆内发挥创意,拍出一张张别具特色的照片。

据悉,奇趣非遗馆通过将本土非遗元素和现代趣味视觉进行融合,使传统空间焕发新活力,助力打造成游客喜闻乐见并愿意投身其中的“网红”景点。

九江侨乡博物馆相关负责人介绍,为保障广大游客的身体健康与生命安全,博物馆严格落实各项防疫措施。在对外开放期间,博物馆采取提前预约参观方式,不接受非预约游客和团队预约,暂停人工讲解服务。

大沥镇通过完善和升级社会治理体系,主动创新防疫和复工复产工作手段 借力“云平台”抓消防促复产

疫情防控期间,如何通过创新社会治理手段,助力防控工作和复工复产?大沥用行动写出了自己的答案。该镇充分应用自主开发的“大沥智慧消防云平台”,助力社会单位防疫期间有序开展复工复产工作,至今已累计发布相关信息共计50万条。此外,大沥还通过“巡城马”活动等抓手,广泛发动社会力量投身战“疫”。

延伸平台功能 助力复工复产

“大沥智慧消防云平台”(下称“云平台”)于2018年正式创建,基于微信公众号实施功能,无需安装APP,操作简便。经过两年的推广应用,“云平台”已绑定了全镇超过4.5万间生产经营场所的经营者以及近4.5万栋出租屋屋主的微信,做到底数清、情况明。除了通过分级分类管理,督促落实主体责任以外,“云平台”还可向不同群体、不同场所精准发布消防宣传信息。

在此基础上,因应新冠肺炎



疫情疫情防控和复工复产的工作需求,大沥镇借力“云平台”原有的优势,开发出了新的社会治理功能。结合防疫和复工复产工作,大沥镇消防办及时补充“云平台”功能,优化日常检查项目。检查人员把场所的防疫工作和消防管理情况录入《社会单位消防、防疫工作检查表》后,只要企业员工一签收,“云平台”就会立即把检查情况反馈到相关负责人的手机上,有力压实了主体责任。

绑定了全镇45367间生产经营场所的经营者以及44646栋出租屋屋主的微信,做到底数清、情况明。

可快速录入场所的防疫工作和消防管理情况,相关负责人可在手机查看签收情况,有力压实消防安全主体责任。

防控工作启动至今,“云平台”发布疫情防控通知、文件、宣传知识共计50万条,在无需接触的情况下,能有效督促企业自主传播学习。

制图/彭珍

利用“云平台”、微信群等线上平台,大沥镇可精准为经营者和出租屋主推送疫情防控、消防安全视频、文案等宣传信息,在无需接触的情况下确保培训不松懈。据统计,疫情防控工作启动至今,“云平台”发布疫情防控通知、文件、宣传知识共计50万条,覆盖到全镇各生产经营单位负责人和出租屋屋主。

此外,“云平台”还与三大通讯运营商实行无缝对接,企业员工可通过三大通讯运营商查询15天内的活动轨迹,并及时上传到“云平台”,实现了大数据汇总和防疫工作的同步对接,间接为防疫工作提供信息支撑。

调动社会力量 加速体系升级

在充分运用技术手段之余,大沥还广泛发动社会力量投身战“疫”。“平地布匹市场:检查落

桂城治安联防大队工会为队员备足物资,定期开展慰问

关爱值守队员 筑牢安全屏障



珠江时报讯(记者/梁棋清 通讯员/郭汝信 摄影报道)自疫情发生以来,桂城治安联防大队2000多名治安队员深入到集中隔离医学观察场所及社区一线,全天候坚守岗位,为市民筑起安全“长城”。为了保障一线队员能安心安全地开展工作,近日桂城治安联防大队工会为队员们备足物资,并为他们做好思想减压。

为社区防控 筑起安全屏障

“您好,麻烦出示一下通行证,打开车尾箱……”在桂三社区的疫情防控卡点,小区治安联防队长罗安松每天检查的次数已经记不清了。他说,每天为小区往来人员测量体温,检查车辆尾箱,做好车辆及人员登记管理,工作虽然简单重复,但是为了能把好防控关卡,尽早发现风险隐患,还是很值得的。

桂城联防大队工会主席



■桂城治安联防大队工会为防疫卡点值守队员送物资。

郑绍鸿介绍,桂城治安联防大队2000多名队员,每天安排在230个疫情防控卡点值守,其中还有十多个没有物业公司管理的老旧小区,都需要联防大队调度队员到社区执行安保工作,治安队员承担起防疫检查、机动巡逻的任务。

治安队员们为社区防控筑

起了一座座安全“屏障”,因此桂城联防大队工会工作人员多次到社区一线防控卡点走访,了解队员的防护措施是否到位,口罩、防护服等防疫用品是否齐备,确保队员的安全防护工作。工会还多次为他们送上牛奶、方便面等慰问品,并叮嘱队员要继续严密做好防护,在天气反复的

时候,要特别注意御寒保暖。

工会为值守队员 适时提供帮助

自1月26日起,疫情防控指挥部共租用7家酒店作为“佛山市南海区新型冠状病毒肺炎集中隔离医学观察场

河鲀鱼有剧毒 “三不”要牢记

河鲀鱼中毒的高发季节,南海市场监督管理局提醒市民切勿食用野生河鲀鱼



南海区市场监督管理局特约报道

河鲀鱼,俗称河豚,每到清明节前后,正值河鲀鱼毒性最强时节,也是河鲀鱼中毒的高发季节,南海市场监督管理局提醒市民切勿食用野生河鲀鱼。

河鲀鱼的毒性是由其体内的河鲀毒素引起的。数据显示,河鲀毒素是目前自然界中发现的最毒非蛋白质物质之一,属于神经毒素的一种,毒性相当于剧毒药品氰化钠的1250倍,只需要0.48毫克就

能致人致命。

另外,河鲀毒素作为耐酸、耐高温的动物性碱,化学性质稳定,需220℃以上方可分解,一般煎调手段包括盐腌或日晒等难以破坏。即便将河鲀鱼在130℃高温下炖11个小时,也只能分解三成左右毒素,况且一般家庭烹饪远达不到这个时间和温度。所以,南海区市场监督管理局提醒市民最好不要自行加工食用河鲀鱼。

此外,河鲀毒素中毒的发病一般很急,症状严重,一般进食后半小时内至4个小时内就会发病,主要中毒症状表现为:初期面部潮红、头痛,先出现消化道症状,如剧烈恶心、呕吐,

腹痛、腹泻,继而感觉神经麻痹,如嘴唇、舌尖、手指麻木、刺痛,语言不清,声音嘶哑,然后出现运动功能障碍,如手、臂、腿等处肌肉无力、身体摇摆、运动艰难,眼睑下垂、共济失调,甚至因全身麻木而瘫痪。严重者血压下降、心动过缓、心律失常、呼吸困难及传导阻滞、昏迷,以至因呼吸和循环衰竭而死亡。

据了解,对付河鲀毒素国内外尚无特效的解毒剂,但河鲀毒素体内解毒和排泄甚快,因此一旦发现中毒,应尽快去医院,用催吐、洗胃去除毒素,解毒一般采用综合对症治疗措施。

(张栩)

这“三”不,要牢记!

每年2~5月是河鲀鱼毒性最强的时候,鉴于河鲀鱼毒素中毒的严重危害性,南海区市场监督管理局提醒广大市民,要爱惜自己及家人生命,远离河鲀鱼,做到不消费、不拾捡以及不加工。

不消费

普通的加工、烹调方法难以破坏河鲀毒素,一般的小餐馆、小加工厂缺乏河鲀鱼的相关专业知识,没有加工河鲀鱼的资质,民众不要随意到排档、渔船等地食用河鲀鱼。消费者一旦发现违法经营河鲀鱼的行为,应及时向当地市场监管部门举报。

不拾捡

应提高自我保护意识,在沿海地区特别是在海滩附近不要拾捡废弃的鱼,不要到路边或市场上买不认识的鱼类。碰到头部大腹部小,背上有鲜艳的斑纹或色彩,体表无鳞,光滑或有细刺的鱼,需仔细鉴别是否河鲀鱼(河鲀鱼一旦遭受威胁,就会吞下水或空气使身体膨胀成多刺的圆球)。

不加工

有的人认为只要去掉河鲀鱼有毒的头、内脏、皮,或者经过盐腌晒干、高温蒸煮后就会无毒,这些说法都是没有科学依据的。