

浚县纪委监委全程跟进式监督

# 护航匹克球赛事平稳有序开展

本报讯（记者 张文渊 通讯员 赵林宇）为擦亮城市文旅名片、强化活动保障，近期，浚县纪委监委立足监督职责，主动靠前履职，紧盯匹克球赛事相关活动筹备、现场保障、服务落实等关键环节，压紧压实各责任单位主体责任，以全程跟进式监督护航各项活动平稳有序开展。

为提升赛事期间文旅服务质效，浚县纪委监委聚焦活动配套保障、文旅服务供给等关键领域，督促相关职能部门制订工作方案，细化文旅服务保障举措，持续优化民俗展演、赛事开展、游客接待、秩序维护等配套服务，推动各单位抓实细节管控，全力营造安全规范、舒心优质的赛事文旅环境。

与此同时，浚县纪委监委联合市场监管、交通运输、消防等部门，组成专项监督检查组，通过“四不两直”方式深入活动场地周边酒店民宿、餐饮门店、商超等重点经营场所，实地检查经营秩序、食品安全、消防安全等重点环节，与游客面对面交流，倾听诉求、收集意见，从严排查各类市场乱象和安全隐患。

浚县纪委监委相关负责人表示，下一步，他们将持续拧紧监督链条，常态化开展各类赛事活动联合督查，以严明的纪律监督擦亮浚县文旅金字招牌，为全县文旅产业高质量发展筑牢纪律屏障。

## 院里拉家常 门口办实事——淇县高村镇养老认证上门服务的民生温度

□本报记者 汪丽娜  
通讯员 肖明君

为解决老年人线上资格认证难的问题，今年年初以来，淇县高村镇工作人员把服务窗口搬到老人床头，解决老人“刷脸”认证和手机乱扣费没人管、头疼脑热没人问、想办点事出不了门等难题，让一次简单的认证，渐渐变成一场“敲门问需”的主动服务，从解决“一件事”拓展到办好“一类事”，让上门服务成为连接民心的桥梁。

话的工夫，往往就能发现老人说不出口的难处——药快吃完了、家里水管漏水了、好几天没出门心里闷得慌……这些藏在日常表象下的诉求，被一次次走访敏锐捕捉。

从岩上村到全镇各村，网格员们把被动等求助变成主动问需求，做到隐患早发现、矛盾早化解，用脚步丈量民情，用真心倾听民声。

从一件事到办一串，让一次上门温暖倍增

一次上门，办的是认证，暖的是人心。刘河村网格员在为村民刘大爷认证时，发现刘大爷手机话费异常，仔细一查是误点恶意弹窗被扣了钱。她一边安抚老人，一边联系客服追回扣款，又手把手教刘大爷识别诈骗套路。她还把反诈提醒编成顺口溜，走到哪儿讲到哪儿。

如今，全镇推广“认证+代办”服务，干部上门时顺手帮老人代缴水电费、代买常用药、陪老人拉拉家常……一次敲门，办的不再是单一事项，而是提供一揽子服务。

从“刷脸”到“走心”，高村镇用一次次上门叩开了群众的“心门”。一位老人道出了大家的心声：“他们来了，不光办认证，还管这管那，比自家孩子想得还周到。”

据了解，下一步，高村镇将继续深化敲门行动，把临时帮忙变成长效服务，让老人跑腿变成干部跑腿，真正打通服务老年人的“最后一米”，用看得见的行动把温暖送到每一位老年人的心坎上。

浚县屯子镇创新基层治理模式

## “八进门”叩开心门 “一站式”化解矛盾

本报讯（记者 窦煜东 通讯员 胡志博）

今年年初以来，浚县屯子镇深入践行新时代“枫桥经验”，创新开展“八进门、解难题、促发展”专项走访行动，通过精准走访、分类施策、闭环管理，推动矛盾纠纷源头化解，就地清零，筑牢基层平安治理根基。这是记者8月18日从屯子镇获悉的。

该镇聚焦八类对象，坚持关口前移，针对不同类型矛盾，开展入户走访、柔性疏导、专班化解，实现矛盾纠纷发现在早、化解在小。

在西李村，两户村民因开挖下水道争执月余，邻里关系持续紧张。镇综治中心通过走访排查掌握线索后，迅速启动多部门联动机制，联合管理区、村“两委”和老党员实地勘界、查阅档案，坚持情理法相融，经多轮调解厘清责任，最终促成双方和解。

针对村级换届后部分参选人员出现心理落差和消极情绪，进而对村级

工作不理解、不配合等问题，该镇推行暖心疏导模式，通过一对一结对、常态化上门走访、面对面谈心，引导其正确看待选举结果。同时坚持“留人、暖心、赋能”，邀请参选人员参与村务监督、政策宣传等工作，助其卸包袱、重拾信心。

此外，该镇构建排查全覆盖、分类精细研判、调处专业化、回访闭环化的治理格局，建立专属民情台账，将问题梳理为矛盾纠纷、思想疏导、生活困难、发展诉求四大类，实行清单化、台账化管理。

截至目前，全镇累计摸排矛盾纠纷363条，网格就地化解360条，逐级闭环处置3条，办结率达100%，矛盾纠纷平均化解时长从15天压缩至5天。屯子镇镇长孙腾飞表示，将严格落实“网格处置、部门联动、专人回访”机制，让群众足不出户化解烦心事，以扎实成效筑牢平安稳定根基。

山城区居民张爱菊柔肩撑起一个家

## 照料三位病人 抚育一双儿女

□本报记者 张婷媛

“她很不容易，照顾三位病人，还供两个孩子读书。生活压力这么大，换作别人早就扛不住了，可她却任劳任怨，家里大大小小的事都被她打理得井井有条。”8月14日，在山城区长风中路街道小庄社区，提起张爱菊，大家都对她赞不绝口。

1998年，张爱菊与孙贵兵结婚。婚后夫妻俩一直与公婆生活在一起，一家人其乐融融。天有不测风云，2004年冬天，张爱菊的婆婆李春香在市场摆摊卖菜时突发脑出血，导致瘫痪。从此，张爱菊一边照顾年幼的儿女，一边照料患病的婆婆。知道婆婆爱干净，她每天早起做好饭后，先给婆婆梳头、洗脸，再为婆婆洗衣、倒便盆……

2005年，不幸再次降临这个家庭。张爱菊的公公被确诊为食管癌，她在照料婆婆的同时，也精心照料公公。公公术后吞咽功能受损，张爱菊每天5点半起床，把小米粥熬出厚厚的米油，用纱布过滤，晾至温热才端给老人。除了米油，张爱菊还兼顾公少食多餐的需求，两餐之间精心准备一些易于吞咽的食物，如蒸得软烂的山药泥、细腻南瓜糊等，常常在厨房一待就是好几个小时，累得腰酸背痛，却从未有过一句怨言。

2015年5月，厄运再次降临。她的丈夫在一次高空作业中，因脚手架踏板焊接处断裂，不慎从3米高处跌落，导致高位截瘫，胸部以下失去知觉。丈夫出事，让这个本就深陷困境的家庭雪上加霜。

“说实在的，那段时间我觉得日子太难了。可看到慢慢长大的孩子乖巧懂事，还帮我照顾丈夫，我心里就想着必须振作起来，支撑起这个家。”张爱菊说。丈夫住院治疗一年多后回到家中，140多斤的身体需要张爱菊帮着翻动，吃饭、喝水都需要她一勺一勺地喂。

“医生建议高位截瘫病人每天做康复训练，可医院康复费用太高，我承担不起。”张爱菊说。于是她找人在家里的铁床上焊了一个架子，把围巾系在架子上，让丈夫每天拉着围巾起身锻炼手臂；她还每天把丈夫抱下床，让丈夫双手握着助行器练习站立。

“照料老人、照顾丈夫都是我分内的事，我始终相信，熬过眼前的艰难，往后定会迎来好日子。”张爱菊对未来信心满满。



扫码  
看视频

## 鹤山区新闻

中山路街道工程处社区

### 开展道路清洁专项活动

本报讯（记者 原昆鹏）近日，鹤山区中山路街道工程处社区开展道路清洁专项活动，持续深化城市文明提升工作，全面净化辖区道路环境，防治扬尘污染，改善辖区环境面貌。

活动中，工程处社区志愿者身穿红色马甲，携带扫帚等清洁工具，对辖区主次干道、围墙根及绿化带沿线进行精细化人工清扫，细致清理路缘石缝隙、墙角绿化带内积存的落叶、枯枝及白色垃圾，逐一清理卫生死角，实现

路面垃圾清零。同步出动洒水冲洗车，对社区主干道进行全覆盖洒水冲洗，彻底清除路面浮尘、污渍，有效降低道路扬尘，让路面整洁清爽。同时，志愿者向居民宣传环境卫生保护知识，倡导大家自觉爱护公共道路环境，主动参与社区环境维护，营造人人共建洁净家园的良好氛围。

据介绍，工程处社区将定期开展道路清洁行动，持续巩固环境整治成果，为居民打造干净、舒适、宜居的生活环境。

中山北路街道西一巷社区

### 开展防范养老诈骗主题宣传

本报讯（记者 原昆鹏）近日，鹤山区中山北路街道西一巷社区开展防范养老诈骗主题宣传活动，提醒广大居民增强反诈意识，有效防范电信网络诈骗。

活动现场，西一巷社区工作人员用通俗易懂的语言，结合实际案例，向老年人普及养老诈骗常见类型与防范方法，详细讲解如何识别诈骗，提醒老年人保持高度警惕，不轻信陌生人说辞。宣传资料印有各类诈

骗手段介绍与防范提醒，方便老年人随时查阅。

同时，社区工作人员通过居民微信群、信息公开栏等渠道，向辖区群众普及防范养老诈骗知识，定期通报电信网络诈骗典型案例、最新诈骗手法及防范措施。

据介绍，西一巷社区将持续发力，不断加大宣传力度，增强老年人的防范意识和能力，为老年人的幸福生活保驾护航。

夏秋季食源性疾病预防指南——

## 守住“舌尖上的安全”

夏秋之交，高温高湿，是食源性疾病的高发季。国家食品安全风险评估中心监测数据显示，每年6至9月食源性疾病事件数和发病人数均占全年2/3左右；而发生在家庭中的食源性疾病，又占到全年事件总数的2/3、发病总人数的1/2左右。

为什么夏秋季是重灾区？

两大因素推高了风险：一是高温高湿环境为致病微生物快速繁殖创造了条件，肉类、水产品、蛋类和乳制品等富含蛋白质的食物极易腐败变质；二是雨水增多使野生蘑菇和有毒植物进入旺盛生长期，误采误食事件频繁发生。

细菌性食源性疾病是夏秋季的头号敌人。常见致病菌包括沙门氏菌（常见于蛋肉熟食）、副溶血性弧菌（常见于海鲜）、金黄色葡萄球菌（常见于剩菜糕点）、产气荚膜梭菌（常见于集体聚餐炖菜）和蜡样芽孢杆菌（常见于剩米饭）等。食用被污染的食物后，会出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。

有毒动植物中毒同样不容忽视。毒蘑菇与可食用蘑菇外观相似，难以辨别，不采食不认识的野生蘑菇是最好的预防措施。此外，四季豆加热不彻底会引起中毒；木耳、银耳应泡现泡吃，长时间浸泡易滋生米酵菌酸；鲜黄花菜需去蕊、焯水、浸泡、煮熟后再吃；豆浆沸腾后还应继续加热几分钟。

世界卫生组织推荐的“食品安全要点”，是预防食源性疾病最有效的实操指南。

1. 保持清洁。操作食物前、备餐中、餐前便后都要用肥皂和流动水洗手；定期清洗消毒厨具、砧板；做好厨房防护，防止苍蝇、蟑螂等进入。

2. 生熟分开。处理生食与熟食需使用专用刀具、砧板和容器，严禁混用。生肉、海鲜的汁液一旦污染熟食，致病菌就会“搭便车”进入人体。

3. 烧熟煮透。食物中心温度须达到70℃并维持1分钟。肉类禽类要确保汁水清澈、无血水残留；海鲜务必全熟，不生食或半生食。

4. 全温度保存。熟食在室温下放置不得超过2小时。剩菜需在2小时内冷藏，24小时内吃完，吃前彻底加热。冰箱不是保险箱——李斯特菌在4℃下仍可繁殖，孕妇、老人、幼儿尤其要当心冷藏凉拌菜和生冷海鲜。

5. 使用安全的水和原料。挑选新鲜卫生的食品，不买变质或过期食品；蔬菜水果用流动清水洗净，能去皮的尽量去皮；不喝生水。

守住这五道防线，就能大幅降低病从口入的风险。吃得安全，才能吃得放心。

（市疾控中心岳晓杰供稿）



# 关爱保护未成年人健康成长

—— 健康成长 快乐生活 ——

鹤壁日报社 宣