

绿色环保 勤俭节约

市市场监管局集中开展“倡导绿色生活 反对铺张浪费”系列活动

信阳消息(尹安伟)为进一步规范勤俭节约行为,培养广大干部职工节约、理性、健康的生活理念和习惯,形成向上向善的社会风气。近日,市市场监管局集中组织开展了以“倡导绿色生活 反对铺张浪费”为主题的承诺签名、宣读倡议书、集中辅导及志愿服务宣传等系列活动。

在签名活动中,广大干部职工纷纷响应,在“文明餐桌、光盘行动、低碳办公、绿色出行”签名版上郑重地签上了自己的名字,并表示一定会身体力行,做到自觉节约、文明就餐、低碳办公、绿色出行。

在宣读倡议书中,呼吁积极培育和形成崇尚厉行节约、

反对浪费的机关文化,把“倡导绿色生活、反对铺张浪费”的理念和要求纳入家庭教育中,共同做到绿色节俭、文明餐桌、移风易俗,并广泛融入群众性精神文明创建,带动全社会形成绿色和节俭之风。

市市场监管局领导在宣讲辅导中结合学习贯彻习近平总书记关于绿色发展的重要论述,要求切实增强主动性和自觉性,落实到具体行动中,为市局干部职工践行节约、反对浪费提供了指导和帮助。

当天上午,该局组织志愿

者到西亚和美广场开展志愿服务和宣传活动。结合“科学认知保健食品 明白理性科学消费”保健食品“五进”活动宣传,提醒来往市民增强防范欺骗和误导的意识和自觉,科学理性购买和使用保健食品;引导节水节电、低碳出行、在外吃饭点餐适量,以实际行动践行绿色节俭、人人有责要求。现场广泛宣传 12315 “五线合一”后更加便捷高效的消费咨询和投诉渠道,并发放宣传册和赠送小礼品。



近日,市医疗保障扶贫现场会在淮滨县召开。市医疗保障局等单位相关负责人来到淮滨县人民医院进行现场观摩,听取了院长杜云华关于医院的基本情况、医保运行、医疗服务、健康扶贫等有关情况的汇报。与会人员还来到医院的“先诊疗后付费”专用窗口和“一站式医保结算”服务窗口,现场查看了健康扶贫医疗保障服务情况。 吴凌云 摄

提高认识 加强学习

平桥区举办第四期“市场监管大讲堂”

信阳消息(王威)近日,平桥区举办第四期“市场监管大讲堂”,平桥区市场监管局干部职工共 260 余人参加了学习。

会上,传达了区纪委五届四次全会精神,通报了几起典型案例,强调要以案为鉴,以案明纪,强化警示教育,全面推动系统以案促改,进一步增强系统全体干部职工的廉洁自律和担当作为意识。详细解读了《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》和“四个最严”要求。

2017 年度平桥区十佳道德模范、平桥区社会道德楷模、平桥食药监所负责人汤永平作了先进事迹发言。他以《撑起食药安全一片天》为题,从

食品药品监管、“双创”工作、为民服务、执法监管、队伍建设、舍小家为大家等方面为系统同志做先进事迹宣讲。

会议要求,强调系统人员一定要时刻保持良好的精神状态,对工作有激情,对群众有热情,对事业有豪情,全力以赴、尽心尽力的工作,把心思凝聚到干事业上,把功夫下到抓落实上,把小事办实、把难事办成、把大事办好,以优良的作风取信于民、服务于民。

参会人员纷纷表示,要提高认识、认真学习,以业务知识为抓手,以道德模范为榜样,忠于职守、勇于担当、真抓实干,不断开创市场监管新局面。

疟疾防治小常识

一、什么是疟疾?

疟疾是由疟原虫寄生于人体引起的一种传染病。在我国,主要有间日疟和恶性疟两种。疟疾的主要症状包括发冷、发热、出汗、全身酸痛等,有时还伴有呕吐、腹泻、咳嗽。病情严重的患者还会出现谵妄、昏迷和休克,以及肝、肾功能衰竭,如不及时救治,有可能因病情延误而危及生命。

二、疟疾是怎样传播的?

疟疾主要是通过按蚊叮咬人传播的。一般来说,人感染疟原虫到发病的潜伏期大约为 9 天-14 天。

三、疟疾主要在哪些国家和地区流行?

根据世界卫生组织发布数据,全球 86% 的疟疾病

例发生在非洲,9% 的病例发生在东南亚,其余 5% 的病例分布在全球其他地区。

我国疟疾主要流行于云南、海南、贵州等南部地区和安徽、河南、江苏、湖北等中部地区。

到上述疟疾流行区生活、居住过的公民,如出现发冷、发热、出汗、乏力等症状,应当尽快去医院检查。

四、如何预防疟疾?

预防疟疾最有效的办法是防止蚊虫叮咬。尽量避免在蚊虫活动高峰期(黄昏和夜晚)到野外活动;如必须在户外作业,可穿长袖衣和长裤,皮肤暴露处可涂抹驱避剂,防蚊叮咬;睡前可在卧室喷洒杀虫剂或点蚊香;房屋安装纱门、纱窗。

(未完待续)

保障消费者饮食安全

息县开展餐饮单位食品安全知识培训

信阳消息(王清正)为提高和规范餐饮服务单位食品安全能力和水平,切实保障消费者饮食安全,近日,息县市场监管局组织息县小吃一条街餐饮经营单位在局机关会议室开展餐饮单位食品安全知识培训。本次培训会有 37 家餐饮单位,共计 41 人参加。

本次培训由餐饮股工作人员进行培训。发放了《餐饮服务

食品安全操作规范》和《息县创建省级食品安全县知识手册》共 70 余份,并指导参会人员注册豫食考核系统并现场抽查考试。详细讲解了《食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》,并从食品采购、贮存、粗加工及切配、烹调加工、备餐及供餐、餐用具洗净消毒、防止食品污染、从业人员卫生要求等多方面进行解读,并提醒各小型

餐饮单位平时管理中应注意的问题。

培训要求,在加强从业人员健康管理的同时,统一从业人员着装(衣帽、口罩);保证经营场所内基本的卫生清洁和“三防”设施到位;统一采用色标管理法对工用具进行管理;建立健全晨检、索证索票、进货查验记录、餐厨废弃物处置、食品安全应急处置预案等食品安全制度。

预防疾病 共享健康
信阳市疾病预防控制中心